



## Salade de fraise au pesto à la menthe et aux noisettes

Juin



### Ingrédients

Ingrédients pour 4 personnes :

- 50 g de noisettes
- 500 g de fraises
- 1 citron
- 1 petit bouquet de menthe (env. 40 g)
- 1 c.à.c. de miel
- 1 c.à.c. de sucre vanillé
- 4 c.à.c. d'huile (p.ex. huile de noisette)

### Préparation

- Hacher grossièrement les noisettes et les faire griller dans une poêle sans matière grasse jusqu'à ce qu'elles soient parfumées et les mettre de côté.
- Laver les fraises, enlever le pédoncule et les couper en dés.
- Laver le citron, l'essuyer et en râper finement le zeste. Presser le citron. Mélanger le zeste et le jus du citron avec les fraises.
- Laver la menthe, l'essuyer et arracher les feuilles des tiges. Mettre de côté 4 feuilles de menthe pour la décoration.
- A l'aide d'un mixeur, réduire en pesto le reste de la menthe et du jus de citron, 30g de noisettes, le sucre vanillé, le miel et l'huile.
- Répartir la salade de fraises dans des petites coupes, parsemer du reste des noisettes, arroser avec le pesto et décorer avec des feuilles de menthe.



## Erdbeersalat mit Haselnuss-Minz-Pesto

Juni



### Zutaten

Zutaten für 4 Personen :

- 50 g Haselnüsse
- 500 g Erdbeeren
- 1 Zitrone
- 1 kleines Bund Minze (ca. 40 g)
- 1 TL Honig
- 1 TL Vanillezucker
- 4 TL Öl (z.B. Haselnussöl)

### Zubereitung

- Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften, und zur Seite stellen.
- Erdbeeren waschen, den Stielansatz entfernen und die Erdbeeren würfeln.
- Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Den Zitronenabrieb sowie die Hälfte des Safts unter die Erdbeeren mischen.
- Die Minze waschen, trocken tupfen und die Blätter von den Stielen zupfen. 4 Minzblätter für die Dekoration zur Seite legen.
- Übrige Minze und Zitronensaft, 30 g Haselnüsse, Vanillezucker, Honig und Öl mit einem Pürierstab zu einem Pesto verarbeiten.
- Den Erdbeersalat in Gläsern verteilen, die restlichen Haselnüsse darüber streuen, mit dem Minzpesto beträufeln und mit Minzblättchen garnieren.

