
REZEPT DES MOMENTS

Regional. Saisonal. Originell.



ROHNENPESTO

ZUTATEN

2 mittelgroße Rohnen
2 Knoblauchzehen
200g Cashewnüsse
300g Schafkäse („Feta“)
Olivenöl
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Rohnen nicht zu weich garen (falls es keine rohen Rohnen gibt kann man auch vorgekochte verwenden, dann braucht man aber eventuell etwas mehr Nüsse)
- Gekochte Rohnen in Würfel schneiden
- Cashewnüsse grob mahlen
- Schafkäse würfelig schneiden
- Knoblauch fein hacken
- Rohnen, Nüsse, Knoblauch und 200g Schafkäsewürfel unter Beigabe von reichlich Olivenöl pürieren
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Vor dem servieren mindestens eine Stunde ziehen lassen und noch einmal abschmecken
- Mit den restlichen Schafkäsewürfeln garniert servieren

Das Rohnenpesto schmeckt nicht nur ungewöhnlich (gut) es hat auch eine wirklich aufregender Farbe! Dazu passen getoastete Knoblauch-Crostinis.