

Scones mit Aprikosen und Frischkäse

Zutaten (für etwa 8 Stück):

450g	Vollkornmehl	300g	Aprikosen
100g	Rohrzucker	1	Ei
2 ½ TL	Backpulver	2 TL	Vanillemark Schote
240g	Frischkäse natur	50ml	Milch
100g	Butter		



Den Ofen auf 200° Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mehl, Zucker, Salz und Backpulver mischen. Die Butter mit einer Gabel zerdrücken. Den Frischkäse dazugeben und beides miteinander mischen. Die Aprikosen entkernen, vierteln und zur Buttermischung geben.

Das Ei mit dem Vanillemark und der Milch verrühren, die Buttermischung und die Mehlmischung dazugeben und mit der Hand zu einem Teig verkneten.

Den Teig aus der Schüssel nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund formen und auf 2,5cm flach drücken. Mit einem Messer in 8 gleichgroße Stücke schneiden und diese auf das vorbereitete Backblech legen. Jedes Stück mit Milch bestreichen und im Ofen etwa 18 Min. backen. Nach der Backzeit herausnehmen und vor dem Servieren auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Tortellini in Salbei-Tomaten-Butter

Zutaten (für etwa 4 Portionen):

500g	Tortellini Gemüse
100g	Butter
1 Bd	Salbei
500g	Cocktailtomaten
2 EL	Baslamico Bianco
	Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft



Tortellini in Salzwasser gar kochen. Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Salbeiblätter bei kleiner Hitze darin dünsten. Tomaten halbieren und kurz mitdünsten. Mit Balsamico, Salz, Zucker, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Bandnudeln mit Fenchel und Feta

Zutaten (für etwa 4 Personen):

500g	Bandnudeln
400g	Feta
1kg	Fenchel
400ml	Milch
200ml	Schlagsahne
1 Bd	Petersilie
	Salz, Pfeffer, Bratöl



Die Nudeln in Salzwasser gar kochen.

Den Fenchel waschen und in kleine Streifen schneiden. Bratöl in einer Pfanne erhitzen und die Fenchelstreifen ca. 2 Minuten andünsten. Mit Milch und Sahne ablöschen und etwas einköcheln lassen. Wenn die Nudeln gar sind, den gewürfelten Schafskäse unter den Fenchel mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frischer Petersilie servieren.

Rezept für Grüne Soße

1 Packung Kräuter
der Grünen Soße

3 EL Quark 40 %

2 EL Schmand

1 EL Crème fraîche

1 TL Salz

1 TL Zucker

1 Prise Pfeffer

½ Zitrone

1 TL Senf

Uffbasse: Dazu gibt's gekochte Kartoffele un' hartgekochte Eier.
(Geheimtipp zum Kräuter hacken: Wiegemesser oder Fleischwolf)

1. Kräuter fein hacke

2. Alles mische

3. Umrührn

4. Abschmegge

Fäddisch!

Grüne Soße
Festival

Neue Artikel im Sortiment

475kg	Spargel grün 16/26-Deutschland-Demeter	17,95 € /kg
4066kg	Kartoffel Ditta fk 2,5kg -aus der Region-Bioland	2,49 € /kg
Ditta ist eine wohlschmeckende Salatkartoffel. Sie besitzt tiefgelbes, feinkörniges Fleisch und eine glatte Schale. Köstlich im Kartoffelsalat oder als Pellkartoffel.			
20006100g	Maigouda N 48% -Holland-KBA	1,29 € /100g