

Hähnchen-Walnuß-Dip



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Ma Rula

Zutaten:

250 g Hähnchenbrust

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

100 gr. Walnüsse

25 gr. trockenes Weißbrot (oder Semmelbrösel)

20 gr. Walnußöl

Salz

Pul Biber (türkische Chilliflocken)

Paprikapulver

Zitronensaft

Zubereitung:

Hähnchenbrust mit 500g Wasser im Dampfgareinsatz ca. 20 Minuten dämpfen.

Das Fleisch beiseite stellen und die Garflüssigkeit umfüllen und ebenfalls beiseite stellen.

Zwei Schalotten schneiden und anschwitzen (ich habe es im Multi und dann im Topf mit Flexi gemacht).

Knoblauchzehe, Walnüsse und trockenes Weißbrot (oder Semmelbrösel) in den Multi geben und zerkleinern.

Dann das Fleisch, die angeschwitzten Zwiebeln, 250g der Garflüssigkeit, Walnußöl, Salz, Pul Biber (türkische Chilliflocken), Paprikapulver und Zitronensaft dazugeben und ordentlich durchmischen. Fertig.





Fotos von Ma Rula