



Sommer- REZEPTE

Liebes Community Mitglied,

der Sommer steht vor der Tür und bringt tolle saisonale Obst- und Gemüsesorten mit sich: Von Auberginen, über Endiviensalat bis hin zu Erdbeeren – im Sommer ist für jeden Geschmack etwas dabei. Hast du erfrischende und leckere Sommerrezepte für uns? Ich freue mich darauf!

Dein Christian



Erhalte den Badge Sternekoch

Teile dein Lieblingsrezept
und bekomme mindestens 15 Likes



Mit etwas Glück kommst du ins
Community Kochbuch





Christians

WOCHENMARKTPLANER • SOMMER

21. JUNI BIS 22. SEPTEMBER 2021



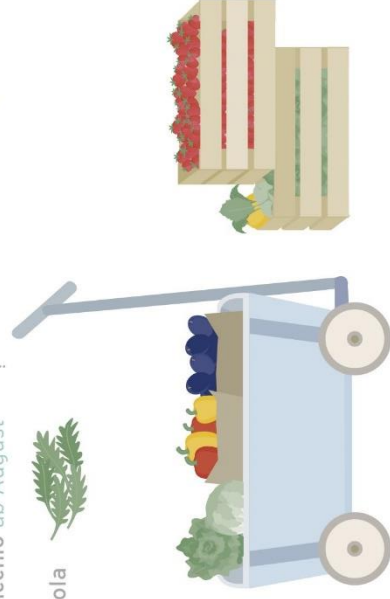
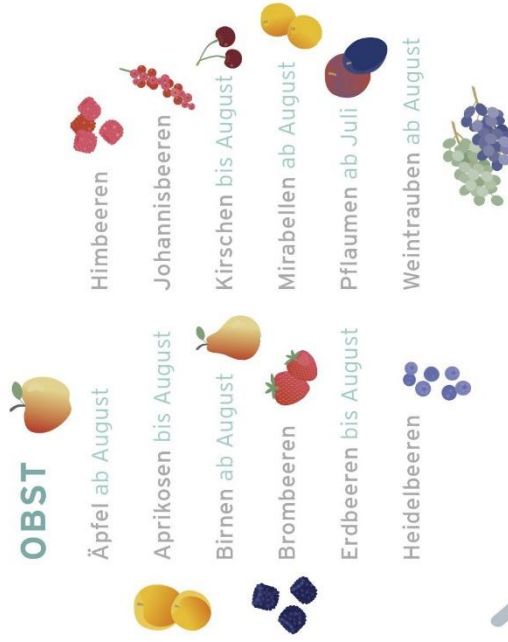
GEMÜSE



SALATE



OBST



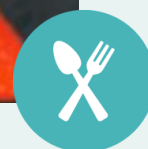
TchiboCard
Community

UNSERE LIEBLINGSREZEPTE AUF EINEN BLICK

Pudding mit Yogurette und Erdbeeren	5
Kichererbsen mit Feta	6
Kartoffelpizza vom Grill	7
Surf and Turf Salat	8
Zitronen-Mascarpone Risotto mit Sauergemüse & Salbei	9
Gnocchi-Pfanne mit grünem Spargel und Sahne- Frischkäse-Sauce	10
Sommer-Bowl	11
Zucchiniwaffeln mit Zaziki	12
Gefüllte Zucchiniblüten	13
Blätterteig Zwetschgen Tarte	14
Gemüse Zoodles in Thai Curry Sauce	15
Moussaka ohne Kartoffeln	16
Panna Cotta Torte mit Beerenspiegel	17
Lauwarmer Linsensalat mit Aprikosen und Pilzen	18
Flammbrötchen	19
Holunderblütengelee	20



Pudding mit Yogurette und Erdbeeren



VON SIBEL Y.

Zutatenliste

- 2 Packungen Dr. Oetker Paradiescreme Vanillegeschmack
- 300ml Milch
- 1 Dessertsoße Erdbeere
- 4 Yoguretteriegel
- 350g Erdbeeren
- Tortenboden/ Obstboden
- zum Verziern: 6 Yoguretteriegel und Erdbeeren

Und so wird's gemacht:

Paradiescreme nach Packungsanleitung zubereiten. Als nächstes die Erdbeeren klein schneiden.

Pudding, Erdbeeren, Tortenboden, Erdbeersauce und die Yoguretteriegel nach und nach schichten.

Zum Schluss mit Erdbeeren und Yoguretteriegeln dekorieren.

Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.



