



ORIENTALISCHER FETA-WALNUSS-AUFSTRICH



Für 6 Portionen

ZUTATEN

12 Walnusshälften
6 getrocknete, gehackte Datteln
100 g Feta
100 g Ziegenfrischkäse
ca. 4 EL Milch
1 klein gehackte rote Chilischote
¼ TL gemahlener Kreuzkümmel
Kräutersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 TL Schwarzkümmelsamen
Paprikaflocken (Pul Biber,
orientalischer LM-Laden)

ZUBEREITUNG

Walnüsse fein mahlen, alle übrigen Zutaten mit den gemahlene Nüssen in einer Schüssel verrühren und zu einer glatten Paste verarbeiten. Mit Salz und schwarzem Pfeffer pikant abschmecken. Den Aufstrich in eine Schale streichen und mit Pul Biber und Schwarzkümmel bestreuen.

Dazu passt sehr gut ein frisch gebackenes Fladenbrot oder Focaccia.