

# Pikante WALNUßCREME

## Zutaten:

2-3 Knoblauchzehen

1 kleine Zwiebel

130 g Walnusskerne

1-2 TL Agaven-Dicksaft

1 TL Zitronensaft

1 Glas in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten

Salz und frisch gemahlener Pfeffer

ca. 250ml Olivenöl

1 kl. Bund Petersilie

## Zubereitung:

Die Walnüsse in eine kleine Pfanne geben und leicht anrösten, danach abkühlen lassen.

Die Knoblauchzehen und die Zwiebel klein schneiden und in Olivenöl glasig dünsten, ebenfalls abkühlen lassen.

Alle Zutaten in einen hohen Becher geben und mit einem Zauberstab zerkleinern.

Die Konsistenz mit dem Öl variieren. Mit Agaven-Dicksaft, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

... SCHMECKT SEHR GUT AUF FRISCHEM  
CIABATTA-BROT ODER ZU SESAM-BLÄTTERTEIGSTICKS.