

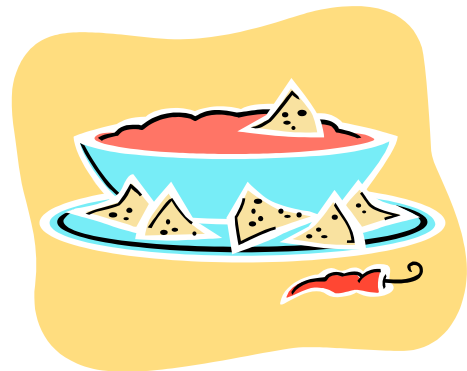
Alle Rezepte finden Sie auch unter : www.oberewanne.ch

Unsere Sortenempfehlung : Carnival

Kürbis-Sesam-Dip passt und schmeckt einfach immer. Egal, ob kalt zu Kürbis-Kartoffel-Schnecken, Fladenbrot oder Pakoras (frittiertem Gemüse in Teigmantel) oder warm als Sauce zu Nudeln, Reis oder Bratlingen. Das Geheimnis seines Aromas liegt im Tahin, einem Mus aus Sesamsamen.

Zutaten :

500 g Kürbis
100 – 150 ml Wasser
4 EL Tahin (Sesammus)
2 EL Zitronensaft
½ TL Asafoetida (kann entfallen)
1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 TL Meersalz
3 – 4 EL frisch gehackte Korianderblätter bzw.
Basilikum



Kürbis waschen, eventuell schälen, entkernen und würfeln. Mit Wasser etwa 10 Minuten gar kochen. Dann mit dem Pürierstab pürieren bzw. durch ein feines Sieb streichen.

Mit den restlichen Zutaten verrühren und nach Belieben warm oder kalt servieren.

Tipp: Geben Sie diesem Dip auch einmal gehackte Oliven, in Olivenöl eingelegte Kapern oder geröstete, gehackte Sonnenblumenkerne bei. Je nach Vorliebe können Sie zusätzlich noch mit etwas Cayennepfeffer oder Curry würzen.