

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



600 g Kartoffeln (festk.)
ca. 400 g Tomaten
70 g Butter
50 g ger. Käse
Kräutersalz
Pfeffer
1 EL Basilikum



1 Batavia Salat
2-3 Spitzpaprika
5 EL Olivenöl
2 EL Obstessig
Kräutersalz
1 TL Honig
1 TL Kräutersenf

Rezept für KW 20-22

Kartoffel-Tomaten- Auflauf

Kartoffeln mit der Schale kochen, abgießen, abdämpfen und pellen, dann in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen, Stielansätze ausschneiden. Tomaten auch in Scheiben schneiden. Eine feuerfeste Form mit etwas Butter ausstreichen. Tomaten und Kartoffeln abwechselnd im Kranz einschichten (außen Kartoffeln, dann Tomaten, innen wieder Kartoffeln). Die Hälfte des geriebenen Käses darüber streuen.

50 g flüssige Butter darüber gießen, salzen und pfeffern. Die zweite Schicht Kartoffeln und Tomaten wieder im Kranz auf die erste legen. Mit Basilikum bestreuen. Den restlichen Käse und die restliche Butter in Flöckchen darauf setzen. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad (Gas 4) in 25 Minuten goldbraun überbacken.

Batavia Salat mit Paprika

Den Bataviasalat waschen, trocken schleudern und fein schneiden. Die Paprika waschen, halbieren, das Innere herauslösen und in feine Streifen schneiden. Das Olivenöl mit Obstessig cremig rühren und mit Kräutersalz, Honig und Kräutersenf würzen. Den Salat und die Paprikastreifen unter die Salatsauce heben und vorsichtig mischen.