

Wichtige Feiertagsinfo

Am **Pfingstmontag (20. Mai)** liefern wir **nicht**, sondern am darauffolgenden **Dienstag(21 Mai)**

Wir wünschen Ihnen sonnige Feiertage, Zuversicht, besonnene und anständige Staatenlenker
und Gesundheit und Frieden!

Ihr Biokistenteam

Radieschen-Quark mit Rosmarinkartoffeln

ZUTATEN

1 Salatgurke, 2 Äpfel, 1 Bund Radieschen
1 Zwiebel, 2 EL Gartenkräuter, 750 g Quark, 200 ml Milch
3 EL Leinöl, 2 TL Kräutersalz, Pfeffer, 1 Prise Rohrohrzucker
Ca. 500 g Schmorkartoffeln, 2-3 EL Olivenöl, ½ TL Rosmarin, getr.
1 EL flüssiger Honig

ZUBEREITUNG

(Die Zutaten für den Radieschen-Quark können auch halbiert werden.)

Salatgurke schälen und würfeln. Äpfel, Radieschen und Paprika waschen und ebenfalls würfeln. Zwiebel putzen und fein würfeln. Dill hacken. Den Quark mit Milch, Leinöl, Salz, Pfeffer und Zucker glatt rühren. Gurke, Äpfel, Radieschen, Zwiebel und die Kräuter unterrühren. Den Quark mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Kartoffeln gründlich bürsten, Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln dazugeben und unter schwenken ca. 15-20 Minuten rösten. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen, kurz vor dem Servieren den Honig über die Kartoffeln geben und nochmals gut durchschwenken. Mit dem Radieschen-Quark servieren.

Nach: Originalrezept aus der Greenbag-Küche

Lauchzwiebel-Obatzer

125 g Magerquark, 1 mittelreifer Camembert, 30 g weiche Butter, Meersalz, Pfeffer, 1/2 TL Paprikapulver edelsüß,
30 g Sonnenblumenkerne, 1 Ei, 1 Bd. Lauchzwiebeln

Den Quark abtropfen lassen. Inzwischen den Camembert entrinden und in grobe Stücke schneiden. Die Butter schaumig rühren. Den Camembert mit Butter und Quark verrühren. Mit Meersalz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Zugedeckt 1 Std. kalt stellen. Die Sonnenblumenkerne in einer trockenen Pfanne rösten. Das Ei hart kochen, abschrecken, pellen und grob hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Vor dem Servieren die Hälfte der Sonnenblumenkerne, das gehackte Ei und die Frühlingszwiebeln mit dem angemachten Camembert mischen, den Rest darüber streuen. Lecker zu knusprigem Brot. Auch für Gäste.

Nach: essen & trinken 06/99