



# Tomaten-Mozzarella-Salat

Herkunft: Italien

## Zutaten für 10 Personen:

7 Tomaten  
5 Päckchen Mozzarella  
Olivenöl  
Balsamico-Essig  
Salz und Pfeffer  
Basilikum

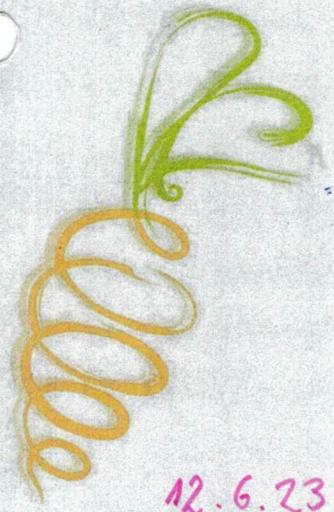
## Zubereitung

Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Mozzarella und Tomaten nun fächerförmig auf eine Platte legen, erst eine Scheibe Mozzarella und dann halb darüber eine Scheibe Tomate usw. Ein Teil Balsamico-Essig mit drei Teilen Olivenöl sowie etwas Salz und Pfeffer mischen und über den Salat geben. Mit frischen Basilikumblättern garnieren.

12.6.23



# Rezept der Woche



12.6.23



## Kohlrabisauce mit Gnocchi

### ZUBEREITUNG

Den Kohlrabi und die Kartoffeln schälen und grob klein schneiden. Gemeinsam in einen Topf mit Wasser geben und für ca. 30 Minuten weichkochen.

Währenddessen werden die Kohlrabiblätter gewaschen und klein geschnitten.

In einer Pfanne wird etwas Öl erhitzt. Sobald das Öl heiß ist, kommen die klein geschnittenen Kohlrabiblätter in die Pfanne und werden mit einer ordentlichen Prise Salz gewürzt und knusprig gebraten.

Den gekochten Kohlrabi und die Kartoffeln in einen Mixer geben und mit den restlichen Zutaten zu einer cremigen Soße pürieren. Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Die Kohlrabisauce mit Gnocchi oder anderer Pasta servieren und mit den knusprigen Kohlblättern bestreuen.

Fertig.

### ZUTATEN

1 Kohlrabi mit Kohlrabiblättern

2 – 3 Kartoffeln

1 Knoblauchzehe

2 EL Hefeflocken

1 EL Öl

1 TL Essig

Etwas Zitronensaft

Muskat

Salz

Pfeffer

## GUTEN APPETIT

wünscht Gemüsehof Lehmann

## Apfel-Hirse-Creme mit Erdbeer-Johannisbeergrütze

ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN

### HIRSE-CREME

50 g Hirse oder Hirseflocken

100 ml Reisdrink

50 g Zuckerrübensirup  
oder Honig \*nicht vegan!

1 Stück Vanilleschote, 1 g Vanille

250 g Sojajoghurt

300 g Äpfel ungeschält, grob raspelt

75 ml Hafersahne, 1 Prise Salz

### ERDBEER-JOHANNISBEER-GRÜTZE

75 ml Traubensaft rot

15 g Reisvollkornmehl sehr fein

100 g Erdbeeren geviertelt

50 g Johannisbeeren rot

40 g Rohrohrzucker oder Honig \*nicht vegan!

### ZUBEREITUNG HIRSE-CREME

Reisdrink mit Salz, 25 g Zuckerrübensirup und Vanilleschote aufkochen, Mark auskratzen und in die Flüssigkeit geben. Hirse in ein Sieb geben und mit kochendem Wasser überbrühen. Hirse in den Reisdrink geben und aufkochen. Auf kleiner Flamme noch ca. 10 Minuten quellen lassen.



Sojajoghurt in einen Tuch geben und abtropfen lassen. Äpfel grob raspeln. Abgetropfter Sojajoghurt mit 25 g Zuckerrübensirup und Vanille cremig anrühren, die geraspelten Äpfel und die gequollene Hirse dazu geben.

Hafersahne unter die fertige Hirsemasse vorsichtig unterheben.

Nachspeise abfüllen, abdecken, kalt stellen und 20 Minuten ruhen lassen. Mit roter Grütze vollenden.



### ZUBEREITUNG ERDBEER-JOHANNISBEER-GRÜTZE

Traubensaft aufkochen und mit in Wasser angerührtem Reismehl binden.

Erdbeeren putzen und vierteln. Johannisbeeren waschen, entrappen und verlesen.

Geputzte Beeren und Früchte in die gekochte Grütze geben. Nicht mehr kochen.

Zucker nach Geschmack dazu geben.

