

Haselnuss-Pesto im warmen Apfelmantel

Haselnüsse waren schon bei unseren steinzeitlichen Vorfahren eine wertvolle Sammelnahrung. Der Hasel war ein hochgeachteter Baum. Dem Holz schrieb man aussergewöhnliche Kräfte zu. Man verwendete gegabelte Haselzweige als Wünschelruten um Wasseradern, Quellen und Schätze aufzuspüren. Die Haselnuss ist ein uraltes Symbol für Lebenskraft und Fruchtbarkeit.

Als Grundlage für dieses Rezept dient das Haselnuss-Pesto, welches ich im Buch 'Wild Früchte' von Rudi Beiser gefunden habe. Ich habe dieses Pesto kurzerhand in Bratäpfel gefüllt. Das Pesto ist auch als Brotaufstrich oder zu Pasta sehr lecker.

Zutaten für das Haselnuss-Pesto

200 g	Haselnüsse
150 ml	Olivenöl
70 g	getrocknete Tomaten in Öl
1 Stk	kleine Zitrone
	Saft und abgeriebene Schale
1/2 Bund	Peterli
1 TL	Salz
wenig	gemahlener Pfeffer

Zubereitung Haselnuss-Pesto

Nüsse in einer trockenen Pfanne oder im Backofen anrösten und abkühlen lassen.

Zusammen mit anderen Zutaten im Mixer pürieren und in Gläser abfüllen. Im Kühlschrank aufbewahren.



Haselnuss-Pesto im warmen Apfelmantel

Am Stielende der Äpfel je einen ca. 2 cm dicken Deckel abschneiden. Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen und Apfelschalen mehrmals einschneiden. Äpfel mit Haselnuss-Pesto befüllen und in Backförmchen stellen, Deckel darauflegen und ab in den Ofen damit.

Backen: ca. 20 bis 25 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Der gefüllte Bratapfel passt gut zu einem herbstlichen Salat, mit Trauben und Blumen aus dem Garten dekoriert.