



## Sensationelle Zucchini-Pasta

### Zutaten

Ca. 500g Tomaten  
2 EL Olivenöl  
2 EL Balsamico  
1 TL Kräuter der Provence  
4-5 Datteln (Medjhul) entsteint  
50g Tomaten getrocknet, in Öl  
2 Zucchini  
1-2 EL Basilikum-Pesto  
150g Feta  
Salz und Pfeffer  
20g Pinienkerne  
1 Handvoll Rucola  
1 Zitrone  
ca. 250g (Band-)Nudeln

### Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Umluft (200 °C Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Tomaten in Stücke schneiden und zusammen mit dem Olivenöl, Kräutern, Balsamico und kleingehackten Datteln in eine ofenfeste Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten in den Ofen geben. Die Zucchini in mundgerechte Stücke und die getrockneten Tomaten in dünne Streifen schneiden. Beides mit dem Pesto vermengen und nach den 15 Minuten über den Tomaten verteilen. Den Feta würfeln oder mit den Händen über die Zucchini geben und weitere 10–15 Minuten rösten. In der Zwischenzeit die Bandnudeln in Salzwasser kochen. Auf einer zweiten Herdplatte die Pinienkerne ohne Fett rösten. Den Rucola waschen. Die Bandnudeln noch warm in die Form geben, alles gut vermengen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Rucola dazugeben, mit Pinienkernen bestreuen und warm oder kalt genießen.

Quelle: Heavenlynnhealthy

## Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Ziegenkäse

### Zutaten

2 Zucchini  
500g Kartoffeln  
3 EL Olivenöl  
100g Ziegenfrischkäse  
65 ml Milch  
40g Parmesan  
Thymian  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Backofen auf 200 °C vorheizen. Auflaufform einfetten. Zucchini und Kartoffeln mit einer Mandoline in dünne Scheiben schneiden und mit Olivenöl mischen. Eine Schicht in der Auflaufform verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hälfte des Ziegenkäse bedecken. Mit restlichen Zutaten genauso verfahren, dabei mit einer Schicht Zucchini und Kartoffeln abschließen. Milch über den Auflauf gießen. Parmesan reiben und über den Auflauf streuen. Mit Alufolie abdecken und im heißen Ofen 30 Minuten backen. Alufolie abnehmen und weitere 15 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Thymian bestreuen.

Quelle: Springlane



## Frischer Spargel-Radieschen Salat

### Zutaten

ca. 400g Spargel weiß  
1 Bund Radieschen  
2 Eier hart gekocht  
2 EL Olivenöl  
1 EL Balsamico  
2 EL Sahne  
1 EL Kerbel frisch, gehackt  
Salz, Pfeffer, etwas Zucker

### Zubereitung

Spargeln schälen, in 4 cm große Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten bissfest garen, abschütten und abtropfen lassen. Radieschen waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Öl, Essig, Sahne, Salz, Pfeffer und Zucker in einer Schüssel gut verrühren. Die Radieschen, kleingeschnittene Eier und Spargeln zufügen, durchmischen und ca. 2 Stunden ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals durchmengen und mit Kerbel garniert servieren.

Quelle: kochbar.de

## Gnocchi mit Rote Bete und Mangold

### Zutaten

3 kleine Rote Bete  
1 Mangoldstauden  
1 Pck. Gnocchi  
100 ml Gemüsebrühe  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
Salz und Pfeffer  
Muskat  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Oregano  
1 Stiel Basilikum  
1 EL Crème fraîche

### Zubereitung

Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Rote Bete schälen und in kleine Würfel schneiden. Mangold waschen, Stiele in 1 cm lange Stücke schneiden und Blätter in feine Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch in etwas Öl anschwitzen, rote Bete dazugeben und auch kurz anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen, mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen und köcheln lassen. Wenn die Rote Bete gar, aber noch bissfest sind, die Mangoldstiele dazugeben und mitkochen. In der Zwischenzeit Gnocchi in etwas Öl mit den Kräutern anbraten. Wenn die Gnocchi etwas Farbe bekommen haben, die Kräuter entnehmen und Mangoldblätter dazugeben, kurz mitbraten, bis sie zusammengefallen sind. Mit Pfeffer und Salz würzen. Rote Bete mit einem EL Crème fraîche versehen und zu den Mangold-Gnocchi geben. Vorsichtig umrühren, kurz ziehen lassen und servieren.

Quelle: Chefkoch