



REZEPTE AUS MEINER KÜCHE

- Erbsen Minze Aufstrich -

ZUTATEN:

250 GR. ERBSEN (TK)
MEERSALZ
50 GR. PINIENKERNE
1 ROTE ZWIEBEL
7 EL OLIVENÖL
½ BUND FRISCHE MINZE
SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE

ZUBEREITUNG:

ERBSEN IN KOCHENDEM SALZWASSER 7 MIN. GAREN. PINIENKERNE IN EINER BESCHICHTETEN PFANNE OHNE FETT 3 MIN. ANRÖSTEN, AUS DER PFANNE NEHMEN. ZWIEBEL SCHÄLEN UND FEIN HACKEN. 2 EL OLIVENÖL IN EINER PFANNE ERHITZEN UND DIE ZWIEBELN DARIN 3 MIN. ANDÜNSTEN. MINZE WASCHEN, TROCKEN SCHÜTTELN UND FEIN HACKEN. MIT ERBSEN, 5 EL OLIVENÖL UND 1 GESTR. TL SALZ PÜRIEREN, PFEFFERN, ANSCHLIEßEND ZWIEBELN UND GERÖSTETE PINIENKERNE UNTERMISCHEN.