



# Thüringer Stullenturm

mit Kochschinken, Rote Bete und Kräuter Pesto

## Zutaten für 2 Personen:

- 6 Scheiben WOLF Thüringer Kochschinken
- 1–2 gekochte Kartoffeln
- 1 Handvoll Spinatblätter
- 20 g Butter
- 1 gekochte Rote Bete
- 4 Scheiben Bauernbrot

## Für das Kräuter Pesto:

- 15 g Mandelkerne (gehackt)
- 1 Bund Basilikum
- 4 Stiele Thymian
- 2 Stiele Oregano
- 2 Stiele glatte Petersilie
- 25 g frisch geriebener Hartkäse
- 4 EL Olivenöl

## So wird's gemacht:

1. Für das Pesto die gehackten Mandeln goldbraun rösten und abkühlen lassen. Basilikum, Thymian, Oregano und glatte Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blättchen von den Stielen zupfen. Die Kräuter mit den Mandeln und frisch geriebenem Hartkäse in einem Blitzhacker fein zerkleinern und anschließend Olivenöl mit einem Löffeliterrühren.
2. Die gekochten Kartoffeln und die Rote Bete schälen und in Scheiben schneiden.
3. Zwei Scheiben Brot mit Butter bestreichen und die anderen beiden mit dem Kräuter Pesto.
4. Die Brote nun mit Kartoffeln, Rote Bete und dem Thüringer Kochschinken belegen und mit etwas Spinat garnieren. Die zweite Scheibe auf das Brot und schon könnt ihr euer Stullentürmchen bei einem schönen Picknick genießen.

**Wir wünschen einen guten Appetit!**

**Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf [wolf-essgenuss.de/blog](http://wolf-essgenuss.de/blog)**

*Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben*