



Tête de Moine mit Baumnuss-Pesto

Waadtländersuppe

Eglifilets nach Waadtländer Art

Gâteau au raisiné

CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Zutaten:

Zubereitung:

Tête de Moine mit Baumnuss-Pesto

25 g Baumnusskerne

2 EL Kerbel

2 Prisen Salz

5 EL Rapsöl

Baumnusskerne und Kerbel fein hacken und mit dem Salz in einer kleinen Schüsseln mischen.

Das Rapsöl nach und nach darunter rühren.

1 Stk. Apfel, rotschalig

8 Stk. Tête-de-Moine-Rosetten

8 Stk. Zahnstocher

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

Mit wenig Kerbel garnieren und sofort servieren.