

ERDBEER TIRAMISU

🕒 30 Minuten

👥 6 Personen



- 500 g Erdbeeren
- 3 EL Zucker
- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100 g Löffelbiskuits
- 6 EL Orangensaft
- eventuell etwas Minze zum Garnieren

ERDBEER TIRAMISU

🕒 30 Minuten

👥 6 Personen



Alle Erdbeeren waschen und entstielen. 100 g Erdbeeren mit 1 EL Zucker pürieren und kalt stellen. Mascarpone, Quark, 2 EL Zucker, Zitronensaft und Vanillezucker verrühren und abschmecken. 300 g Erdbeeren klein schneiden und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.

Eine Form mit Löffelbiskuits auslegen und diese mit Orangensaft beträufeln. Erdbeermark und Mascarponecreme abwechselnd auf die Löffelbiskuits schichten, anschließend kalt stellen.

Vor dem Servieren mit den restlichen Erdbeeren und evtl. etwas Minze garnieren.

MAULWURF MUFFINS

🕒 20 Minuten

👥 12 Personen



- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 80 ml Öl
- 60 g Kakaopulver, instant (Kaba, Benco)
- 60 g Haselnüsse, gerieben
- 80 g Mehl
- 2 TL, gestr. Backpulver
- 125 g Sauerrahm
- 250 ml Schlagsahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Erdbeeren
- 2 EL Schokoladenraspel, (Schokoflocken)

MAULWURF MUFFINS

🕒 20 Minuten

👥 12 Personen



Eier, Zucker und Öl dickschaumig schlagen. Kakaopulver dazugeben und gut unterrühren. Nüsse, Mehl und Backpulver vermischen und unterheben. Zum Schluss den Sauerrahm einrühren. Teig in die Muffinform füllen und bei 180 Grad ca. 20-30 min backen. Abkühlen lassen und anschließend einen kleinen Deckel der Muffins abschneiden. Die Deckel in eine Schüssel geben und fein zerbröseln. Die Schokoraspeln dazugeben und untermischen.

Die Schlagsahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und unter die Sahne heben.

Die Erdbeersahne mit einem Löffel auf den Muffins verteilen und mit den Kuchenbröseln bestreuen.

SPARGELSALAT MIT ERDBEEREN

🕒 20 Minuten

👥 2 Personen



250 g Spargel

10 Erdbeeren

2 Handvoll Feldsalat oder Rucola

10 Macadamianüsse

3 EL Parmesan (Grana Padano), gehobelt

4 Scheiben Schinken (Serranoschinken)

3 EL Öl (Basilikum-Gewürzöl oder Zitrone-Tymian)

2 EL Balsamico oder Crema di Balsamico

Salz und Pfeffer

SPARGELSALAT MIT ERDBEEREN

🕒 20 Minuten

👥 2 Personen



Zunächst den Spargel schälen, in Stücke schneiden und bissfest kochen. Den Salat und die Erdbeeren waschen. Die Erdbeeren anschließend in Scheiben schneiden. Die Macadamianüsse grob hacken. Die Schinkenscheiben halbieren.

Das Öl mit dem Essig und den Gewürzen vermengen. Salat, Schinken, Spargel und Erdbeeren auf einem Teller anrichten und das Dressing darüber geben. Abschließend die Nüsse und den Parmesan über den Salat streuen.

Ein toller Sommersalat zu dem Baguette sehr gut passt.

ZUCCHINI NESTER MIT EI

🕒 20 Minuten

👥 4 Personen



600 g Zucchini
(ca. 2-3 mittelgroße Zucchini)

4 Eier

2 EL Olivenöl

1½ TL Salz

1 Prise Pfeffer, Knoblauch- und/ oder
Zwiebelpulver

ZUCCHINI NESTER MIT EI

🕒 20 Minuten

👥 4 Personen



Schneidet die Zucchini mit Hilfe einer Mandoline oder eines Julienneschälers in lange dünne "Zucchinispaghetti".

Gebt diese in eine große Schüssel und salzt sie kräftig. Lasst das Ganze für ca. 15 Minuten ziehen. Presst danach mit den Händen alles Wasser aus den Zucchini. Würzt die Zucchini mit Pfeffer, Knoblauch- und/ oder Zwiebelpulver.

Fettet eine Pfanne mit Olivenöl ein.

Legt die Zucchinispaghetti in Form von Nestern in die Pfanne, lasst in der Mitte jeweils Platz für ein Ei. Eiweiß und Eigelb werden nun nacheinander in das Nest gesetzt. Zucchini Nester für 5-6 Minuten bei mittlerer Hitze braten.