

Minzepesto süß

Minze zählt zu den Kräutern, mit einem besonders intensiven Geschmack das nicht nur als Tee oder Dekoration verwendet werden kann. Minze wird im Orient gerne in Lammcurry verkocht. Cous cous und Joghurt aber auch Kärntner Käsudeln werden mit Minze aromatisiert.

Minze ist ein Sonnengewächs, die Stärke ihres ätherischen Öls hängt von der Erde und dem Standort ab. Je mehr Sonne die Pflanze bekommt, desto intensiver wird das Aroma der Minze.

Zutaten:

250 g Minze
100 ml Olivenöl
50 g weiße Schokolade flüssig
etwas Staubzucker
eine Vanilleschote
weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Minze mit Olivenöl, Staubzucker, dem Mark der Vanilleschote und weißen Pfeffer mit dem Mixer oder Küchen Moulinette pürieren und die weiße Schokolade nach und nach begeben.

Tipp

Es eignet sich nicht nur zur Verfeinerung von Desserts, es ist auch köstlich mit Naturjoghurt und etwas Honig. Auch zu Lammgerichten etwas Feines, dazu die Schokolade weglassen und Parmesan verwenden.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*

