

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



ca. 500 g Tomaten
Kräutersalz
100 g Tomatenmark (Art.-Nr. 17124)
1 EL Butter
ca. 400 ml Gemüsebrühe
250 ml Sahne (Art.-Nr. 2004)
2 TL getr. Basilikum oder
2 EL gehackte, frische Basilikumblätter

Rezepte für KW 20-36

Tomatencremesuppe

Tomaten kreuzweise einritzen, kurz in kochendes Wasser legen, häuten und pürieren. Kräutersalz, Tomatenmark, Butter und Gemüsebrühe dazugeben und aufkochen.
250 ml Sahne in die Suppe gießen (nicht mehr kochen) und Basilikum einstreuen.



1 Batavia Salat
1 Birne
5 EL Rapsöl
3 EL Obstessig
2 Msp. Ingwer
2 Msp. Kräutersalz
1 EL Frucht pur Orange (Art.-Nr. 7049)
1 TL Agavendicksaft (Art.-Nr. 5308)
1 Spur Cayennepfeffer
40 g Cashewnüsse
1/2 Beet Kresse (Art.-Nr. 129)

Batavia-Salat mit Birne und Nüssen

Den Salat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Birne vierteln und in feine Scheiben schneiden. Rapsöl mit Obstessig, Ingwer, Kräutersalz, Frucht pur Orange und Cayennepfeffer cremig rühren. Salat und Birne unterheben. Mit den Cashewnüssen und Kresse bestreuen.

Nach: H. Danner, Salate, Veritas Verlag