

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 Kakapulver 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