

## **Bataviasalat mit Ei-Dressing**

2 Eier hartgekocht, 1 kleine Zwiebel, 4 EL Rapsöl, 1 TL Senf, 2 TL Zitronensaft, Kräutersalz, Pfeffer  
1 EL Dill TK, 1 Bataviasalat, 1 EL Schnittknoblauch

Eiweiß und Eigelb voneinander trennen. Eiweiß und Zwiebel klein würfeln. Eigelb durch ein Sieb streichen. Mit 100 ml Wasser, Öl, Senf, Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Dill und Schnittknoblauch untermischen. Salat putzen, waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Mit dem Dressing beträufeln und mit Eiweiß- und Zwiebelwürfel bestreut servieren.

Originalrezept aus der Greenbag-Küche

## **Zucchini-Creme-Suppe**

500g Zucchini, 200g Kartoffeln, 1 Zwiebel, 2 EL Butter, ¾ l Gemüsebrühe, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 TL gemahlener Koriander, 100g Crème fraîche, Salz, 1 Knoblauchzehe, 40g Mandelblättchen

Die Zucchini waschen und putzen. Etwa 150g davon grob raspeln, den Rest davon in grobe Würfel schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Zwiebel fein hacken. Etwa 1 ½ EL Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Kartoffel- und die Zucchiniwürfel einrühren und kurz andünsten, dann mit der Gemüsebrühe ablöschen. Aufkochen, mit Pfeffer und Koriander würzen, zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 15 Min. köcheln lassen. Die Suppe pürieren. Wieder aufkochen, die Crème fraîche einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Inzwischen die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen. Den Knoblauch durch die Presse dazudrücken, die Mandelblättchen darin goldbraun rösten. Die Zucchini raspeln einrühren, salzen und pfeffern, bei mittlerer Hitze ganz kurz anbraten. Die Suppe mit den Mandeln und Zuchiniraspeln bestreut servieren.

## **Tomaten-Reissalat**

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

60 g Naturreis, 120 ml Wasser, 1 kleine Zwiebel, 3-4 Tomaten, 50 g schwarze Oliven, 2 EL Olivenöl, 1 EL Balsamicoessig, Pfeffer, Kräutersalz, etwas Paprikapulver, 1 EL Basilikum TK

Den Naturreis in dem Wasser köcheln, bis das Wasser aufgesogen ist. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Tomaten halbieren, den Stielansatz entfernen, dann die Tomaten in dünne Spalten schneiden. Die Oliven halbieren und entsteinen. Aus Olivenöl, Balsamicoessig und den Gewürzen ein Dressing rühren, zusammen mit den Zwiebeln und Oliven unter den abgekühlten Reis rühren. Zum Schluss die Tomaten und Basilikum untermengen.