



///Vegetarisch///Glutenfrei///

Mohnpesto

Es gibt Zutaten, die völkerverbindend sind: So wie Hummus den Nahen Osten kulinarisch vereint, ist Mohn das kulturelle Bindeglied der Böhmischosterreichischen Küche. In der ungarischen Patisserie steht Mohn oft im Vordergrund. Er eignet sich aber auch wunderbar für salzige Speisen. Was die Italiener können, können wir auch: Hier das Rezept für selbstgemachtes Mohnpesto!

Zutaten für
2 Gläser je
ca. 200 ml

3 EL Mandeln
160 g ungemahlener Mohn
80 g Parmesan
120 ml Olivenöl + Öl für den
Spiegel
Salz
Pfeffer

Mandeln in einer Pfanne oder im Ofen rösten.

Mohn in einer Pfanne rösten. Entweder mit einer traditionellen Mohnreibe oder mit dem Blender mahlen. Es muss so lange gemahlen werden, bis das Öl aus dem Mohn austritt und er glänzend-feucht wird. Dafür muss er evtl. zweimal durch die Reibe.

Mit den restlichen Zutaten im Blender zu einer cremigen Masse verarbeiten. Falls sie zu dickflüssig wird, Wasser hinzufügen.

Mohnpesto in ausgekochte Gläser füllen, mit einem Olivenölspiegel bedecken, verschließen und kühl aufbewahren. Innerhalb von 2 Wochen aufbrauchen.

Tipp Mohnpesto lässt sich vielseitig einsetzen. Es passt perfekt zu Pasta, zu gekochter Parmesan-Polenta oder auch zur Käseplatte. Oder man streicht es auf eine Scheibe Baguette und gratiniert sie wie Crostini mit einem Stückchen Ziegenkäse.



///Vegetarisch///Glutenfrei///

Butterscotch-Karamell

Puderzucker in einer Pfanne schmelzen lassen. Dabei mit einem Kochlöffel ständig rühren, immer wieder von der Flamme nehmen, wenn er zu schnell schmilzt.

Wenn keine Klumpen mehr da sind, zu einem Schneebesen wechseln, wenn mit einer beschichteten Pfanne gearbeitet wird, dann einen gummierten Schneebesen verwenden. Butter und Sahne hinzufügen und energisch verrühren. Achtung, Verbrennungsgefahr!

Von der Flamme nehmen. Wenn das Karamell ein wenig abkühlt ist, Salz hinzufügen.

Noch warm in heiß ausgewaschene Einmachgläser abfüllen und gut verschließen.

Zutaten für
ca. 1 Glas zu 350 ml

- 200 g Puderzucker
- 4 EL Butter
(Zimmertemperatur)
- 110 ml Sahne
(Zimmertemperatur)
- 1 TL Fleur de Sel

Tipp Hält sich im
Kühlschrank ca. 2 Wochen.
Vor der Verwendung
auf Zimmertemperatur
bringen.

///Vegan///Laktosefrei///

Hausgemachtes Granola

Alle Zutaten bis auf die Cranberrys gut miteinander verrühren.

Mindesten 1 Stunde bei 120 °C im vorgeheizten Ofen rösten. Immer wieder mit einem Löffel wenden, bis das Müsli goldbraun ist. Abkühlen lassen.

Wenn das Granola abgekühlt ist, die Cranberrys unterrühren.

Zutaten für
2 Säckchen

- 300 g Haferflocken
- 2 EL Walnüsse
- 2 EL Haselnüsse
- 1 EL Kürbiskerne
- 2 EL blanchierte
Mandeln
- 1 EL Sonnenblumen-
kerne
- 5 EL naturtrüber
Apfelsaft
- 1 ½ TL gemahlener Zimt
- 1 TL gemahlener
Kardamom
- 1 EL Haselnuss- oder
Walnussöl
- 3 EL getrocknete
Cranberrys