Kichererbsen mit Feta



VON ANDREA F.

Zutatenliste

- 250g Kirschtomaten
- 1 Salatgurke
- 1 Lauchzwiebel
- 100g Kichererbsen (Dose)
- 4 Stiele glatte Petersilie
- Saft von 1/2 Bio-Zitrone
- 1 TL flüssiger Honig
- 2 EL weißer Balsamico
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Olivenöl
- 30g Feta (9 % Fett)

Und so wird's gemacht:

1. Die Kirschtomaten waschen und in Vierteln schneiden. Die Salatgurke waschen, abtrocknen und in Würfel schneiden. Lauchzwiebel waschen, putzen und mit dem Grün in Ringe schneiden.
2. Kichererbsen durch ein Sieb abgießen, mit fließendem kalten Wasser abspülen und abtropfen lassen. Kirschtomaten, Salatgurke, Lauchzwiebel und Kichererbsen in einer Schüssel vermischen. Die Petersilie kalt abspülen, grob hacken und untermischen.
3. Für das Dressing den Zitronensaft mitgemacht, Honig und dem Balsamico verquirlen. Salz und Pfeffer. Das Olivenöl unterschlagen. Mit dem Salat mischen und den Feta darüber bröseln.

Kartoffelpizza vom Grill



VON SIMONE T.

Zutatenliste

Für den Teig:

- 400g Kartoffeln
- 1 Ei Größe M
- 1 Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Kümmel
- Öl für die Grillpfanne

Für den Belag

- 4 EL Würzsauce oder Tomatenketchup, wer es schärfer mag sollte Hot Spicy Sauce nehmen
- 1 1/2 Paprikaschoten
- 4 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 kleine Dose Mexiko Mix (150g Abtropfgewicht)
- 100g Schinken gekocht oder roh
- 50g Parmesan
- Rosmarin

Für den Dip

- 2 EL Kräuterquark
- 2 EL Salatcreme
- 1 EL körniger Senf
- Rosmarin, Schnittlauch, Dill, Minze

Und so wird's gemacht:

Die Kartoffeln waschen, schälen und reiben und mit Ei abbinden und würzen mit Salz, Pfeffer und Kümmel.

In einer Grillplatte großzügig Öl (zum Braten geeignet) verteilen und den Kartoffelteig hineingeben und ausbreiten. Alles Gemüse waschen, putzen, Tomaten in Scheiben, Zwiebel und Paprika in Würfel schneiden. Den Schinken würfeln, den Parmesan hobeln. Zunächst gibt man auf den Kartoffelteigboden die Würzsauce. Danach gibt man die Tomaten in Scheiben darauf und würzt die großzügig mit Rosmarin.

Nun kommen Schinken, Paprika und Zwiebelwürfel. Jetzt den Mexikomix gut abtropfen lassen und ebenfalls auf der Pizza verteilen. Zum Schluss die Parmesanhobel aufstreuen.

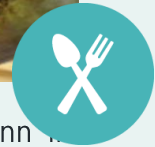
Die Pizza bei direkter Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten bei 200 Grad garen, der Käse muss schön zerlaufen sein.

Für den Dip Quark mit Salatcreme und Senf verrühren, klein gehackte Kräuter untermengen, notfalls Salz und Pfeffer zugeben, Grillplatte vom Grill nehmen und die Pizza mit dem Dip servieren.



Surf and Turf Salat

TchiboCard
Community



Zutatenliste

- 250g Erdbeeren
- 500g grüner Spargel
- 100g Rucola
- 3 EL Orangen oder Grapefruit Saft
- 3 EL hellen Balsamico Essig
- 1 EL Honig
- 2 EL Oliven Öl
- Salz/Pfeffer
- 2 Lammlachse
- 20 Küchen fertige Garnelen

Als Erstes würzt ihr die Garnelen, wenn ihr mögt und steckt sie auf Holzspieße. Dann rührt ihr aus dem Orangensaft, Balsamico, Honig und Olivenöl das Dressing für den Salat zusammen, das schmeckt ihr mit Salz und Pfeffer ab.

Den grünen Spargel braucht ihr nicht schälen. Da reicht es, wenn ihr die holzigen Enden abbrecht. Dann schneidet ihr ihn die Stangen in drei Teile.

Dann kocht ihr den Spargel für 5 Minuten in leicht gesalzenem Wasser vor. Während der Spargel kocht, putzt ihr die und viertelt sie. Jetzt wird der Grill vorgeheizt.

