

# Bunte Rezeptauswahl

KW 21 - 2021



## Spritzige Sommer-Idee mit Erdbeeren und Rhabarber

### Zutaten:

150 g Rohrohrzucker, 150 ml Wasser, 250 g Rhabarber, 200 g Erdbeeren, 2 Limetten, 10-15 Minzeblätter, Eiswürfel

### Zubereitung:

Den Zucker mit dem Wasser köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den geputzten und klein geschnittenen Rhabarber dazugeben. 1 Minute köcheln und dann abkühlen lassen. Die Erdbeeren waschen und klein schneiden, Limetten in dünne Scheiben schneiden und mit den Minzeblättern zum Sirup geben. Etwas Sirup in ein Glas geben und mit Mineralwasser auffüllen. Eiswürfel dazu – fertig!

Quelle: Weiling Naturkost



## Rhabarber-Tiramisu mit Karamellsoße

### Zutaten:

500 g Rhabarber, 3 EL Rohrohrzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 250-300 ml Apfelsaft, 50 ml Weißwein, Saft von einer Zitrone, 500 g Mascarpone, 150 g Quark, 155 g Rohrohrzucker, 2 Eigelb, 2 Eiweiß, fein abgeriebene Schale einer Zitrone, 125 g Löffelbiskuits, etwas Kakopulver, 50 g Rohrohrzucker, 250 ml Sahne, 50 g Pekannüsse

### Zubereitung:

Den Rhabarber schälen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Den Rohr- und Vanillezucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, dann den Rhabarber zugeben und anschließend mit 150–200 ml Apfelsaft, dem Weißwein und dem Zitronensaft ablöschen. Rhabarber mit leichtem Biss garen und anschließend abtropfen lassen, den Fond aufbewahren. Mascarpone, Quark, 120 g Rohrzucker und die Eigelbe miteinander verrühren. Die Eiweiße mit den restlichen 35 g Zucker steif schlagen und mit der Zitronenschale unter die Mascarponecreme heben. Eine Auflaufform mit Löffelbiskuit auslegen und mit dem Fond des Rhabarbers tränken. Darauf eine dünne Schicht Mascarpone streichen, hierauf den Rhabarber geben, wieder eine Schicht Mascarpone aufstreichen und zum Schluss mit Kakaopulver bestreuen. Für die Karamellsoße den Zucker karamellisieren lassen. Die grob gehackten Nüsse dazugeben und mit der Sahne aufgießen. Bei kleiner Hitze weiterköcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Soße zum Tiramisu servieren.

Quelle: Weiling Naturkost



## Spargel-Mozzarella-Salat

### Zutaten:

500 g grüner Spargel, 150 g Mozzarella, 100 g Erdbeeren, 1 Bund Schnittlauch, Zitronen-Balsamico, Limonenöl, Meersalz, Pfeffer, Rohrohrzucker

### Zubereitung:

Das untere Drittel des Spargels schälen, die Enden abschneiden. In Salzwasser bei mittlerer Hitze 10-12 Minuten garen. Eiskalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Erdbeeren waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Den Schnittlauch waschen und in kleine Stücke schneiden. Spargel, Mozzarella und Erdbeeren mischen und mit Zitronen-Balsamico und Limonenöl beträufeln. Mit Salz, Pfeffer und Rohrohrzucker abschmecken.

Quelle: Weiling Naturkost