



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Tête de Moine mit Baumnuss-Pesto

Waadtländersuppe

Eglifilets nach Waadtländer Art

Gâteau au raisiné

Zutaten:

Zubereitung:

Tête de Moine mit Baumnuss-Pesto

25 g	Baumnusskerne
2 EL	Kerbel
2 Prisen	Salz
5 EL	Rapsöl
1 Stk.	Apfel, rotschalig
8 Stk.	Tête-de-Moine-Rosetten
8 Stk.	Zahnstocher

Baumnusskerne und Kerbel fein hacken und mit dem Salz in einer kleinen Schüssel mischen.
Das Rapsöl nach und nach darunter rühren.

Apfel waschen, entkernen und in 8 Schnitze schneiden, je eine Rosette mit einem Zahnstocher auf einen Apfelschnitt stecken, mit Pesto beträufeln.

Mit wenig Kerbel garnieren und sofort servieren.