Lasst im Wok auf dem Seitenbrenner einen Esslöffel voll Zucker bei mittlerer Temperatur karamellisieren und gebt den abgegossenen Spargel hinzu und schwenkt alles ordentlich durch.

Schaltet jetzt den Seitenbrenner aus. Gießt das Dressing über den Spargel, gebt die Erdbeeren und den Rucola dazu und rührt alles gut um.

Die Garnelen Spieße und die Lammlachse grillen und über den Salat geben.

Dazu passt Kräuterbaguette.

VON BJÖRN B.



Zitronen-Mascarpone Risotto mit Sauergemüse & Salbei



VON JOHANNA G.

Zutatenliste

- 160g Risottoreis
- 1 Schalotte
- 1 Zitrone (Schale und Saft)
- 40g Mascarpone
- 5g Salbei
- 2/3 Liter Gemüsebrühe
- Knoblauch, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Und so wird's gemacht:

1. Knoblauch und Zwiebeln in feine Würfel schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch anschwitzen.
3. Reis dazugeben und unter ständigem rühren etwas braten, bis er glasig ist.
4. Etwas Brühe dazugeben und so lange rühren, bis die Brühe vollständig vom Reis aufgenommen ist.
5. Vorgang so lange wiederholen, bis das Risotto cremig ist, aber noch Biss hat.
6. Mascarpone, Zitronenschale und etwas Saft zum Risotto geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Salbeiblätter kurz in der Pfanne schwenken, bis sie knusprig, aber noch nicht braun sind.

Risotto mit gebratenem Gemüse nach Wahl (hier: Paprika, Pilze, Zucchini) und Salbei garnieren, mit Salbei-Öl beträufeln und servieren.



Gnocchi-Pfanne mit grünem Spargel und Sahne Frischkäse-Sauce



VON PETRA C.

Zutatenliste

- 500g grüner Spargel
- 500g Gnocchi (aus der Kühlung)
- 3 EL Olivenöl
- 200ml Sahne
- 2-3 EL Kräuterfrischkäse
- 2 EL Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

Und so wird's gemacht:

1. Spargel putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Anschließend 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen Spargel darin 5 -10 Minuten braten. Aus der Pfanne auf ein Teller geben.

2. Restliches Öl in die Pfanne geben u die Gnocchi darin 5 Minuten braten.

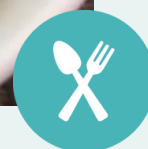
Sahne und Frischkäse hinzufügen und 5 Minuten einköcheln lassen, bis die Sauce schön Cremig ist.

3. Spargel, Schnittlauch, Salz und Pfeffer hinzufügen.

Abschmecken und genießen.



Sommer-Bowl



VON GABI H.

Zutatenliste

(für ca. 6 Personen)

- 300g Pflücksalat
- 200g Champignons
- 2 Avocados
- 2 rote Paprikaschoten
- 1 Packung rote Bete (vakuumiert)
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 bis 2 Packungen Schafkäse
- etwas Kapuzinerkresse (auch die Blüten)
- 100ml Johannisbeerbalsamessig (oder andere leckere Essigsorten)
- 150ml gutes Olivenöl
- 2 TL Ahornsirup
- 6 EL gerösteter Kernmix (z.B. Sonnenblumen, Kürbis und Pinienkerne)
- 2 TL Feigensenf
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf
- Pfefferminzblätter

Und so wird's gemacht:

1. Pflücksalat und Kapuzinerkresse putzen, waschen und abtropfen lassen. Paprika waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Schafkäse und rote Bete getrennt abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Avocado halbieren, Kern entfernen und aus der Schale lösen. In gewünschte Größe schneiden. Kern-Mix in der Pfanne ohne Fett anrösten.

2. Für das Dressing Essig mit Senf, Salz, Pfeffer und Ahornsirup verrühren, Olivenöl darunter schlagen.

3. Die Zutaten in einer Bowlschale schön anrichten und das Dressing darüber geben. Kernmix und Blüten darauf verteilen.

Tipp: Diese Bowl ist nur ein Beispiel und man kann nach Geschmack, Lust und Laune kreativ werden und Zutaten austauschen.



Zucchiniwaffeln mit Zaziki



VON KATHRINA R.

