



KW 15/2016

Bärlauch-Nuss-Aufstrich

Zutaten für 4 Personen:

50g Bärlauch, 50 g Nusskerne, 1 EL scharfer Senf, 4 EL Nussöl, 150 g Butter, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Bärlauch waschen und trockenschütteln.

Bärlauch und Nüsse grob hacken und beides mit Senf und Öl in einem Mixer zu einer feinen Paste pürieren. Butter unter das Püree mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Bärlauch-Quiche mit Tomaten

Zutaten für 4 Personen:

50 g Parmesankäse, 150 g Mehl, 100 g Butter plus etwas für die Form, 250 g Cocktailtomate, 2 rote Zwiebeln, 1 TL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 50 g Bärlauch, 250 g Frischkäse, 130 ml Milch, 4 Eier, Muskatnuss

Zubereitung:

Für den Teig Parmesan reiben. Mehl mit 100 g Butter, Parmesan und nach Bedarf etwas kaltem Wasser zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten kalt stellen. Inzwischen eine Quicheform (26 cm Ø) mit restlicher Butter auspinseln. Tomaten waschen und halbieren. Zwiebeln schälen, halbieren, in Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Salzen, pfeffern und von der Herdplatte ziehen. Bärlauch waschen, trockenschütteln und in Streifen schneiden; 1 EL für die Garnitur beiseitelegen.

Frischkäse mit Milch und Eiern glattrühren. Bärlauch zufügen und mit Salz, Pfeffer und frisch abgeriebenem Muskat würzen.

Teig ausrollen und die Form damit auskleiden. Zwiebeln darauf verteilen, Eieguss darübergeben. Mit Tomaten belegen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C; Gas: Stufe 3) in 40–45 Minuten goldbraun backen. Mit übrigem Bärlauch bestreuen.

Wir wünschen Guten Appetit!

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich u. Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967