

Basilikum - Rucolasalat mit Erdbeeren

Rucola und Basilikum grob zerteilen. Erdbeeren vierteln, Pecorino hobeln.
Auf Vorspeisentellern nach Geschmack anrichten.

Aus den flüssigen Zutaten eine Vinaigrette anrühren, würzen und über die Teller träufeln.
Pecorino und Pinienkerne darüber streuen und servieren.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: keine Angabe

Zutaten für 8 Portionen:

450 g Rucola, zarter
2 Bund Basilikum
1000 g Erdbeeren
100 g Käse (Pecorino)
10 EL Balsamico, weiß
100 g Honig, flüssig
16 EL Olivenöl
8 EL Pinienkerne, geröstet
Salz
Pfeffer

Gemüsetopf (ähnlich wie Ratatouille)

Zutaten für 8 Personen:

3 Kg Fleischtomaten
10 Paprika (bunt)
4 Gemüsezwiebeln
2 x Frühlingslauch
20 Eier
5 x Schafskäse
3 x Fladenbrot
Rapsöl, 1 Brühwürfel (Gemüse), Sambal Oelek

Zubereitung:

Rapsöl im Topf erhitzen, Gemüsezwiebeln schälen in Ringe schneiden, im Topf andünsten.
Paprika in feine Würfel oder Streifen schneiden mit andünsten. Etwas Wasser dazu geben und den Brühwürfel mit hinein. Alles bissfest garen. Dann die Eier verquirlen und dazu geben, umrühren.
Die Tomaten in Achtel schneiden und dazu geben. Würzen mit Salz, Pfeffer und Sambal Oelek (Messerspitze, Vorsicht).
Den Schafskäse in Würfel schneiden und auf den Teller über das Gemüse geben.
(Wenn man möchte kann man auch einen Teil vorher mit in den Topf geben)
Das Fladenbrot dazu reichen.
Die Gesamtgarzeit ist ca. 30 Minuten. Das Gemüse sollte bissfest bleiben und nicht verkochen.

Rotwein - Erdbeercreme

Die Erdbeeren werden mit Zucker und der Hälfte des Rotweines püriert. Den restlichen Rotwein nimmt man, um die Gelatine einzuweichen.

Wenn die Gelatine gequollen ist, wird sie nach Packungsanweisung aufgelöst (nicht kochen) und unter Rühren dem Erdbeermus hinzugefügt. Zum Schluss wird die Sahne untergehoben. Bis zum Verzehr kühl stellen.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: keine Angabe

Zutaten für 8 Portionen:

667 g Erdbeeren
333 g Zucker
667 ml Rotwein
1,33 Pck. Gelatine
667 ml Sahne, geschlagen

Verfasser: Graselfe