Zutatenliste

Für den Teig:

- 300g Dinkelmehl Typ 630
- 5g Hefe
- 100g Butter
- 7g Salz
- 3 Eier
- 250g Milch
- 225g Zucchini, geraspelt
- 1 kleine Zwiebel

Für den Dip:

- Zaziki (selbstgemacht oder gekauft)
- etwas Salz
- etwas Öl
- 2-3 dünne Gurkenscheiben
- Frisch gemahlener Pfeffer

Und so wird's gemacht:

1. Die geraspelten Zucchini mit etwas Salz vermischen und ca. 30-60 Minuten stehen lassen. Dadurch wird den Zucchini das Wasser entzogen und der Waffelteig wird nicht zu flüssig.

2. Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben, in die Mitte eine Mulde machen und die Hefe hineinbröckeln. 80 g Milch in die Mulde gießen, etwas verrühren und ca. 30 Minuten abgedeckt stehen lassen.

3. Butter schmelzen. TIPP: Den Topf vom Herd nehmen, wenn noch die komplette Butter geschmolzen ist.

4. Zwiebel fein hacken, in etwas Öl andünsten und wieder abkühlen lassen.

5. Die übrige Milch mit der Butter vermischen und zusammen mit Salz und Eiern zur Mehlmischung geben. Zu einem Teig verkneten. Am Ende Zucchini raspeln und Zwiebeln unterlaufen lassen

6. Waffeleisen für belgische Waffeln aufheizen und die Waffeln backen.

7. Zaziki in einer Schüssel mit den Gurkenscheiben anrichten, mit dem frisch gemahlener Pfeffer bestreuen und zu den Waffeln servieren.

TIPP: Wer mag, kann auch noch eine gute Handvoll geriebenen Käse in den Teig geben.



Gefüllte Zucchini Blüten



VON TATJANA U.

Zutatenliste

- 8 Zucchini Blüten
- 200g Hüttenkäse
- 3 TL Parmesan
- Schnittlauchblütensalz und langer Pfeffer
- Muskat
- Abrieb von einer Limette
- Öl zum Backen
- Etwas Mehl

Und so wird's gemacht:

Zucchini Blüten vorsichtig unter fließend kaltem Wasser waschen, die Blütenstempel aus dem Inneren der Blüte entfernen und die Blüten zum Trocknen auf ein sauberes Geschirrtuch legen. Währenddessen Ricotta mit geriebenem Parmesan in einer Schüssel verrühren, bis er schön cremig ist. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, etwas geriebener Muskatnuss und dem Abrieb der Limette würzen.

Die Blütenblätter vorsichtig öffnen und das Blüteninnere mit Ricottacreme füllen. Dabei darauf achten, nicht zu viel Ricottamasse einzufüllen. Die Blüten schließen, indem die Blütenspitzen vorsichtig nach innen geschlagen werden, sodass die Fülle nicht herausquillt.

Die Zucchini Blüten in Mehl wälzen und schwimmend in heißem Öl braten. Sobald sich eine zarte Kruste an der Außenseite der Blüten bildet und sie schön goldbraun sind, aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Sofort servieren.



Blätterteig Zwetschgen Tarte



VON KERSTIN B.

Zutatenliste

- 1 Pck. fertig ausgerollten Blätterteig (275g)
- Haferflocken für den Boden
- Zimt und 1 EL Zucker
- 750g Zwetschgen
- 2 - 3 Eier
- 200g Sahne
- 2 EL Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1 EL Speisestärke

Und so wird's gemacht:

Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Den Blätterteig in eine gefettete Kuchenform bzw. Tarteform geben. Mit ein paar Haferflocken bestreuen.

Zwetschgen halbieren, oben leicht einschneiden und auf den Teig legen. Etwas Zimt mit 1 EL Zucker mischen und die Zwetschgen damit bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 5 Minuten vorbacken.

Für den Guss die Eier mit Zucker und Sahne verrühren. Speisestärke und Vanillinzucker unterrühren.

Auf dem Kuchen verteilen und weitere 20 bis 25 Minuten backen. Dazu ein Klecks Schlagsahne und eine leckere Tasse Kaffee.

Prima passt auch zu der Blätterteig-Zwetschgen-Tarte eine Kugel Vanilleeis.



Gemüse Zoodles in Thai Curry



VON BRANKA B.

Zutatenliste

- 1 rote Chilischote, in feine Ringe geschnitten
- 4 Lauchzwiebeln, in Ringe geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 3 Stängel Zitronengras, in ca. 4cm große Stücke geschnitten, mit Handrücken leicht andrücken
- 1 walnussgroßes Stück Ingwer, gerieben
- 150ml Maracujasaft
- 100ml Gemüsebrühe
- 200ml Kokosmilch (ungesüßt)
- 4 EL Erdnussöl
- 1 handvoll Erdnuskerne ohne Fett geröstet
- Salz, Limettensaft
- 2 gelbe Zucchini
- 2 grüne Zucchini
- 4 große Karotten
- 2 kleinere Kohlrabi
- 1/2 Bund Thai-Basilikum

Und so wird's gemacht:

Fein gewürfelte Zwiebeln und Knoblauch in zwei EL Öl andünsten.

