

KÜRBIS-FETA DIP MIT CHILI WALNÜSSEN

ZUTATEN CHILI WALNÜSSE

- 400g Walnüsse, geschält und ungeröstet
- 3 EL flüssiger Honig
- 1 TL Chili Flocken
- 1 TL Fleur de Sel
- etwas bunter gemahlener Pfeffer

ZUTATEN KÜRBIS-FETA DIP

- 200g Feta
- 300g Hokkaidokürbis
- 150g Crème Fraîche
- 1 TL flüssiger Honig
- ein paar Stängel frischer Thymian
- Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG CHILI WALNÜSSE

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Nüsse darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-Unterhitze 4-5 Minuten lang rösten.
2. Aus dem Ofen nehmen, mit Honig beträufeln und mit den Gewürzen gut durchmischen. Für weitere 5-7 Minuten rösten. Vor dem Verzehr vollständig auskühlen lassen.

ZUBEREITUNG KÜRBIS FETA-DIP

1. Kürbis waschen und in Stücke schneiden. Auf ein Backblech geben und bei 180°C ca. 45 min. weich werden lassen. Anschließend pürieren und abkühlen lassen.
2. Feta klein zerkrümeln und mit dem Kürbispüree, Creme Fraîche und Honig gut miteinander vermischen. Die Blättchen vom Thymian abzupfen und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Salz etwas vorsichtig sein, je nachdem wie stark der Feta gesalzen ist!
3. Mit gehackten Chiliwalnüssen servieren.