

## Süßes Pesto



### Zutaten für ein kleines Glas:

- 20 Basilikumblätter
- 12 Walnüsse
- 10 g Pinienkerne
- 10 g Pistazien
- 5 Maronen, gekocht
- 3 EL Honig
- je 30 ml Olivenöl, Mandelöl und frisches Leinöl

### Zubereitung:

- Die Nüsse kann man nach persönlichem Geschmack variieren.
- Alle Zutaten in ein Glas geben, mit dem Öl bedecken und mit dem Pürierstab nur so lange pürieren, dass noch Nusstücke erkennbar sind. Das gibt dem Pesto ein wenig Biss.

## Gemüse, Fleisch und Garnelen in asiatischem Tempurateig



### Zutaten für den Teig:

- 50 g Stärke
- 50 g Mehl
- 1 TL Salz
- 150 ml Eiswasser
- 1-2 l Rapsöl zum Frittieren

### Zutaten für die Mayonnaise:

- 2 Eier
- 1 TL Senf
- 350 ml Rapsöl
- 1 TL Wasabi
- Saft einer halben Zitrone
- 50 g Joghurt

### Zubereitung:

- Rapsöl im Topf erhitzen. Wenn es am Holzlöffel sprudelt, stimmt die Temperatur (etwa 160°C).
- Die Zutaten für den Teig mit dem Schneebesen verrühren.
- Für die Mayonnaise alle Zutaten mit dem Pürierstab vermischen. Dann mit Wasabi, Zitronensaft und Joghurt abschmecken.

- Für die Spieße nach Belieben Gemüse, Fleisch und Garnelen klein schneiden und aufspießen. Der Vorkoster entscheidet sich für Blumenkohl, Brokkoli und Paprika.
- Die Spieße im Teig wenden, bis alles gut bedeckt ist. Dann einfach in das Öl hängen.
- Nach circa 3 Minuten sind die Spieße fertig.
- Zusammen mit der selbstgemachten Wasabi-Mayonnaise servieren.