



Rezepte > Sauce

Gerösteter Mandel-Nuss-Dip

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Mandeln, ganz	250 g
Mandeln, ganz, blanchiert	250 g
Wasser	300 ml
Salz	
Dill, frisch	10 g
Kürbiskernöl	1 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, mittlere Pfanne, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Eine Pfanne auf niedriger Stufe erhitzen, Mandeln darin ca. 8 Min. unter Schwenken rösten. 1 EL Mandeln beiseitelegen. Mandeln mit Wasser aufgießen und ca. 15 Min. einweichen lassen. Mandeln mit Flüssigkeit in ein hohes Gefäß geben und zu einer feinen Paste pürieren. Nach Belieben mehr Wasser zugeben und Mandel-Dip mit Salz abschmecken.

2. Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken. Übrige Mandeln grob hacken. Gerösteten Mandelnuss-Dip mit Kürbiskernöl und Pfeffer abschmecken. Mandel-Nuss-Dip in ein Schälchen geben, mit Mandeln und Dill garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt [Herzhafter Hefeknoten mit Kräutern](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	745 kcal
Kohlenhydrate	26 g
Eiweiß	27 g
Ballaststoffe	14 g
Fette	65 g