

Tel . 07223 / 806 22 30  
Fax. 07223 / 806 22 55  
email:info@deckersbiohof.de  
www.deckersbiohof.de



1 kg Kartoffeln  
1 Packung Speck gewürfelt  
1 Zwiebel  
Glatte Petersilie  
Öl  
Kräuteressig  
150 ml Gemüsebrühe  
Salz und Pfeffer



2 Frühlingszwiebel  
ca. 900g Zucchini  
100g Gorgonzola  
2 EL Creme Fraiche  
2 Knoblauchzehen gepresst  
Kräutersalz und Pfeffer

## Rezepte für KW 20-30

### Speck-Kartoffelsalat

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen. Pellen und abkühlen lassen.

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Speck in etwas Öl in einer Pfanne rösten. Kurz vor Schluss die Zwiebeln mit anschwitzen.

Kartoffeln in Würfel schneiden und mit Speck, Zwiebeln, Brühe, Öl und Essig mischen. Petersilie hacken und auch mit in den Salat geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wenn der Kartoffelsalat durchgezogen ist, muss meistens nochmal Essig, Salz und Pfeffer dran. Er sollte auf keinen Fall trocken sein, dann nochmal ein bisschen Brühe hinzufügen. Am besten schmeckt er bei Zimmertemperatur.

### Zucchini in Sahne-Gorgonzola

Die Zwiebeln mit Grün klein schneiden und andünsten. Zucchini in Scheiben schneiden und dazugeben. Das ganze 10 Minuten dünsten und anschließend mit Gorgonzola, Creme Fraiche, Pfeffer, Kräutersalz und Knoblauch abschmecken.