

# Kartoffelsalat mit Bärlauch



## Zutaten

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 70 g Bärlauch
- 3 Gewürzgurken
- 1 Schlangengurke
- 200 g Mayonnaise
- 200 g Joghurt
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Kapern

## Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Die Kartoffeln abgießen und abkühlen lassen. Anschließend in Scheiben schneiden.

Den Bärlauch in feine Streifen schneiden und die Gewürzgurken und Schlangengurke fein würfeln.

Joghurt und Mayonnaise verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Alle Zutaten vermengen und gut durchziehen lassen. Mit etwas Bärlauch garnieren.



# Grüner Spargel mit Limetten-Thymian-Mayonnaise



## Zutaten

200 g Mayonnaise  
1-2 Knoblauchzehen  
1 TL frischer Thymian  
½ Limette  
Salz, Pfeffer  
1 Bund grüner Spargel  
etwas Olivenöl  
ca. 200-300 g  
Datteltomaten

## Zubereitung

Die Mayonnaise mit dem kleingehackten Knoblauch, dem gehackten Thymian, etwas Limettensaft und dem Abrieb der halben Limone verrühren.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Vom grünen Spargel ggf. das untere Drittel schälen. Die holzigen Enden abschneiden. Spargel im Ganzen lassen oder dritteln. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel 1–2 Minuten darin schwenken. Die Datteltomaten für ca. ½ Minuten mit braten. Alles soll schön knackig bleiben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Spargel mit den Tomaten, Mayonnaise und frischem Baguette servieren.



# Buttermilchcreme mit Nusspesto



## Zutaten

3 Blatt Gelatine

1 Limette

400 ml Buttermilch

90 g Puderzucker

150 ml Sahne

½ Tafel Zartbitter-  
schokolade 85 %

100 g Mandeln, gehackt

20-40 ml Ahornsirup

50 ml Apfelsaft

Saft von ½ Zitrone

## Zubereitung

Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

300 ml Buttermilch, Puderzucker, den Saft der Limette und die fein geriebene Schale miteinander verrühren.

Sahne steifschlagen.

Die ausgedrückte Gelatine mit ca. 100 ml Buttermilch kurz erwärmen, bis die Gelatine sich aufgelöst hat. Danach unter Rühren zur anderen Creme geben. Die Sahne schlagen und zum Schluss unter die Creme heben.

Die Schokolade fein hacken und mit den übrigen Zutaten für das Pesto vermischen.

Als Topping mit der Buttermilchcreme servieren.



Weitere Rezepte in unserem Kochbuch auf [bioladen.de/rezepte](http://bioladen.de/rezepte)