



Restaurant  
Natur erleben & genießen  
Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig  
info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## Walnußtapenade

Für 4 Personen:

- |        |  |   |
|--------|--|---|
|        | Salzlake:  |   |
| 1 l    | Wasser   | – Für die Salzlake das Wasser mit dem Salz aufkochen. Abkühlen lassen.  |
| 400 g  | Salz   | – Die Nüsse in ein hohes Gefäß geben und mit der Salzlake bedecken. Das Gefäß mit einem Teller abdecken und die Nüsse 2 Wochen ziehen lassen. Dann die Nüsse in ein Sieb gießen, abtropfen lassen und über Nacht wässern. Die Nüsse in ein Sieb gießen, abtropfen lassen und 1 Tag trocknen lassen. |
|        | Tapenade:  |   |
| 1,2 kg | Grüne Walnüsse (am besten vor dem Johannistag, 24. Juni, geerntet) | – Für die Tapenade die Nüsse fein hacken. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Nüsse, Tomaten und den durchgepressten Knoblauch darin kurz andünsten. Rotweinessig, Tomatenmark und Pfeffer darunter rühren und alles bei kleiner Hitze musartig einkochen lassen.                           |
| 200 ml | Olivenöl   |   |
| 400 g  | Tomaten, gehäutet, entkernt, klein gewürfelt                       | – Die Tapenade heiß in Gläser mit Schraubverschluss füllen und sofort verschließen.   |
| 5      | Knoblauchzehen   |   |
| 100 ml | Rotweinessig   |   |
| 50 g   | Tomatenmark  |   |
| 1 TL   | Pfefferkörner, gestoßen  |   |