

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



- 1 Ciabatta (300 g)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 3 Tomaten
- Paprika
- 1 Frühlingszwiebel
- 4 EL Balsamico bianco
- 8 EL Olivenöl
- 1 Prise Rohrohrzucker
- Kräutersalz, Pfeffer
- 125 g Mozzarella

1



- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Schlangengurke
- 1/8 l Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 1 EL Senf
- Kräutersalz
- Pfeffer
- 1 EL Dill, TK oder frisch

Rezept für KW 20-23

Tomaten-Brot-Salat

Schnell zubereitet.
Zubereitungszeit ca. 20 Minuten.

Ciabatta 1,5 cm groß würfeln. Knoblauchzehen fein hacken. Ein Backblech mit 2 EL Olivenöl beträufeln, Knoblauch darüber streuen und Brotwürfel darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) 8-10 Min. rösten. Tomaten achteln, dann halbieren. Paprika in kleine Würfel und Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Balsamico bianco, 1-2 EL Wasser, 6 EL Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Mozzarella würfeln. Mozzarella, Tomaten, Paprika, Frühlingszwiebeln und Brotwürfel mit der Vinaigrette vermengen und sofort servieren.

Geschmorte Schlangengurke in Dillrahm

Schmeckt prima zu Fisch mit Salzkartoffeln oder Reis.

Butter in einer hohen Pfanne erhitzen. Zwiebel glasig dünsten. Schlangengurke schälen, in Stücke schneiden und mit andünsten. Mit der Brühe ablöschen und ca. 8 Minuten mit Deckel garen lassen. Den Senf und die Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eventuell mit etwas Speisestärke andicken. Zum Schluss den Dill einrühren.
Tipp: Man kann sehr gut Lachs oder auch Garnelen mit den Schmorgurken garen. Das ist dann mit Salzkartoffeln oder auch Reis ein leckeres Komplett-Gericht.

Originalrezept aus der Greenhaq-Küche