

Walnusscreme

Nussig. Cremig. Minimal süß. Walnusscreme ist perfekt, um deine Gerichte zu akzentuieren. Ich kombiniere sie gerne mit [Gebackene Champignons](#) und fruchtigen Noten. So ist sie auch Teil meines Amuse-Gueules in meinem [veganen Menu](#).



Walnusscreme | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (10 Portionen): 100 Gramm Creme vega oder Crème fraîche | 20 Gramm Walnussöl | 100 Gramm Walnüsse | 0,5 Teelöffel Puderzucker Abrieb einer halben Orange | 1 Prise Salz



Walnusscreme | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (5 Minuten): 1. Walnüsse fein hacken, in eine Pfanne geben, mit Puderzucker bestreuen und karamellisieren. 2. Creme vega oder Crème mit Walnussöl, Orangenabrieb und Salz vermengen. 3. Walnussstückchen unterheben.

Jetzt noch mehr [Rezepte mit Walnüssen](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 105 Kalorien | 10,1 Gramm Fett | 1,6 Gramm Kohlenhydrate | 1,8 Gramm Eiweiß