

Sesam - Aufstrich - Pikanter

Kategorien: Grundlagen, Küche, Pikant, Eingemachtes

Zutaten für: 1 Rezept

2		Knoblauchzehen
180	Gramm	Sesam
1		Zitrone Saft davon
200	ml	Gemuesebruehe
		Glatte Petersilie
		Meersalz
2	Essl.	Kaltgepresstes Olivenoel

Anleitung:

Knoblauch, Sesam, ein Teil des Zitronensafts, Gemuesebruehe und den Grossteil der Petersilienblaetter fein zerkleinern oder puerieren. Die Paste mit dem Meersalz und dem restlichen Zitronensaft Abschmecken. Das Olivenoel unterruehren und mit Petersilienblaettern Garnieren.