

REZEPTE IM
JUNI

Vorspeise:
häberle-Spargel

Hauptgericht:
Zucchini-Fächer vom Grill

Nachspeise:
Sommer-Mascapone



Vorspeisse: **häberle-Spargel**

Zutaten:

12	Stangen weißer Spargel
50 g	Semmelbrösel
100 g	Pekannüsse
2 EL	Vollkornmehl
1	Ei
3 EL	Erdnussöl
	Salz, Paprika

Zubereitung:

Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel in kochendem Salzwasser 8–10 Minuten bissfest garen. Abtropfen und kalt abschrecken.

Die Pekannüsse und etwas Salz im Blitzhacker mahlen, dann mit den Semmelbröseln und etwas Paprika vermischen.

Das Mehl mit dem verquirltem Ei und der Nussmischung jeweils auf einen Teller geben. Erst den Spargel in dem Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und zuletzt in der roten Nussmischung wälzen.

In einer Pfanne das Erdnussöl erhitzen und den panierten Spargel darin herausbraten bis er von allen Seiten golden ist. Vor dem Servieren noch kurz das überschüssige Öl abtupfen.



**4
PORTIONEN**



Hauptgericht: **Zucchini-Fächer vom Grill**

Zutaten:

1 Bund	Radieschen
1 Bund	Schnittlauch
1 EL	Weißweinessig
2 EL	Olivenöl
125 g	Camembert
25 g	Bruschetta-Gewürzmischung
2	kleine gelbe Zucchini
2	kleine grüne Zucchini
4	Tomaten
4	Laugenstangen
	Salz, Pfeffer
	Öl zum Bestreichen

**4
PORTIONEN**

Zubereitung:

Radieschen waschen und in feine Würfel schneiden. Schnittlauch waschen, in kleine Röllchen schneiden. Essig mit Salz und Pfeffer würzen, Öl darunterschlagen. Schnittlauch und Radieschen unterrühren.

Käse halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Käse in der Gewürzmischung wenden und dabei etwas andrücken. Zucchini waschen und trocken reiben. Zucchini der Länge nach fächerförmig einschneiden (siehe Bild oben). Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Jeweils 2 Zucchini fächerförmig auf 1-2 mit Öl bestrichene Aluschale/n legen und die Schnittflächen mit Käse und Tomaten belegen. Aluschale/n auf den Grill legen und indirekt ca. 20 Minuten grillen. Zucchini mit Radieschen-Salsa und Laugenstangen servieren.

Tipp: Als Beilage empfehlen wir knuspriges Knoblauchbrot vom Grill.

Nachspeise: **Sommer-Mascapone**

Zutaten:

150 g	Karamellkekse (z. B. Biscoff)
250 g	Erdbeeren
500 g	Magerquark
250 g	Mascarpone
50 g	Puderzucker
3	Päckchen Vanillezucker
1	Packung Dessertsoße ohne Kochen (Vanille)

Zubereitung:

125 g Kekse klein bröseln und den Boden von 4 Gläsern damit auskleiden.

Anschließend die Erdbeeren putzen, grob schneiden und pürieren. Das Dessertsoßenpulver hinzufügen und verrühren.

In einer weiteren Schüssel den Magerquark mit Mascarpone, Puder- und Vanillezucker ebenfalls verrühren und die Hälfte in die Gläser auf den zerbröselten Keksen verteilen. Eine Schicht Erdbeerpüree hinzufügen und mit Quarkcreme abschließen.

Die übrigen Kekse ebenfalls zerkleinern und damit die Cremeschicht garnieren. Zum Schluss eine halbe Erdbeer in die Mitte setzen und servieren.



**4
PORTIONEN**