

Nusspesto-Zigarren

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Backen: ca. 12 Min.
Ergibt ca. 12 Stück

Nusspesto

60g Baumnusskerne

60g Haselnüsse

4 Esslöffel Rapsöl

3 Esslöffel Baumnussöl

3 Esslöffel geriebener
Parmesan

1 Bund glattblättrige
Petersilie,
fein geschnitten

1 Bund Pfefferminze,
fein geschnitten

1 Bio-Zitrone,
nur abgeriebene Schale

¼ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

1. Nüsse im Cutter mahlen oder fein hacken, in einer Bratpfanne ohne Fett rösten. Pfanne von der Platte nehmen.
2. Öl und alle Zutaten bis und mit Zitronenschale darunter-mischen, würzen. Die Masse in zwei Portionen teilen.

Füllung

250g Ricotta

4 Esslöffel geriebener
Parmesan

¼ Teelöffel Salz

1 Päckli Pastateig

2 Esslöffel Rapsöl

1. Ricotta, Käse und Salz unter die eine Hälfte des Nusspestos mischen.
2. Pastateige entrollen, quer in je 6 gleich grosse Stücke schneiden, je ca. 2 Esslöffel Füllung auf die Teigstücke verteilen. Von einer Längsseite her aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Öl bestreichen.

Backen: ca. 12 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Das restliche Pesto dazu servieren.

Dazu passt: Blattsalat.

Tipp: Doppelte Menge Nusspesto zubereiten, in ein sauberes Glas (ca. 2 dl) füllen, mit etwas Öl bedecken. Haltbarkeit: gut verschlossen im Kühlschrank ca. 1 Woche.

Passt zu: Salzkartoffeln, Teigwaren.

Portion: 705 kcal, E 18g, Kh 25g, F 59g



Vegi

Vegi



Weichkäse aus dem Ofen

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Backen: ca. 15 Min.
Vorspeise für 4 Personen

1 Weichkäse in der Spanschachtel (z. B. Epoisses Germain, ca. 250g)

1 Stück Alufolie (ca. 25x29 cm)

5 Baumnusskerne, halbiert

4 Esslöffel Apfelwein

4 kleine Äpfel (z. B. Rubinette), Kerngehäuse entfernt, in ca. 5 mm dicken Ringen

4 Esslöffel Apfelwein

1. Spanschachtel mit Alufolie einpacken, auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Käse mit einer Gabel dicht einstechen, Baumnusskerne hineinstecken, Apfelwein darübergiessen.
2. Apfelscheiben neben den Käse auf das Blech legen, mit Apfelwein beträufeln.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Dazu passen: geröstetes Brot oder Gschwellti.

Portion: 286 kcal, E 14g, Kh 14g, F 18g