

Dukkah, Ägyptische Gewürzzubereitung

Eine traditionell ägyptische Spezialität! Dukkah lässt sich einfach & schnell mit gutem Olivenöl anrühren und findet sich als leckerer Dip zu frischem Fladenbrot als häufige Vorspeise in Nordafrika. Jedoch eignet sich diese würzige Mischung aus Nüssen, Sesam und Gewürzen, die ihren Ursprung im Land der Pharaonen hat, auch hervorragend, um Fisch & Fleisch zu würzen oder Salate, Dressings & Suppen abzurunden. Probiere auch einmal Hackfleisch oder Falafeln mit Dukkah zu verfeinern und lass Dich von den orientalischen Aromen in 1001 Nacht entführen...

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1961.10 kj
Brennwert kcal	470.70 kcal
Fett	34.80 g
davon gesättigte Fettsäuren	7.20 g
Kohlenhydrate	24.20 g
davon Zucker	12.70 g
Ballaststoffe	8.60 g
Eiweiß	14.30 g
Salz	5.20 g
Natrium	0.00 g

Allergene

Sesamsamen	Ja
Schalenfrüchte	Ja