

Sommer – Sonne – Sonnenschein:

Spargel-Tarte mit Salat & Erdbeer-Tiramisu

Im Juni gibt es reichlich frisches Gemüse, Salate und aromatische Kräuter. Außerdem bereichert uns der Juni mit süßem Obst und einer großen Auswahl an Beeren. Der Juni ist die perfekte Zeit für frische Erdbeeren, die jetzt endlich im Überfluss aus heimischem Anbau zu bekommen sind. Saisongemüse wie Spargel ist bald nicht mehr zu haben, nutzt die Saison also unbedingt noch aus.

Spargel-Tarte (Zutaten für eine Tarte):

ca. 500 g weißer oder grüner Spargel
1 Blätterteig
200-300g Schmand
4-5 EL Pesto
2 Eier
40g Parmesan
Salz & Pfeffer
Muskatnuss
Cayenne Pfeffer



Zubereitung

- (1) Den Spargel schälen, holzige Enden entfernen. Stangen gleichmäßig kürzen. Weißen Spargel je nach Dicke 5-7 Min., grünen Spargel 3-4 Min. vorgaren. Stangen abtropfen lassen, salzen und pfeffern.
- (2) 10-15 Min. vor Verwendung den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Ofen auf 200° vorheizen. Den Schmand mit Pesto und Eiern verrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Cayenne-Pfeffer würzen.
- (3) Den Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und die Kanten nach oben formen. Den Spargel nebeneinander darauf verteilen. Darüber die Pesto-Schmand-Mischung gießen. Mit Parmesan bestreuen und im heißen Ofen ca. 35 Min. backen. Falls sie zu stark bräunt, die Tarte gegen Ende mit Alufolie abdecken.



Salat mit Tomaten, Fete & Pistazien

Blattsalat

Cherrytomaten

Pistazien

Feta

8 EL Balsamico Creme

8 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

Zubereitung

- (1) Blattsalat waschen. Cherrytomaten waschen und halbieren. Feta zerbröseln und Pistazien schälen.
 - (2) Salat, Tomaten und Feta mit dem Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Mit Pistazien bestreuen, mit Balsamico Creme beträufeln und genießen.
-

Erdbeer-Tiramisu aus dem Glas

500g Erdbeeren

250 g Mascarpone

250 g Magerquark

Ca. 2 Löffelbiskuit pro Glas

3 EL Zucker

1 Limette

1 Päckchen Vanillezucker

100 ml Orangensaft

Minze zum Dekorieren



Zubereitung:

- (1) Erdbeeren putzen. 150g der Erdbeeren mit 1 EL Zucker pürieren und kaltstellen.
- (2) Mascarpone, Quark, 2 EL Zucker, Limettensaft und Vanillezucker miteinander verrühren. 250g der Erdbeeren klein schneiden und unter die Mascarponecreme heben.
- (3) Löffelbiskuit in Stücke brechen und als erste Schicht in ein Glas legen und mit 1-2 TL Orangensaft beträufeln. Auf den Löffelbiskuit eine Schicht Mascarponecreme darauf geben, und darauf eine Schicht Erdbeerpüree. Schichtvorgang nochmals wiederholen und zum Schluss mit den restlichen Erdbeeren und der Minze dekorieren.