Aufstrich mit Walnüssen, Fenchel und Minze

Zubereitungszeit:
10 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	266 kcal/ 1117 kJ	Fett:	19 g
Eiweiß:	13 g	Davon gesättige Fettsäuren:	2 g
Kohlenhydrate:	12 g	ungesättige Fettsäuren:	17 g

Zutaten für 4 Portionen :

4	Sardellen (à 40 g)
70 g	kalifornische Walnüsse, geröstet
1/2 TL	Fenchelsamen, geröstet
3 Blätter	Minze
1 EL	Wasser
2 EL	Olivenöl
4 Scheiben	Baguette (à 20 g)
	Minzblätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. Sardellen für 5 Minuten in kaltes Wasser legen. Anschließend vorsichtig trockentupfen.

2. Walnüsse, Sardellen, Fenchelsamen, Minze und Wasser in eine Küchenmaschine geben und grob zerkleinern. Währenddessen das Olivenöl langsam hinzugeben. Anschließend salzen. Wenn die Masse zu fest ist, mehr Öl hinzugeben.

3. Vor dem Servieren den Aufstrich auf den Baguettescheiben verstreichen und mit Minzblättern garnieren.