



350 g Kartoffeln
Pfeffer, Salz, Paprikapulver
1 Zwiebel
1 Paprika
1 Zucchini
1 Tomate
150 g Champignons
2 EL Öl
1 EL Butter
40 g Parmesan ger.
frische Kräuter



1 Landgurke
1 Bund Radieschen
150 g Schmand
1-2 EL Zitronensaft
1 TL Dijonsenf
frische Kräuter z.B. Bärlauch, Dill, Petersilie
Kräutersalz
Pfeffer
Rohrohrzucker

Rezept für KW 18-31

Sommerlicher Gemüsetopf

Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 25 Minuten garen, abgießen und abkühlen lassen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Paprikaschote waschen, putzen, entkernen und würfeln. Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Tomate vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Pilze bürsten und in Scheiben schneiden. Kartoffeln pellen und würfeln. Öl und Butter in einem Topf erhitzen und Zucchini, Zwiebel- und Paprikawürfel sowie die Pilze darin anbraten. Die Kartoffeln mit Tomatenstücken dazu geben. Das Gemüse mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver abschmecken und zugedeckt ca. 5 Minuten garen. Kräuter waschen, hacken und unter das Gemüse rühren. Vor dem Servieren mit Parmesan bestreuen.

Gurken- Radieschen-Salat

Gurke waschen und grob hobeln. Radieschen waschen und in Scheiben schneiden. Die Kräuter hacken und mit den Dressing-Zutaten verrühren. Eventuell noch mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dressing über den Salat geben.