## **Walnuss-Sauce**

# **Tarator**

Tarator wird am häufigsten in der ägäischen Region der Türkei verwendet. Man kann diese Sauce als Dipp reichen. Besonders gut schmeckt sie zu gekochtem Gemüse und einfach gegartem Fisch.

Herkunft: Türkei

Kategorie: Beilagen, Saucen, Dips

Vorbereitungszeit: 10 Minuten Zubereitungszeit: 5 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

50 g Walnusskerne 50 g Paniermehl 5 Zehen(n) Knoblauch 1 EL Olivenöl 50 ml Essig oder Zitronensaft 1 Prise Salz Zum Servieren

1 EL Olivenöl

1 TL Paprikapulver

#### Vorbereitung

Den Knoblauch schälen und grob hacken. Walnüsse, Paniermehl und Knoblauch in einem Mörser oder Mixer zerkleinern. So viel Brühe hinzufügen, dass die Mischung die Konsistenz von dickem Joghurt hat.

# **Zubereitung**

Das Olivenöl und den Essig oder den Zitronensaft dazugeben, mit Salz würzen und vermischen. Tarator in eine Sauciere oder Schale füllen, Olivenöl darüber gießen und mit Paprikapulver bestreuen.

© 2025 coquina.de