

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



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.