

Gefüllte Tomaten – mal mit Ei, luftig und leicht

4 Tomaten, Olivenöl, Salz, Pfeffer, 50g ger. Würziger Käse, 1 EL feingehackte Petersilie, 3 Eier, 1 EL Semmelbrösel, 1 EL Butter

Von den Tomaten einen Deckel abschneiden und aushöhlen. Eine ofenfeste Form mit Öl einpinseln und die Tomaten hineinstellen, salzen und pfeffern. Eier verquirlen, mit Käse, Petersilie, Salz und Pfeffer verrühren und in die Tomaten geben. Semmelbrösel darauf verteilen und mit Butterflöckchen belegen. Das ausgehöhlte der Tomaten um die Tomaten in der Form geben. Tomatendeckel danebenlegen. Bei 180 Grad ca. 20 Min. backen, bis das Ei gestockt ist. Deckel aufsetzen. Mit Salat und einem Butterbrot servieren.

Variationen je nach Geschmack. Mit Schinkenwürfelchen, angeschwitzten Zwiebeln, versch. Kräuter oder Käsesorten.

Wir haben einen Kräutergarten angelegt. Es gibt weit mehr als nur

Kohlrabi Suppe mit Salbei

1 Zwiebel, 1 Kohlrabi, 2 Kartoffeln, 2 EL Butter, 4EL Weißwein, 3 Blättchen vom Salbei, Muskatnuss, 1EL milder Senf, 2 EL Schmand
Petersilie und Schnittlauch
 Die Zwiebel schälen und in feine Würfelchen schneiden. Kohlrabi und Kartoffeln schälen, würfeln oder grob raspeln. Die Zwiebel in Butter andünsten, Kohlrabi und Kartoffeln zugeben. Mit dem Weißwein und 500ml Gemüsebrühe ablöschen, ca. 15 min. garen, danach das Gemüse pürieren. Mit Pfeffer, Muskat, Senf, Schmand und feingeschnittenem Salbei abschmecken. Die Suppe auf Teller verteilen und mit einer Kapuzinerkresseblüte und einem Petersilienzweig garnieren.

Die Kräuter bringen Schwung und neue Geschmackserlebnisse

Salbeinudeln – Groß aus dem Kräutergarten

400g je nach Geschmack und Laune, 100g Butter oder Margarine, 1 Knoblauchzehe, 10 frische Salbeiblätter
 Die Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten und gut abtropfen lassen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Salbeiblätter ebenfalls fein hacken. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen und den Knoblauch darin leicht andünsten. Den Salbei zugeben und unter Rühren eine halbe Minute mitdünsten. Die Nudeln zugeben und alles gut vermischen. Sofort servieren. Wer einen Garten, in dem der Salbei noch blüht, kann noch ein paar Blüten über das Gericht streuen.

In unsere Gerichte. Pimpinelle

Gelbe Bete Tarte – kann auch mit Rote Bete oder nur mit Zwiebeln zubereitet werden

Für den Teig: 220 g Dinkelvollkornmehl oder Weizenmehl, 100 g Butter, Salz, 90 ml eiskaltes Wasser

Für die Füllung: 400g Gelbe Bete, 2 Zwiebeln (schön sieht es mit roten Zwiebeln aus), 150g Joghurt, 150 g Crème fraîche, 2 Eier, 150g Frischkäse (gerne auch Ziegenfrischkäse), 1 Knoblauchzehe, etwas Thymian, Pfeffer und y Salz, Pinienkerne

Sauerampfer Lavendel
 Für den Teig das Mehl, die Butter in Flöckchen, 1 Prise Salz und Wasser in eine Schüssel geben. Mit dem Handrührer zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt 40 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Bete waschen und in reichlich Wasser 40 Min. köcheln lassen. *Thymian*
 Nach etwa 30 Min. den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Zwiebeln schälen und in Achtel schneiden, in etwas Öl ca. 5 Min. dünsten. Die gekochte Bete schälen und achteln. Für die Füllung Joghurt mit Crème fraîche, Ei und Ziegenfrischkäse in einer Schüssel verrühren. Den Knoblauch schälen und pressen. Den Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und mit der Füllung vermengen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Form einfetten, den Teig mit bemehlten Händen in die Form drücken und dabei einen kleinen Rand formen. Die Füllung auf dem Teig verteilen. Bete und Zwiebeln hineindrücken. Die Tarte 35 Min. im vorgeheizten Ofen (Mitte) backen. Die Pinienkerne ohne Zugabe von Öl in einer Pfanne rösten. Die Tarte aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen. Die Pinienkerne darüber streuen.

Bohnenkraut Salbei

Pfefferminze
Apfelbällchen – noch etwas warm zum Nachmittagskaffee mit einem Klecks Schlagrahm. Soooo gut

350g Mehl, 1 Ei, 2 TL Backpulver, eine Prise Salz, Zimt, 80g Zucker, 200g Quark, 50ml Rapsöl,

2 große Äpfel, Zimtucker

Zitronenmelisse

Quark, Zucker, Ei und Öl glatrühren. Die Gewürze mit Mehl und Backpulver vermischen und kurz mit dem

Handrührgerät untermixen. Die Äpfel schälen, klein würfeln und mit den Händen unter den Teig kneten. Aus dem Teig 20 gleichgroße Portionen entnehmen, diese jeweils zu einer Kugel formen und im Zimtucker von allen Seiten wälzen. Die Kugeln im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 20 - 25 Minuten backen.

Rosmarin

