

# Frühlingsfrischkäse



## Zutaten

- ✓ 350 g Frischkäse
- ✓ 80 g Möhren
- ✓ 140 g Radieschen
- ✓ 2 Lauchzwiebeln
- ✓ ½ Bund Schnittlauch
- ✓ Abrieb von ½ Zitrone
- ✓ 1-2 EL Zitronensaft
- ✓ 100 g griechischer Joghurt
- ✓ Salz, Pfeffer

## So gelingt der Frühlingsfrischkäse

Die Möhre raspeln, die Radieschen in kleine Stücke schneiden oder ebenfalls raspeln. Die Lauchzwiebeln und den Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

Den Frischkäse mit dem Joghurt verrühren. Mit dem kleingeschnittenen Gemüse vermengen und für den Frischekick den Zitronenabrieb und –saft unterrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



# Pommes Dauphine



## Zutaten

- ✓ 400 g Kartoffeln
- ✓ 60 g\* Butter
- ✓ 50 ml Milch
- ✓ 70 g Dinkelmehl
- ✓ 2 Eier
- ✓ 40 g Parmesan
- ✓ 2 l Pflanzenöl (zum Frittieren)
- ✓ etwas Muskat
- ✓ Salz und Pfeffer

## So gelingen die Pommes Dauphine

Kartoffeln waschen und ungeschält in Salzwasser ca. 18 Minuten weich garen. Anschließend durch ein Sieb gießen, abtropfen lassen und noch warm pellen. Die Kartoffeln am besten zwei Mal durch eine Kartoffelpresse drücken.

Die Butter zusammen mit der Milch aufkochen, das gesiebte Mehl auf einmal hinzugeben und schnell mit einem Holz-Kochlöffel verrühren. Den Teig so lange rühren, bis er sich in einem Kloß vom Topfboden löst. Kurz „abbrennen“, bis sich eine weiße Schicht am Topfboden zeigt. Dann die Eier einzeln und anschließend die Kartoffelmasse und den Parmesan unterrühren.

Frittieröl auf 160 Grad erhitzen. Mit 2 Löffeln ca. 20 Nocken aus der Kartoffelmasse formen und auf ein gefettetes Backpapier legen. Nocken portionsweise vorsichtig im heißen Fett für 4-5 Minuten goldbraun ausbacken. Nocken mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen.



# Spargelpfanne



## Zutaten

- ✓ ca. 400 g grüner Spargel
- ✓ ca. 400 g weißer Spargel
- ✓ 350 g kleine Tomaten
- ✓ 3 Schalotten
- ✓ 4 Zehen Knoblauch
- ✓ Schnittlauch oder Bärlauch
- ✓ Olivenöl
- ✓ Salz, Pfeffer

## So gelingt die Spargelpfanne

Den Spargel schälen und kleinschneiden.

Die Tomaten halbieren, die Schalotten in feine Würfel schneiden und den Knoblauch fein hacken. Schnittlauch oder Bärlauch fein schneiden.

Die Schalotten in reichlich Olivenöl, nicht sparsam damit sein, anschwitzen. Den Knoblauch dazugeben und mit anschwitzen.

Dann die Spargelstücke hinzufügen und ca. 3-4 Minuten mitbraten. Die Tomaten und die kleingeschnittenen Kräuter hineingeben und nochmals 2 Minuten durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen – fertig!

Tipp: Wer es cremig mag, kann an die Spargelpfanne noch einen Schuss Sahne geben.



# Erdbeeren mit Basilikumpesto & Kürbiskernstreuseln



## Zutaten

- ✓ Erdbeeren, so viel wie jeder möchte ☺

### Basilikumpesto

- ✓ 40 g Mandelstifte
- ✓ 1 Topf Basilikum, ca. 20 g
- ✓ 40 g weiße Schokolade
- ✓ 60 ml neutrales Öl
- ✓ etwas Abrieb & Saft von einer Zitrone

### Kürbiskernkrümel

- ✓ 50 g Kürbiskerne
- ✓ 30 g Haferflocken, Zartblatt
- ✓ 40 g Zucker
- ✓ 50 g Vollkorn-Dinkelmehl
- ✓ 40 g weiche Butter

So gelingen das süße Basilikumpesto und die Kürbiskernkrümel

Die Erdbeeren waschen und von den Kelchblättern befreien.

Für das süße Basilikumpesto die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten und anschließend abkühlen lassen. Die Blätter vom Basilikum abzupfen und die Schokolade in grobe Stücke teilen. Alle Zutaten für das Pesto in einem Mixer oder mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Zitrone abschmecken.

Für die Kürbiskernkrümel die Kürbiskerne hacken. Anschließend mit allen übrigen Zutaten vermengen und zu Streuseln verkneten. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Als weiteres Topping geschlagene Sahne (oder 1 Teil Crème fraîche mit 2 Teilen geschlagener Sahne) mit etwas Zucker und Zitronenabrieb abschmecken und dazugeben.

