

## **Rezepttipps**

### **Regional, Saisonal und Nachhaltig**

---

#### **Brotchips aus altbackenem Brot**

Für die Zubereitung der Brotchips wird das altbackene Brot in dünne Scheiben geschnitten. Nach Belieben werden klein gehackte getrocknete oder frische Kräuter, Zwiebel oder Knoblauch sowie Gewürze mit geschmolzener Butter oder Öl vermischt. Die Brotscheiben werden mit der Kräuterbutter oder dem gewürzten Öl dünn bestrichen und nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gesetzt. Anschließend werden die Brotchips bei 180 °C einige Minuten im Backofen goldbraun geröstet.



#### **Bärlauchpesto**

##### **Zutaten:**

1 Bund Bärlauch, 100 g Walnüsse, 100 g Parmesan, 200 ml Rapsöl, kaltgepresst, Salz



##### **Zubereitung:**

Den Bärlauch waschen und grob hacken. Die Walnüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Den Parmesan grob reiben. Bärlauch, Walnüsse, Parmesan und Salz in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab oder in der Küchenmaschine zerkleinern, dabei nach und nach das Rapsöl hinzufügen. Das Bärlauch Pesto sollte schön cremig sein, eher etwas flüssiger, ggf. noch etwas mehr Öl dazu gießen.

---

**Für Ihren Einkauf empfehlen wir qualitätsgeprüfte regionale Direktvermarkter.**

Nähere Informationen dazu erhalten Sie auf unserer Homepage [www.ekz-marienstern.de](http://www.ekz-marienstern.de) im Regional- und Servicebereich.

## **Rezepttipps**

### **Regional, Saisonal und Nachhaltig**

---

#### **Brotchips aus altbackenem Brot**

Für die Zubereitung der Brotchips wird das altbackene Brot in dünne Scheiben geschnitten. Nach Belieben werden klein gehackte getrocknete oder frische Kräuter, Zwiebel oder Knoblauch sowie Gewürze mit geschmolzener Butter oder Öl vermischt. Die Brotscheiben werden mit der Kräuterbutter oder dem gewürzten Öl dünn bestrichen und nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gesetzt. Anschließend werden die Brotchips bei 180 °C einige Minuten im Backofen goldbraun geröstet.



#### **Bärlauchpesto**

##### **Zutaten:**

1 Bund Bärlauch, 100 g Walnüsse, 100 g Parmesan, 200 ml Rapsöl, kaltgepresst, Salz



##### **Zubereitung:**

Den Bärlauch waschen und grob hacken. Die Walnüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Den Parmesan grob reiben. Bärlauch, Walnüsse, Parmesan und Salz in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab oder in der Küchenmaschine zerkleinern, dabei nach und nach das Rapsöl hinzufügen. Das Bärlauch Pesto sollte schön cremig sein, eher etwas flüssiger, ggf. noch etwas mehr Öl dazu gießen.

---

**Für Ihren Einkauf empfehlen wir qualitätsgeprüfte regionale Direktvermarkter.**

Nähere Informationen dazu erhalten Sie auf unserer Homepage [www.ekz-marienstern.de](http://www.ekz-marienstern.de) im Regional- und Servicebereich.