



## Walnuss-Minze-Sauce

### Salsat Dschauz wa Na'na'

Diese Sauce eignet sich sehr gut als Tunke für rohe Gemüsestückchen. Will man sie als Salatsauce verwenden, lässt man das Brot weg und nimmt stattdessen 150 g Joghurt.

Herkunft: Irak

Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

#### Zutaten für 500 g

- 1 Fladenbrot(e)
- 200 g Walnüsse
- 2 Zehen(n) Knoblauch
- 1 Prise Salz
- 1 Zweig(e) Minze
- ¼ Liter Olivenöl
- 1 Zitrone(n) ausgepresst
- 1 Prise Pfeffer schwarz, frisch gemahlen

#### Vorbereitung

Das Brot in etwas Wasser 10 Minuten einweichen, dann gut ausdrücken und zerpfücken. Walnüsse in einer Nussmühle fein mahlen. Knoblauchzehen kleinschneiden und mit etwas Salz in einem Mörser zerdrücken. Die Minze fein hacken.

#### Zubereitung

Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer cremigen Sauce verarbeiten. Falls nötig, etwas Wasser hinzufügen.