

Walnussaufstrich

schnell und einfach

Zutaten

200 g Walnusskerne
100 g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
4 Knoblauchzehen
50g Hartkäse (z.B. Pecorino), grob gehackt
100 ml Walnusskernöl
Halber Bund Petersilie
Salz und Pfeffer



Zubereitung

Knoblauch schälen und grob würfeln. Den Hartkäse und den Schnittlauch grob hacken. Walnusskerne, getrocknete Tomaten, Knoblauchzehen, Petersilie und den Käse in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Dann das Öl hinzufügen mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gesamte Masse nochmals gut verrühren.

Einfach ein Genuss- egal ob als unkomplizierte Pastasauce z.B. zu unseren Walnussnudeln oder als herzhafter Aufstrich fürs Brot oder Ciabatta.



Guten Appetit!

wünscht Ihre Ölmühle Illingen