

Tomaten-Pesto

1 TL Rosmarinnadeln	sehr fein hacken und zusammen mit
100 g getrockneten Tomaten in Öl (abgetropft),	
ca.5 Essl. von dem Öl,	
40 g Cashewkerne (oder Mandeln ohne Haut),	
40 g Parmesan oder Pecorino-Käse,	
1 Knoblauchzehe,	
schwarzem Pfeffer (frisch aus der Mühle)	und
Stein- oder Meersalz	fein pürieren.

Aufstrich „Gebrannte Mandel"

	Aus
80 g weicher Butter,	
100 g dunklem Mandelmus (Bio-Supermarkt),	
40 g Akazienhonig,	
1 gestr. Teel. Zimtpulver,	
1 gestr. Teel. echter Vanille (gemahlen) und	
1 Prise Stein- oder Meersalz	mit dem Mixer eine Creme herstellen.

Chocolina-Schoko-Creme

120 g weiche Butter	mindestens 5 Minuten mit dem Mixer schaumig rühren. Dann
140 g Erdnussmus oder Nuss-Mischmus (keine Erdnussbutter!),	
80 g Akazienhonig,	
2 Essl. echten Kakao (möglichst nur schwach entölt)	und
1 Prise Zimt	unterrühren und die Creme abschmecken. Für mehr Schokogeschmack noch etwas Kakao zugeben.

Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht der LandFrauenVerein Harrislee e. V.