

Erbsen-Minz-Aufstrich

Zutaten für 6 Portionen

15 g Minze abgezapft
30 g glatte Petersilie abgezapft
380 g Erbsen (frisch oder aufgetaut)
50 g Tahin (Paste aus geröstetem Sesam)
1 Zitrone unbehandelt (25 g Saft und Abrieb Schale)
90 g Olivenöl
1 ½ TL Salz
3 Prisen Pfeffer
1 TL Thymian frisch oder getrocknet
1 TL Oregano frisch oder getrocknet
60 g Radieschen in dünnen Scheiben
½ TL Schwarzkümmel-Samen
30 g Frühlingszwiebel in Ringen

Zubereitung

Minze und Petersilie zerkleinern. Erbsen, Tahin, 25 g Zitronensaft, abgeriebene Zitronenschale, 70 g Olivenöl, 1 TL Salz, Pfeffer, Thymian und Oregano pürieren. Mit den Kräutern mischen und nochmals umrühren. In einer Schale oder einem Glas anrichten.
Für das Topping 30 g Erbsen, 20 g Öl, ½ TL Salz und Schwarzkümmel mischen. Radieschenscheiben und Frühlingszwiebelröllchen dazugeben und auf den Aufstrich geben.