

# Rezept Walnuss Aufstrich

## Produktfotos



## Kurzbeschreibung

---

- Pflanzlicher Aufstrich
- Herzhafter, vollmundiger Geschmack
- Streichart und bekömmlich
- Einfache Zubereitung

## Beschreibung

---

Pflanzlicher, streicharter Aufstrich mit vollmundigem Geschmack.

# Zutatenliste

### 1. Schritt

|        |                                            |
|--------|--------------------------------------------|
| 400 g  | Walnusskerne ( <b>Eigenbeschaffung</b> )   |
| 400 ml | stilles Wasser ( <b>Eigenbeschaffung</b> ) |
| 0,5 g  | ProBiDa Spezial Kultur                     |

### 2. Schritt

|                  |                                                    |
|------------------|----------------------------------------------------|
|                  | Schnittlauch, 1/2 Bund ( <b>Eigenbeschaffung</b> ) |
| 0 g oder<br>0 TL | Salz, Nach Belieben ( <b>Eigenbeschaffung</b> )    |
|                  | Pfeffer, Nach Belieben ( <b>Eigenbeschaffung</b> ) |

# Zubereitung

1. Walnusskerne mit 400 ml Wasser in einem Hochleistungsmixer pürieren, bis eine homogene, breiige Masse entstanden ist.
2. Die Masse anschließend in einen Topf füllen und auf ca. 35 °C erwärmen. Nach Erreichen der Temperatur die zermahlene ProBiDa Spezial Kultur hinzugeben und verrühren. In den Joghurtbehälter umfüllen und in den Joghurt-, Quark- & Co. Bereiter hineinstellen.
3. Die Masse ist jetzt schon relativ fest und erhält im Zuge der Fermentation nur noch Ihren typischen leicht säuerlichen Geschmack.
4. Mit der Funktionstaste F3 starten und 9 Stunden erschütterungsfrei fermentieren lassen. Danach im Kühlschrank auskühlen lassen.
5. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Aufstrich nochmal für 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen, sodass dieser seinen vollen Geschmack entfalten kann.

# Mehr Informationen

|                |             |
|----------------|-------------|
| Artikelnummer  | 002100297   |
| Eigenschaften  | vegetarisch |
| Schwierigkeit  | Leicht      |
| Dauer          | 00:30       |
| Variante       | 400 g       |
| Signal Wort    | Nein        |
| Portionen      | 1           |
| Package Amount | 0.000000    |

# Preise

## 1. Schritt

|                                                                                     |                                   |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------|
|  | <b>ProBiDa Spezial, 1 x 0,5 g</b> | 4,45 € |
|  | <b>stilles Wasser</b>             | 0,00 € |
|  | <b>Walnusskerne</b>               | 0,00 € |

## 2. Schritt



**Pfeffer**

0,00 €



**Salz, 1 g**

0,00 €



**Schnittlauch**

0,00 €

## Zubehör

**Topf/Pfanne**

0,00 €

**Mixer**

0,00 €



**Thermometer 305 mm bis 100 °C, 1 St.**

6,95 €

- Exakte Temperaturmessung bis 100°C
- Extra lange 305 mm – ideal für tiefe Gefäße und Tiegel
- Hergestellt aus robustem, langlebigem Klarglas
- Ungiftiger, gut sichtbarer Alkohol für sicheres Messen
- Vielseitig einsetzbar: Cremes, Lotionen, Joghurt und mehr



**Joghurtbereiter für Joghurt, Quark & Co., 1 St.**

54,95 €

- Passt in jede Küche – kompakt, leise und stilvoll in Schwarz
- Bereitet Joghurt, Quark, Skyr, Kefir und mehr auf Knopfdruck zu
- Ermöglicht frische, natürliche Produkte ganz ohne Zusätze
- Ist kinderleicht zu bedienen und signalisiert das Ende der Fermentation
- Lässt sich perfekt mit unseren Kulturen und Rezepten kombinieren

