

Pimpernell-Essig

ergibt ca. 3 dl

1–2 Zweiglein **Pimpernell** und einige **Haselnüsse**, grob gehackt, in eine saubere Flasche geben, 3 dl **Apfelessig** dazugießen, Flasche verschliessen. **Haltbarkeit:** im Kühlschrank ca. 4 Monate. **Passt zu:** Salat (Gurken-, Nüsslisalat).

Pimpernell-Brotaufstrich

50 g **Butter**, weich, und $\frac{1}{2}$ EL **milden Senf** mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse sehr hell ist. 3 EL **Pimpernell**, fein gehackt, darunter rühren. Mit $\frac{1}{4}$ TL **Salz** und wenig **Pfeffer aus der Mühle** würzen, zugedeckt ca. 10 Min. kühl stellen. **Passt zu:** Baguette, Nussbrot.

