

# Unsere Kräuter-Rezepte

## Basilikum-Pesto

Zutaten:

- Großblättriges Basilikum
- 1 EL Pinienkerne
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL geriebenen Parmesan

Die Basilikumblätter im Mörser mit einer Prise Salz zerreiben. Reiben Sie eine zerdrückte Knoblauchzehe und die Pinienkerne darunter. Nun diese Masse mit dem Olivenöl verrühren und anschließend den Parmesan untermengen.

## Krtoffelcarpaccio mit Frühlingszwiebeln

Zutaten:

- 900 g Kartoffeln
- 100 g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1/2 Bund Kerbel
- 100 g Erbsen
- 100 g Creme fraiche



Die Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben hobeln und kurz in kochendem Wasser blanchieren, kalt abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. 4 Feuerfeste Teller mit Knoblauch ausreiben und mit etwas Butter bestreichen. Die Krtoffelscheiben auf den Tellern dachziegelartig verteilen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C goldgelb ausbacken. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und in der restlichen Butter glasig anschwitzen. Die Erbsen und die Creme fraiche unerrühren. Die Kerbelblätter fein hacken, zu den Frühlingszwiebeln geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken auf den Kartoffeln verteilen Das Kartoffelcarpaccio zu gebratenem Fischfilet oder Kalbsschnitzelchen servieren.