kastanienland.ch
the power of chestnut

Marroni-Randen Aufstrich

Zutaten

- 200g Marroni, geschält & roh (frisch oder tiefgefrohren)
- 150 - 200g Randen, roh
- 1 Orange
- ½ - 1 EL Tahin (Sesammus)
- 1 Handvoll Basilikum
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Ras el Hanout
- ev. wenig Wasser

Zubereitung

Ein Pfanne Wasser zum Kochen bringen, danach darin die Marroni weich kochen. In der Zwischenzeit die Rande schälen und in grosse Würfel schneiden, die Orange halbieren und auspressen.

Sobald die Marroni weich gekocht sind, Wasser abschütten und diese etwas abkühlen lassen.

Nun die Marroni, gewürfelte Rande, ½ - 1 Esslöffel Tahin (je nach Vorliebe) und die Handvoll Basilikum in einen leistungsstarken Mixer geben. Jetzt fehlen noch die Gewürze wie Salz, Pfeffer aus der Mühle und Ras el Hanout und zum Schluss der frisch gepresste Orangensaft.

Mit dem (Hochleistungs-) Mixen auf kleinster Stufe beginnen, dann langsam die Geschwindigkeit erhöhen, bis das Ganze eine feine streichbare Masse ergibt. Je nach Flüssigkeitsanteil der Rande und Orange benötigt es noch etwas Wasser. Wenn die Masse zu grob und trocken ist, etwas Wasser dazu und nochmals mixen. Dies so lange bis die zuvor beschriebene Konsistenz erreicht ist.

Jetzt heisst es geniessen oder ab in den Kühlschrank, dort hält sich der Marroni-Randen Aufstrich 2 - 3 Tage.

Tipp

Dieser Aufstrich passt wunderbar zu Brot oder Vollkorn-Cracker, kann aber auch als Dip verwendet werden. Für Experimentierfreudige unter Ihnen: probieren Sie es einmal zu rezentem Käse und reifen Birnen.

En Guata.....

© kastanienland.ch