



Rezept für KW 18-22

Kohlrabi-Rettichsalat

1 großer Kohlrabi oder 2 kleine
1 Rettich weiß
1 kleine Zwiebel
1 TL Salz
1 oder 2 EL Essig
1 oder 2 EL Öl
1 Prise Zucker
1 EL Petersilie gehackt
etwas Pfeffer
2 EL Joghurt

Kohlrabi und Rettich schälen und raspeln. Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Aus Salz, Essig, Öl, Zucker, Petersilie, Pfeffer und Joghurt ein Dressing herstellen und alles miteinander vermischen.



Zucchini-Käse-Scheiben

800 g Zucchini
Vollmeersalz
1 Ei
70 g Semmelbrösel
etwas Olivenöl
200 g würziger Hartkäse, z. B. Gouda, mittelalt oder Bergkäse

Zucchini mit der Schale in 1 cm dicke Scheiben schneiden, einsalzen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Das Ei verrühren und darin jede Zuchinischeibe wenden, dann beidseitig in die Semmelbrösel drücken und in das erhitzte Öl legen. Die Scheiben auf beiden Seiten anbraten und im Backofen (100° C) warmhalten. Den Käse in Scheiben schneiden. Die Käsescheiben auf die Hälfte der Zuchinischeiben verteilen und mit je einer Zuchinischeiben zudecken. Weitere 10 Minuten im Backofen lassen, bis der Käse geschmolzen ist.