



Walnuss-Aufstrich

nach Martina Fischer

Zutaten für ein Glas a 450 ml

250 g Walnuskerne

1 Zwiebel

Etwa 3 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen

Salz

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Nach Belieben gerebelter Majoran, Dost,

Oregano oder Thymian

1-2 EL Kapern, grob gehackt

150 g weicher Butter

1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

- 1 Die Walnusskerne fein mahlen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Knoblauchzehen schälen.
 - 2 Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Knoblauchzehen durch die Knoblauchpresse in die Pfanne zu den Zwiebeln pressen. Kräuter und gemahlene Nüsse dazugeben. Unter Rühren kurz weiterdünsten und die Mischung mit Salz, Pfeffer würzen.
Die gehacktem Kapern unterrühren.
 - 3 Die Masse mithilfe einer Gabel mit dem weichen Butter vermengen und mit etwas Zitronensaft abschmecken.
 - 4 In ein sterilisiertes Schraubglas füllen und kalt stellen.
- Der Aufstrich ist im Kühlschrank 3-4 Tage haltbar.