



Rhabarber-Crumble

Zutaten:

500 g Rhabarber
1-2 EL Rohrohrzucker
Butter für die Form
250 g Weizenvollkornmehl
100 g Rohrohrzucker
125 g Butter
½ TL Zimt

Zubereitung

Den Backofen vorheizen auf 180 ° C.
Den Rhabarber waschen, faserige Schale abziehen und in kurze Stücke schneiden. Eine Auflaufform fetten, den Rhabarber hineingeben und nach Geschmack mit Rohrohrzucker bestreuen. Aus Weizenvollkornmehl, Rohrohrzucker, Butter und Zimt mit den Händen Streusel kneten und über den Rhabarber geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 40-45 Minuten backen. Noch warm mit Eis oder Vanillesahne servieren.

Köstlicher Nachtisch- oder einfach zum Kaffee.

Kartoffeln mit Spitzkohl und Tomaten

Zutaten:

1 Spitzkohl
500g Kartoffeln
200g Frischkäse mit Kräutern
200g Cherrytomaten
1 Zwiebel fein gewürfelt
2 Knoblauchzehen gepresst
3 EL Olivenöl
1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Spitzkohl putzen, Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Die Cherrytomaten waschen und halbieren. Die Kartoffeln schälen und würfeln, dann in einem Topf mit gesalzenem Wasser ansetzen und ca. 20-25 Min. garen und dann abgießen. Sobald die Kartoffeln gar sind, 1 EL Olivenöl in einer Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen und die Zwiebeln ca. 3 Min. leicht anbraten. Dann den Knoblauch dazugeben und 2 Min. mitbraten. Den Pfanneninhalt auf einen Teller geben und kurz beiseitestellen. Die Pfanne erneut mit 2 EL Olivenöl erhitzen; die Kartoffeln zusammen mit dem Spitzkohl ca. 5 Min. rösten; währenddessen hin und wieder wenden und dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Zwiebeln und den Knoblauch zurück in die Pfanne geben, die Cherrytomaten unterheben und ca. 2 Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 2/3 des Schnittlauchs unterheben.

Das Gemüse mit dem restlichen Schnittlauch und einem Klecks Frischkäse servieren.



Gurken-Feta-Salat

Zutaten:

100 g Feta
1 Gurke
1 kleine rote Zwiebel,
in dünne Ringe schneiden
1 EL getrocknete Minze
3 EL Olivenöl
1 1/2 EL Zitronensaft
Kräutersalz
schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Feta in eine große Schüssel bröckeln. Gurke schälen, entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Mit Zwiebel in die Schüssel geben. Minze im Mörser zu Pulver zerstoßen oder durch ein Sieb streichen. Mit Öl und Zitronensaft mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Salat gießen. Alles gründlich mischen.

Leckere Beilage zum Grillen!

Fenchelrisotto

Zutaten:

1 Fenchelknolle
1 TL Butter
2 TL Olivenöl
200 g Risottoreis
400-500 ml Gemüsebrühe
350 g Tomaten aus dem Glas
1 Zwiebel
1 TL getr. Thymian
Kräutersalz
schwarzer Pfeffer
2 EL ger. Parmesan

Zubereitung

Den Fenchel waschen, putzen und in feine Streifen schneiden, das zarte Grün beiseite legen. Butter und 1 TL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, den Fenchel kurz darin anschwitzen. Den Reis dazugeben und glasig werden lassen. Mit etwas Brühe ablöschen und diese verkochen lassen. Unter gelegentlichem Rühren nach und nach die ganze Brühe angießen und Reis bei schwacher Hitze offen garen. Inzwischen die Tomaten und die Zwiebel klein würfeln. Zwiebelwürfel in 1 TL Öl glasig werden lassen. Tomaten und Thymian dazugeben, bei schwacher Hitze 5 Min. garen. Risotto abschmecken und auf Teller verteilen. Das Tomaten-Ragout würzen, auf den Reis geben, mit Fenchelgrün und Parmesan bestreuen und servieren.