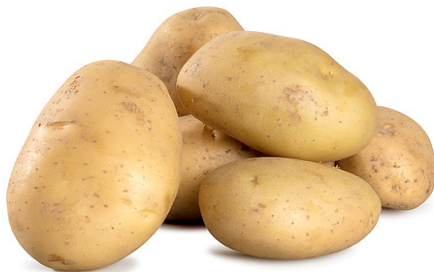


Tel . 07223 / 806 22 30
Fax. 07223 / 806 22 55
email:info@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de



1 Schlangengurke
400 g Tomaten
1 Zwiebel
200 g Schaf-Feta (Art.-Nr. 2074)
2 EL Pesto (Art.-Nr. 8260)
3 EL Olivenöl
3 EL weißer Balsamicoessig
evtl. Salz und Pfeffer



700 g Kartoffeln
2-3 rote Zwiebeln
1 Stange Porree (Art.-Nr. 406)
100 g Champignons
1 EL Sesam
2-3 EL Olivenöl
1 Teel. Butter
Kräutersalz
Pfeffer
Petersilie

Rezepte für KW 20-33

Tomaten-Gurken-Salat mit Feta

Die Gurke waschen und der Länge nach halbieren. Mit der Schale in halbe Scheiben aufschneiden. Die Tomaten waschen, halbieren und den Stielansatz entfernen. Dann die Tomatenhälften vierteln. Die Bundzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Den Feta klein würfeln. Für das Dressing das Pesto, das Olivenöl und den Essig in ein verschließbares Glas geben und gut durchschütteln. Evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken, noch einmal kräftig durchschütteln und über den Salat geben.

Kartoffelpfanne mit Champignons

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser garen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln, Porree waschen, putzen und in Ringe schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
In einer großen Pfanne erst den Sesam rösten, herausnehmen und dann Olivenöl und Butter erhitzen, die Pilze mit den Zwiebeln anbraten und herausnehmen. Die Kartoffeln mit dem Porree in der Pfanne anbraten, eventuell noch etwas Olivenöl dazugeben. Die Pilze und Zwiebeln wieder mit in die Pfanne geben und weitere 5 Minuten schmoren.
Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen, mit Petersilie und Sesam bestreut servieren.