

CORNELIA SCHINHARL

PESTO, CHUTNEY & CO.

Kleine Würzwunder
aus dem Glas

KÜCHENRATGEBER

G|U



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

Keller oder der Vorratskammer aufbewahrt werden. Nach dem Öffnen aber auch unbedingt in den Kühlschrank stellen!

KLASSISCH GENIESSEN

Immer wieder gut ist grünes Pesto zu Pasta oder Gnocchi. Dazu mit so viel heißem Kochwasser verrühren, bis es schön cremig ist. Und einfach unter Pasta oder Gnocchi mischen. Genauso geht es mit anderen Pasten wie Steinpilzpesto, rotem Pesto ...

AUF DEM BROT

Schnell gemacht und einfach köstlich: dünne Scheiben (Vollkorn-

)Baguette oder Toast im Backofen bei 250° ca. 4 Min. knusprig backen oder im Toaster rösten. Mit Pesto oder einer anderen Paste wie z. B. der Avocado-Kräuter-Paste bestreichen und zum Aperitif oder als kleinen Imbiss servieren. Außergewöhnlich und sehr raffiniert: geröstete Brotscheiben mit etwas Frischkäse bestreichen und mit einem Chutney oder Relish toppen.

ALS FEINE WÜRZE

Alle Pasten und Saucen in diesem Buch sind wunderbar würzig. Das kann man nutzen, etwa für eine Salatsauce: einfach unter die

übliche Vinaigrette 1 TL Pesto der Wahl (das Feigenpesto passt wunderbar, vor allem zu kräftigen Wintersalaten!), Chutney, Relish oder einen selbst gemachten Senf mischen. Und auch der Frischkäse auf dem Sandwich wird durch etwas Pesto & Co. aufgewertet. Ebenfalls gut: unter Ricotta oder Quark mischen und mit Pellkartoffeln genießen.

IN DER SAUCE

Auch warme Saucen wie Wein-, Sahne- und sogar Bratensaucen vertragen gelegentlich einen Schuss mehr Würze. Unter milde Sahne- und Weinsaucen am besten

ein eher sanftes Pesto wie das klassische aus Basilikum, Haselnuss-Thymian-Pesto, Pilzpesto oder das Dillpesto mit Frischkäse rühren, unter kräftige Saucen kann man auch sehr aromatische Kreationen wie beispielsweise das Feigenpesto, eine der Olivenpasten, die Dattelpaste oder eines der Chutneys oder Relishes mischen.



