

ALLE REZEPTE FÜR 4 PERSONEN



ERFRISCHENDER EINSTIEG: WALNUSS-PESTOS ZU BROT

WALNUSS-APRIKOSEN-PESTO

- 12 Aprikosen, getrocknet
- 5 EL Walnuskerne, gehackt, geröstet
- 1 TL Petersilie, gehackt
- 1 TL Honig
- Walnussöl
- Salz

Die Aprikosen in kleine Würfel schneiden und mit allen anderen Zutaten vermischen. So viel Walnussöl zufügen, bis eine homogene Masse entsteht. Mit Salz abschmecken.

WALNUSS-PETERSILIEN-PESTO

- 1 Bd Petersilie, glatt
- 4 EL Walnuskerne, gehackt
- 1 kleine Knoblauchzehe
- Rapsöl
- Salz, Pfeffer

Die Petersilie waschen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch ebenfalls fein hacken und zugeben. Die Masse mit den gehackten Nüssen mischen und so viel Rapsöl begeben, bis eine homogene Masse entstanden ist. Am Ende das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.



CREMIGE VORSPEISE: KARAMELLISIERTE ZIEGENFRISCHKÄSETARTE

WALNUSSMÜRBETEIG

- 1 Eigelb
- 1 EL Walnuskerne, fein gemahlen
- 170 g Mehl (405er)
- 1 Msp Salz
- 5 EL Wasser
- 70 g Butter (Zimmertemperatur)

FÜLLUNG

- 200 g milder Ziegenfrischkäse (z. B. von Monte Ziege)
- 4 EL Sahne
- ½ Avocado
- 1 TL Walnussöl
- 1 EL brauner Rohrzucker
- 1 TL Limettensaft
- 1 Schwarze Nuss
- Salz, Pfeffer

Für den Mürbeteig alle Zutaten zügig zusammenkneten und den Teig in einer Klarsichtfolie im Kühlschrank ca. 2 Stunden ruhen lassen. Anschließend dünn ausrollen und in 4 kleinen Tarte-Formen bei ca. 170 Grad für 6 bis 10 Minuten blind backen. In den Förmchen auskühlen lassen und stürzen.

Den Ziegenfrischkäse mit der Sahne cremig rühren (am besten in der Küchenmaschine). Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle füllen und kalt stellen. Die halbe Avocado (ohne Schale und Stein) zusammen mit etwas Salz, Limettensaft, Walnussöl und Pfeffer mit einer Gabel zerdrücken. Die Schwarze Nuss in hauchdünne Scheiben schneiden.

Beim Anrichten die Tarte-Böden zunächst mit Avocadocreme bestreichen und dann den Ziegenfrischkäse aufspritzen. Mit dem braunen Zucker bestreuen und flambieren. Mit der Schwarzen Nuss garnieren.

Tipp: Dazu passt Feldsalat oder ein Salat aus wilden Kräutern.

