

Basilikum-Aufstrich

von Marita Winkelmann

- 1 Bund Basilikum
- Olivenöl
- Pfeffer
- Kräutersalz
- Schabziger-Klee
- 100 g gemahlene Mandeln
- 2 - 3 Knoblauchzehen

Mandeln in einer trockenen Pfanne rösten.

Abkühlen lassen.

Basilikum waschen, von den Stielen befreien und mit den Knoblauchzehen pürieren.

Schabziger-Klee zugeben.

Abgekühlte Mandeln, Kräutersalz, Pfeffer und so viel Öl unterrühren, daß eine streichfähige Masse entsteht.

Im Schraubglas hält es längere Zeit im Kühlschrank frisch.