Maracujasaft, Kokosmilch, Brühe, Chilischote, Zitronengras und Ingwer dazugeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Zitronengras entfernen, die Sauce mit Salz und etwas Limettensaft abschmecken.

Das Gemüse mit einem Spiralschneider in lange, dünne Streifen schneiden. Im restlichen Öl bei großer Hitze scharf anbraten (Wok oder Pfanne).

Nun die Gemüsenudeln auf vorgewärmten Tellern mit der Sauce anrichten, mit Erdnüssen und Thai-Basilikum garnieren.



Moussaka ohne Kartoffeln



VON JANINE R.

Zutatenliste

- 3 Auberginen
- 2 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500g Hackfleisch halb Rind halb Lamm (Schwein geht auch)
- 2 EL getrockneter Oregano
- Prise Zimt und Muskat
- Salz und Pfeffer
- 3 EL Tomatenmark
- 100ml Rotwein (etwas Brühe geht auch)
- 1 Dose Tomaten gehackt
- 3 EL Butter
- 3 EL Mehl
- 600ml Milch
- 150g Parmesan frisch gerieben
- Salbeiblätter

Und so wird's gemacht:

Auberginen und Zucchini waschen und längsseitig in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit 3 EL Öl bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze für 20 Minuten rösten.

Zwiebeln, Knoblauch und 2-3 Salbeiblätter schälen und fein hacken. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig braten. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten.

Mit dem gehackten Salbei, Oregano, Zimt, Salz und Pfeffer nach eigenem Geschmack würzen. Tomatenmark hinzugeben und kurz anrösten. Alles mit Rotwein ablöschen und diesen fast nahezu verkochen lassen. Die gehackten Tomaten dazugeben und alles für weitere 10 Minuten köcheln lassen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Béchamelsauce Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen. Unter ständigem Rühren das Mehl hinzufügen und kurz anschwitzen lassen. Mit Milch ablöschen und kurz aufkochen. Hitze reduzieren und Béchamel 2-3 Minuten rührend köcheln lassen. 5 EL Parmesan dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

In einer Auflaufform abwechselnd die Gemüsescheiben und Hackfleisch schichten. Alles mit der Béchamelsauce übergießen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Moussaka im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 25 Minuten überbacken. Mit Salbei garnieren.



Panna Cotta Torte mit Beerenspiegel



VON KATHRINA R.

Zutatenliste

Für den Teig:

- 2 Eier
- 65g Rohrohrzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker (8g)
- 12g Stärke
- 12g Kakao
- 105g Dinkelmehl Typ 630
- 1 TL Weinsteinpulver
- 1 Prise Salz
- 125ml Sahne
- PANNA COTTA
- 3 Becher Sahne (à 200g)
- 100ml Milch
- 2 Päckchen Vanillezucker (16g)
- 50g feiner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Vanillestange (oder 1 TL gemahlene Vanille)
- 1 Beutel Agar Agar (15g)
- 1 TL Speisestärke

Für den Beerenspiegel:

- 450g gemischte Beeren
- 1 Päckchen Vanillezucker (8g)
- 2 TL Agar Agar
- Frische Beeren

Und so wird's gemacht:

Teig: Eier mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Sahne dazu gießen. Mehl, Stärke, Kakaopulver und Weinsteinpulver mischen, durchsieben und kurz unter den Teig rühren. Dann die Springform mit 20 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen, Teig in die Form füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Stäbchentest machen. Kuchen aus der Form lösen und auskühlen lassen.

Panna Cotta: Vanilleschote längs halbieren und mit einem Teelöffel das Vanillemark herauskratzen. Schote zusammen mit dem Mark, Sahne, 50 ml Milch, Zucker, Vanillezucker und Salz in einen kleinen Topf geben. Alles zusammen einmal kurz aufkochen. Topf vom Herd nehmen und mit geschlossenem Deckel ca. 0,5 Stunden ziehen lassen.

Nun nimmst du die Vanilleschote wieder aus dem Topf. Agar-Agar und Stärke mit den übrigen 50 ml Milch gut verrühren und mit einem Schneebesen in die Vanillesahne rühren.

