

Rezept von MAISON VITICOLE ROEDER

WAÏCRÈMEZOPP MAT KRAIDERPESTO



🕒 4 Portiounen ⌚ 30 Minutten 🌿 Hierscht

Zellerie (100 g), ½ **Porette**, **1 Zwiwwel** mat engem Schnatt Botter am Dëppen ubroden. **Elbling bio „le centenaire“ (400 ml)** derbäi ginn a kuerz kächele loossen. Als nächst **Geflügelbritt (400 ml)** derbäi schëdden. Duerno **Ram (300 ml)** a **Miel (1 lL)** vermëschen, bei de Rescht ginn a weider kächele loossen. Zum Schluss gëtt dat Ganzt püréiert a mat **Salz** a **Peffer** gewürzt. Fir de besonnesche Goût nach e bëss **Walnossueleg**, **Parmesan** a **Kraiderpesto (1 TL)** derbäi ginn.

Dobäi gehéiert sech nach eng gutt **Rieslingspaschtéit**.

crèmeq



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural

Europäischer Landwirtschaftsfonds
für die Entwicklung des
ländlichen Raumes: Hier investiert
Europa in die ländlichen Gebiete.

