Sommerliche Minestrone

Zutaten für 6 Personen:

- 5 Tomaten
- 300 g Stangenbohnen
- 1 Zucchini
- 1 Staudensellerie
- 1 Lauch
- 2 Karotten
- 0,25 Weißkohl
- 1 Bund Blattpetersilie
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Parmesankäse
- 200 g Pasta
- 2 EL Olivenöl
- ggf. Brühe

Zubereitung:

• Schritt 1

Tomaten, Bohnen, Zucchini, Sellerie, Lauch, Karotten und Weißkohl in 1 cm dicke Würfel schneiden. Knoblauch und Zwiebel feiner würfeln.

• Schritt 2

Öl im Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Mit 2 l Wasser oder Brühe ablöschen, das Gemüse hinzugeben und 10 Min. kochen lassen. Pasta in der Suppe garen. Mit Salz, Pfeffer und Parmesan abschmecken. Minestrone mit frisch gehackter Petersilie servieren.

Zitronen-Spaghetti mit Lachs

Zutaten für 6 Personen:

- 1,5 kleiner Kopf Brokkoli
- 600 g Spaghetti
- Salz
- 4,5 EL Öl
- 300 g Frischkäse
- 225 ml Vollmilch
- abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone
- Zucker
- Pfeffer
- 600 g Lachsfilet ohne Haut
- 6 Stiel(e) Basilikum
- grober Pfeffer zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Schritt 1

Brokkoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit Brokkoli zugeben und mitgaren.

2. Schritt 2

Schalotten schälen und fein würfeln. 1 EL Öl erhitzen, Schalotten darin andünsten. Frischkäse und Milch zugeben und unter Rühren erhitzen. Wenn eine glatte Soße entstanden ist, Zitronenschale und -saftiterrühren. Falls die Soße noch zu dick ist, etwas Nudelkochwasseriterrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Schritt 3

Fisch waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Fisch darin unter Wenden 3–4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Schritt 4

Basilikum waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Nudeln und Brokkoli mit der Soße vermengen. In einer Schüssel anrichten und mit Basilikum und Zitronenscheiben garnieren. Mit grobem Pfeffer bestreuen.

Pfirsich-Torta mit Mascarpone

Zutaten für 6 Personen:

- 180 g Mehl
- 60 g Zucker
- Salz
- 1 Ei
- 120 g Butter
- 400 g Pfirsiche
- 400 g Mascarpone
- 60 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 0,5 Zitrone
- 150 ml Schlagsahne
- 30 g Pekannüsse
- 20 g Pistazien
- 2 EL Aprikosenmarmelade
- 1 Bund Minze

Zubereitung:

Schritt 1

Mehl, Zucker und etwas Salz vermischen, eine Mulde eindrücken, Ei hineinschlagen und Butter in Flöckchen um die Mulde herum verteilen. Alles zu einem glatten Teig verkneten, eine Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für ca. 30 Min. in den Kühlschrank legen.

Schritt 2

Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Schritt 3

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche größer als die Kuchenform ausrollen. Teig in die gebutterte Form drücken und im vorgeheizten Ofen 20 Min. backen. Abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Schritt 4

Mascarpone, Zucker, Vanilleschote, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Sahne zu einer cremigen Masse schlagen. Creme auf den ausgekühlten Kuchenboden streichen. Marmelade im Topf auflösen. Pfirsichspalten verteilen, mit Aprikosenmarmelade bepinseln und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Schritt 5

Pekannüsse und Pistazien zerdrücken, zusammen mit der gehackten Minze über den Kuchen geben.