



## Zutaten

700 g rote Bete  
Salz  
½ TL Kümmel  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
3 EL Olivenöl  
1 TL Thymian  
1 EL Honig  
Pfeffer  
100 g Sahne  
100 g Mozzarella  
10 Blätter Basilikum

## Rote Bete-Pfanne mit Mozzarella gratiniert

Rote Beete, waschen und mit Kümmel im Salzwasser kochen, bis sie gar sind. Anschließend schälen, halbieren oder vierteln und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Rote Beete zusammen mit den Frühlingszwiebeln in eine Schüssel geben, kräftig mit Olivenöl, Thymian, Honig, Salz und Pfeffer würzen. Alles in eine Auflaufform geben, mit Sahne angießen und den gerupften Mozzarella darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft mit Grillfunktion ca. 15 – 20 Minuten gratinieren. Basilikum fein schneiden, über das Gericht geben und servieren.

*Tipp: Frisches Baguette dazu reichen.*

## Zutaten

1 Kg Frühkartoffeln  
2 Tomaten  
1 Gurke  
½ Bund Petersilie  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 St. frischer Knoblauch  
2 - 3 EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
Rohrohrzucker  
Basilikum

## Gazpachogemüse

Kartoffeln gründlich waschen, abbürsten und in Salzwasser ca. 25 Minuten kochen. Tomaten waschen, Strunk entfernen und in Würfel schneiden. Gurke waschen, schälen, der Länge nach halbieren, entkernen und ebenfalls würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Etwas von dem frischen Knoblauch fein runter schneiden. Kartoffeln abgießen, pellen, zurück in den Topf geben und mit einem Kartoffelstampfer die Kartoffeln grob stampfen. Die restlichen Zutaten untergeben, Olivenöl hinzugeben großzügig salzen und pfeffern und warmhalten. Kurz vor dem Servieren abschmecken mit Olivenöl, Rohrohrzucker, frisch geschnittenem Basilikum, Salz und Pfeffer.

Schnelles, frisches, leckeres Gericht und ideal für die Heißen Sommertage. 😊

*Tipp: Nach Bedarf kann dem Gericht auch zusätzlich frisch geschnittene Peperoni zugegeben werden. Das Gazpachogemüse eignet sich auch sehr gut als Beilage zu einem Fischgericht.*

## Zutaten

50 g Butter  
50 g Rohrohrzucker  
100 g Dinkelmehl  
1 Msp. Zimt  
400 g Aprikosen  
450 g Bananen  
½ Zitrone  
1 Vanilleschote  
1 EL Honig  
Puderzucker

## Überbackene Aprikosen und Bananen

Butter in Stücke schneiden, mit dem Zucker, Mehl, Zimt in eine Schüssel geben, zu Streusel verarbeiten und kaltstellen. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Zitrone auspressen und über die Bananen verteilen, vorsichtig vermischen. Vanilleschote auskratzen und das Mark zusammen mit dem Honig, den Aprikosen, den Bananen vermischen und in eine Auflaufform geben. Die Streusel darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca. 25 Minuten backen und noch lauwarm servieren.

*Tipp: Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.*

