

Wassermelonen-Kaltschale mit Hüttenkäse-Crostini

Zutaten für 4 Portion:

0,25	Wassermelone	2
1 ½	Tomaten	
0,5	Gurke	
	Salz	
	Pfeffer	
0,25	Chilli rot	
0,5	Limette	
0,5	Zitrone	
0,5 TL	Ingwerknolle	
1 EL	Olivenöl	
0,25 Bund	Basilikum	
0,5	Ciabatta	
200 Gramm	Käse	

Zubereitung:

1. Das Ciabatta längs in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) knusprig backen.
2. Den Hüttenkäse mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Olivenöl und fein geschnittenem Basilikum würzen.
3. Die Tomaten vom Stielansatz befreien, Melone und Gurke schälen und alles in grobe Würfel schneiden. Limette und Zitrone auspressen, den Ingwer schälen und reiben, Chilischote klein schneiden. Alles zusammen sowie den restlichen Zitronensaft in einem Mixer fein pürieren und kalt stellen.
4. Zum Schluss die Kaltschale in tiefe Teller oder Gläser umfüllen und mit den Crostini servieren.

Zitronen-Ingwer-Hähnchen

Zutaten für 4 Portion:

800 g	Hühnerbrust
1 Stück Zitronen	Zitronensaft
100 ml	Olivenöl
2 Stück	Knoblauchzehen gehackt
3 Stück	Lorbeerblätter
gehäuften EL	Ingwer gehackt
1 Bund	Thymian gezupft
2 EL	Honig
1 TL	schwarzen Pfeffer, grob gemahlen

Zubereitung:

1. Hühnerbrust abspülen, trocken tupfen, restliche Zutaten zu einer Marinade vermengen.
2. Die Hühnerbrust darin für 1-2 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Anschließend das Fleisch zusammen mit der Marinade in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze so lange braten, bis die Flüssigkeit verkocht ist und die Marinade das Fleisch umhüllt.

Pappardelle mit Austernpilzen und Walnüssen

Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Austernpilze
200 g	Walnüsse
2 Bund	Schnittlauch
600 g	Bandnudeln (Pappardelle)
10 EL	Zitronensaft
200 g	Butter
100 g	Parmesan, geriebener Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Austernpilze putzen, die großen Pilze davon in Streifen reißen. Die Walnüsse grob hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
2. Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen.
3. 4 Min vor Ende der Kochzeit die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Walnüsse zufügen, unterrühren und kurz anrösten lassen. Die Pilze dazugeben und bei starker Hitze 1-2 Min kräftig anbraten. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Den gehackten Schnittlauch unterrühren.
4. Die Nudeln abschütten und auf Tellern verteilen. Mit der Pilzmischung bedecken und mit Parmesan bestreut servieren.

Erdbeer Crumble

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Erdbeeren, gewaschen und entkernt
200 g Zucker
200 g Butter
200 g Mehl
1 Prise Salz
1 EL Vanillezucker

Zubereitung:

1. Zucker, Vanillezucker, Butter, Salz und Mehl in eine Schüssel geben und zu Streuseln kneten.
2. Die Erdbeeren in eine Auflaufform geben, mit den Streuseln bedecken und für 15 Minuten bei 180° in den Backofen geben (mittlere Schiene) und die goldig Streusel ausbacken.

Dazu passt Vanillesoße oder Vanilleeis!