



Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Winterliches Brotdip Öl

Winterliches Brotdip Öl

100 ml Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 Teelöffel getrockneter Rosmarin

1 Teelöffel getrockneter Thymian

1 Teelöffel getrocknete Orangenschale oder fein geriebene Bio Orangenschale

1 Teelöffel Zimt

1 Teelöffel Chiliflocken (optional)

2 Esslöffel gehackte Walnüsse oder Pekannüsse, geröstet

1 Teelöffel Liakada Griechischer Honig Thymian

1 Teelöffel Leverno Aceto Balsamico di Modena

Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Winterliches Brotdip Öl

1.

Walnüsse oder Pekannüsse fein hacken und in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Beiseitestellen.

In einer kleinen Schale Olivenöl mit Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Orangenschale, Zimt, Chiliflocken, Salz und Pfeffer vermengen.

Honig und Balsamico gut einrühren, bis alles schön verbunden ist. Mind. 30 min. bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren die gerösteten Nüsse unterrühren oder obenauf geben. Mit frischem Sauerteigbrot, Ciabatta oder Baguette servieren. Optional mit etwas geriebenem Parmesan garnieren.