



WEINBAU SEIT 1672  
AXEL SCHMITT

## Wildkräuter-Pesto auf Vollkorn-Baguette

ca. 20 Portionen / gut vorzubereiten

80 g Walnüsse  
50 g geriebener Parmesan  
1 Knoblauchzehe  
200 ml Olivenöl  
100 g frische Wildkräuter (z.B. Brennnessel, wilde  
Rauke, Vogelmiere,  
junge Scharbockskrautblätter)  
Salz, Pfeffer  
Geröstete Baguettescheiben

Nüsse, Käse und Knoblauch mit etwas Öl im Mixer zerkleinern, gewaschene und verletzte Kräuter und die Gewürze hinzufügen und pürieren, restliches Öl unterrühren. Auf geröstete Baguettescheiben streichen.

*Tipp:* Die Wildkräuter-Pesto hält sich in einem Schraubglas und gekühlt einige Monate. Pesto nur mit sauberem Löffel entnehmen, den Rand des Glases wieder säubern und Olivenöl auf die Oberfläche geben.

## Crostini mit Walnussbutter

250 g Walnüsse  
Ca. 2 TL Balsamico-Essig  
1 Knoblauchzehe, zerdrückt  
kalte Butter  
etwas Salz  
ca. 20 geröstete Baguettescheiben

Die Nüsse in einer trockenen Pfanne kurz rösten, bis sie duften, dann sehr fein hacken; die Konsistenz muss körnig bleiben. Mit Balsamico beträufeln und abkühlen lassen. Mit Knoblauch und so viel kalter Butter verrühren, dass eine streichfähige Masse entsteht, mit Salz abschmecken und auf die Crostini streichen.

*Tipp:* Die Walnussbutter ist gut vorzubereiten. Sie hält sich im Kühlschrank etwa eine Woche.

