

Knuspermüsli

80 g Butter

250 g Haferflocken

50 g Kokosraspel

50 g Vollrohrzucker

½ Tl Vanille, gemahlen oder 1 Pck Bourbon- Vanillezucker

Backpapier für das Backblech

Backofen auf 200 ° C vorheizen. Butter schmelzen.

Haferflocken, Kokosraspel, Vollrohrzucker und Vanille mischen dann die Butter unterrühren. Die Masse gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

Bei 200 ° C etwa 10 Minuten backen. Abkühlen lassen und etwas zerbröseln.

(Quelle: Stefanie Fromme)

Pesto rosso aus getrockneten Tomaten

Für 1 Glas (50 ml)

25 g getrocknete Tomaten

1 Knoblauchzehe

1 Bio-Zitrone

8 EL Olivenöl

4 EL Pinienkerne (oder geschälte Mandeln)

2 Stängel Basilikum, Blätter abgezupft

Salz

Pfeffer

Den Knoblauch schälen. Etwas Schale von der gewaschenen Zitrone abreiben, den Saft auspressen.

Alle Zutaten im Mixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Pesto in ein sauberes Glas füllen und im Kühlschrank aufbewahren.