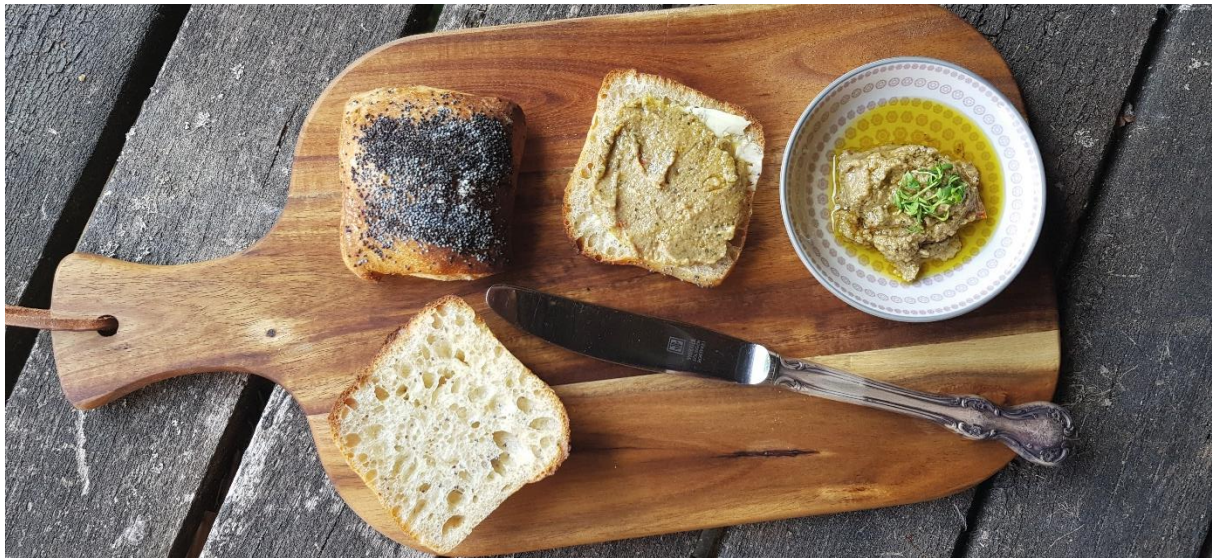


REZEPT des Brotmagazins **Brot**

Aufstrich: Zucchini-Walnuss-Aufstrich

Bei diesem Brotaufstrich harmoniert das dezente Aroma der Zucchini mit dem kräftigen Geschmack der Walnuss sowie den frischen Kräutern. Der würzige Zucchini-Walnuss-Aufstrich ist ein perfekter Begleiter zu frischem Veit-Baguette oder dem angenehm malzigen Veit Tafelbrötchen.



Zubereitungszeit: 5-10 min (+ 45-60 min Garzeit)

Zutaten für ca. 8 Portionen:

- 100 g Walnusskerne
- 2-3 Zucchini
- 30 g Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- 1 Zwiebel (rot)
- 1 Chili
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweig Salbei
- Salz

Zubereitung:

1. Zucchini waschen, abtrocknen und vierteln. Knoblauch schälen, Zitrone in Scheiben schneiden, Chili entkernen und in Streifen schneiden, die Kräuter abzupfen. Alle Zutaten bis auf das Salz in eine Schüssel füllen und mit Olivenöl vermengen.
2. Danach alles in eine Fettpfanne oder auf ein Backblech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen 45-60 min bei 200°C garen lassen.
3. Die warme Masse in einen Mixer geben, die gegarten Zitronenscheiben über der Masse auspressen und entfernen. Alles zu einem geschmeidigen Aufstrich pürieren.
4. Gegebenenfalls etwas Olivenöl hinzufügen und mit Salz abschmecken.

Rezept und Bild: Margarete Maria Preker,
www.brot-magazin.de

Tipp: In saubere Gläser abgefüllt hält sich der Aufstrich 2-3 Tage im Kühlschrank. Bedeckt man die Oberfläche mit Olivenöl, hält er sich gekühlt auch bis zu 4 Wochen. Der Aufstrich eignet sich außerdem als Dip zu Rohkost oder als selbstgemachtes Mitbringsel für Familie und Freunde.

Wir wünschen einen guten Appetit!

