

Rezepte der Woche

Gebackener Spargel

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Spargel
1 Bund Petersilie
50g Butter
Salz
Pfeffer

So wird's gemacht:

1. Den Spargel schälen, die Enden abschneiden.
2. Petersilie oder andere Kräuter fein hacken.
3. Je 5-6 Stangen Spargel auf ein Stück Alufolie legen, mit Salz, Pfeffer und den Kräutern bestreuen und mit Butterflocken belegen. Die Alufolie zu einem Päckchen falten.
4. Mit dem übrigen Spargel ebenso verfahren.
5. Die Alupäckchen auf eine Feuerfeste Form legen.
6. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und den Spargel ca. 30 Minuten garen. Die Päckchen öffnen und servieren, der Spargel ist leicht gebräunt und hat einen wunderbaren etwas nussigen Geschmack..

Brokkoli - Penne

Zutaten für 2 Portionen:

500g Brokkoli
250g Penne oder
Maccharoni
1 EL Butter
2 Zehen Knoblauch
1 Peperoni oder Chilischote
40g Parmesam gerieben
Salz und Pfeffer

So wird's gemacht:

1. Brokkoli in Röschen teilen, in Salzwasser knapp weich kochen.
2. 2 cl Kochflüssigkeit abfangen.
3. Penne bissfest kochen und abtropfen.
4. Knoblauch in Scheiben schneiden und Chilischote fein hacken.
5. Butter erhitzen, Knoblauch darin knusprig anbraten, Chili kurz mitdünsten. Brokkoli bis auf ein paar Röschen untermischen, Kochflüssigkeit dazugießen. Kurz köcheln lassen.
6. Brokkoli mit einer Gabel zerstampfen und mit Salz und Pfeffer nach belieben würzen.
7. Käse und Penne untermischen, kurz erwärmen und mit Brokkoliröschen servieren.

Erdbeer - Fraiche

Zutaten für 4-6 Pers.:

500g Erdbeeren
360g Creme Fraiche
etwas schwarzen Pfeffer
etwas Zucker
100ml Schlagsahne

So wird's gemacht:

1. Die Erdbeeren halbieren und 6 Erdbeeren ganz lassen für die Dekoration. Die Erdbeeren in einer Schüssel mit etwas schwarzem Pfeffer, nach Möglichkeit aus der Mühle ca. 2-3 Umdrehungen, und mit etwas Zucker, je nach süße der Erdbeeren bestreuen und untereinander mischen. Etwa eine halbe Stunde ziehen lassen.
2. Creme Fraiche in ein hohes Gefäß geben und die Hälfte der Erdbeeren dazu geben und pürieren. Die Restlichen Erdbeeren in Dessertgläser verteilen und die Erdbeermasse darüber gießen.
3. Mit Schlagsahne und Erdbeere verzieren.