

## Dukkah

150 g Haselnüsse	2 EL Fenchelsamen	2 EL Kreuzkümmelsamen
4 EL Sonnenblumensamen	2 EL schwarze Pfefferkörner	7 EL Koriandersamen
5 EL Sesamsamen	1 EL Nigellasamen	1 EL Anissamen
2 EL getrocknete Chiliflocken	1 EL Paprika edelsüß	2 EL getrockneter Thymian
3 EL Meersalz-Flocken		

Die Haselnüsse rösten bis die Nüsse duften und die Haut sich löst. Danach die Nüsse etwas abkühlen lassen und mit einem Küchentuch die Häute abrubbeln.

Die anderen Samen nacheinander in einer kleinen Pfanne golden rösten und rühren bis sie duften.

Die Chilis kurz rösten. Abkühlen lassen; alle Nüsse und Gewürze einzeln mörsern.

Die gemörserten Zutaten mit Paprika, Thymian und Salz mischen. In Schraubdeckel-Gläsern aufbewahren.

NN am 27. März 2017