



Deli Marc Trinkessig, Himbeer Delikat Essig und Verjus

Pistazien Deli Marc

Rezept

Zutaten

200 g geröstete Pistazienkerne

2 Frühlingszwiebeln

4 cl Deli Marc

1 EL Verjus

2 EL Rapsöl

1 TL Butter

½ EL Himbeer Delikat Essig

1 Bund Italienische Petersilie

Salz und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebel und die Petersilie fein schneiden.
2. Den DeliMarc untermischen.
3. Salz und Pfeffer begeben.
4. Das Rapsöl langsam mit einem Schwingbesen unterziehen.
5. Die bereits gerösteten Pistazien (ohne Schale) in etwas Butter wärmen.
6. Mit dem Verjus ablöschen.
7. Die Pistazien der Vinaigrette begeben.
8. Sofort geniessen!

Schmeckt hervorragend in aufgeschnittener halben Avocado, zu grilliertem Kalbsschnitzel und Chicorée.