Topf zurück auf den Herd stellen und unter Rühren mindestens 2 Minuten kochen lassen. Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen, bis die Masse anfängt etwas fester zu werden. Dabei immer mal wieder umrühren. TIPP: Das Abkühlen geht im kalten Wasserbad schneller. Tortenring um den Kuchenboden legen und die abgekühlte Panna Cotta Masse auf dem Tortenboden verteilen. Mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Beerenspiegel: Die Beeren fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Wenn du gefrorene Beeren verwendest, vorher auftauen und gut abtropfen lassen. Beerenmasse mit Vanillezucker und Agar-Agar mischen und 2 Minuten unter Rühren kochen lassen. Etwas abkühlen lassen und auf dem Kuchen verteilen. Nochmals ca. 1 Stunde kühlen, besser die Torte am Vortag zubereiten und über Nacht gut durchziehen lassen.

Nun geht es ans Dekorieren. Dazu passen frische Minz- oder Melissenblättchen.



Lauwarmer Linsensalat mit Aprikosen und Pilzen



VON BRANKA B.

Zutatenliste

- 250g rote Linsen
- 6 EL Walnußöl
- 3 EL Apfelsaft
- 2 EL Weißer Balsamicoessig
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Agavendicksaft
- 300g Pilze (Champignons, Pfifferlinge....), geschnitten
- 150g Lauchzwiebeln, in 1 cm Ringe geschnitten
- 4 Aprikosen, geviertelt
- Thymian
- Fleur de sel
- Olivenöl
- Kresse
- Optional frischer Meerrettich

Und so wird's gemacht:

Linsen nach Angabe kochen. Apfelsaft, Balsamicoessig und Walnussöl zusammen rühren, die gekochten Linsen darin marinieren.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Pilze scharf anbraten, Lauchzwiebeln und Thymian dazugeben, gut durchschwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Aprikosen mit etwas Olivenöl beträufeln, in separater Pfanne bei starker Hitze anbraten, herausnehmen, mit Agavendicksaft beträufeln und mit Fleur de sel würzen.

Auf vorgewärmten Tellern anrichten, nach Belieben Kresse oder frisch geraspelten Meerrettich dazugeben, restliches Walnussöl darüber träufeln und genießen.

Klingt aufwendig, ist aber in weniger als 30 Minuten zubereitet. Quarkkuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.



Flammbrot



VON MARION A.

Zutatenliste

- einige Scheiben Brot
- 200g Crème fraîche
- Lauchzwiebeln
- Knoblauchzehen
- Spitzpaprika
- Cocktailtomaten,
- grüne Oliven entkernt
- Feta
- getrocknete Tomaten
- etwas Rosmarin, Schnittlauch und Basilikum

Und so wird's gemacht:

Die Brotscheiben gut mit Wasser befeuchten, auf einen Pizzaschieber oder ein Backblech legen und mit Crème Fraîche bestreichen.

Jeweils mit Fetawürfeln, Oliven, in dünne Scheiben geschnittenem Knoblauch, geviertelten Cocktailtomaten, getrockneten Tomaten oder gewürfelter Paprika und in Ringe geschnittenen Lauchzwiebeln belegen.

Für 3 - 5 Minuten im Grillkamin auf einem Pizzastein oder für 7 - 10 Minuten im auf 200°C vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene mit Unterhitze und Umluft backen.

Vor dem Servieren Basilikum- oder Rosmarinblätter oder Schnittlauchröllchen darüber verteilen.

17



Holunderblütengelee



VON KERSTIN B.

Zutatenliste

(für ca. 1300ml)

- 20 Holunderblütendolden
- 100ml Zitronensaft
- 500g Gelierzucker (2:1)

Und so wird's gemacht:

Holunderblütendolden in kaltem Wasser eintauchen und vorsichtig ausschütteln.

Dann die Blüten von den Stielen schneiden und zusammen mit Zitronensaft und 800ml Wasser in einen Topf geben, verrühren und abgedeckt ca. 24 Stunden ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Blüten aus der Flüssigkeit nehmen und dabei etwas ausdrücken. Das Holunderwasser am besten durch ein feines Sieb oder einen Kaffeefilter laufen lassen. Anschließend Gelierzucker unterrühren und unter Rühren aufkochen. Für 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und dann in vorbereitete Konfitürengläser füllen.

Gläser fest verschließen (Schraubverschlussgläser), für 10 Minuten auf den Deckel stellen, umdrehen und abkühlen lassen.



