

REZEPTE zur Gourmetkiste

Spinatsalat, arabisch

Zutaten:
für 4 Personen



Zubereitung:
Ca. 20 Min.

400 g Spinat
3 EL Zitronensaft
4 TL flüssiger Honig
Salz,
1 TL Chiliflocken
2 Msp. gem.
Kreuzkümmel
8 EL Olivenöl
3 EL Rosinen
1 Dose Kichererbsen
200 g Schafskäse

Spinat verlesen, waschen und gut abtropfen lassen.
Zitronensaft, 1 EL Wasser und
Honig verrühren.
Mit Salz,
Chiliflocken und
Kreuzkümmel würzen.
Öl nach und nach unterrühren.
Rosinen ca. 10 Min. in Wasser einweichen und untermischen.
Kichererbsen über einem Sieb abgießen und mit kaltem Wasser
abspülen. Schafskäse in kleine Stücke brechen.
Spinat mit Kichererbsen und Schafskäse mischen und mit dem
Zitronen-Dressing beträufelt servieren.

Bärlauch-Crêpes-Röllchen

Zutaten:
für 4 Portionen



Zubereitung:
ca. 45 Min.

50 g Bärlauch
250 ml Milch
2 Eier
100 g Mehl
Salz
1 – 2 EL Butterschmalz
zum Ausbacken
80 g getrocknete
Tomaten in Öl
200 g Frischkäse
1 EL Tomatenmark

Bärlauch waschen, klein schneiden und mit
Milch,
Eiern,
Mehl und
1 Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Aus dem Teig in einer
großen Pfanne mit Butterschmalz dünne Crêpes backen.
Tomaten abtropfen lassen, klein hacken und mit
Frischkäse und
Tomatenmark fein pürieren. Crêpes gleichmäßig dünn mit dem
Frischkäse bestreichen, straff aufrollen und schräg in kleine Stücke
schneiden.