Röstkarotten-Walnuss-Dip



Dauer: Mittel

Kategorie: Saucen & Dips

Saison: Ganzjährig

Für: 5 Personen

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

250 G	Karotten
40 G	Walnusskerne
1	kleine Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
1-2 TL	Apfelessig
0,5 TL	Paprikapulver edelsüß
3-5 EL	kaltes Wasser nach Bedarf
	Salz

Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Karotten putzen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

3. Karotten mit Öl und etwas Salz vermischen und auf einem Blech mit Backpapier verteilen.

4. Etwa 25–30 Minuten rösten, bis sie weich und an den Rändern leicht gebräunt sind.

5. Geschälte Knoblauchzehe während der letzten 10 Minuten zwischen die Karotten legen.

6. Walnüsse für die letzten 5 Minuten dazugeben.

Sie sollen leicht duften, aber nicht dunkel werden.

7. Alles etwa 10 Minuten abkühlen lassen.

8. Mit zunächst 1 TL Apfelessig, Paprikapulver und 3 EL Wasser in einem hohen Gefäß pürieren.

9. Nach Bedarf esslöffelweise Wasser ergänzen, bis der Dip cremig ist.

10. Mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Essig abschmecken.

Jetzt regional nachkochen!

Neben den Zutaten findest du mit einem Klick auf „**Aus der Region**“ passende Anbieter – direkt von Produzenten aus dem SalzburgerLand.