

Am **29. Mai zu Himmelfahrt (Donnerstagskunden)** liefern

wir - trotz des Feiertags - **wie gewohnt** aus.

Wir bitten um rechtzeitige Bestellungen.

Eventuell kommt die Ware am **Donnerstag** tageszeitlich

etwas später als gewohnt – aber sie kommt!! 😊

Ihr Team von Söth's Biokiste

Eichblattsalat mit Mozzarella und Mangodressing

1 Eichblattsalat, 1 Pack. Mozzarellakugeln (klein), 1 Mango, 100 g Joghurt, 2 EL Sahne, 2 EL Balsamico bianco, 1 EL Olivenöl, Meersalz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Salat putzen, waschen, mundgerecht zupfen und auf einer Salatplatte anrichten. Die Mozzarellakugeln darauf verteilen. Mango in Spalten vom Stein schneiden und ca. 100 g mit Joghurt, Sahne, Essig und Öl pürieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Cayennepfeffer abschmecken. Die restlichen Mangospalten auf dem Salat verteilen. Mit dem Dressing übergießen und servieren. Originalrezept aus der Greenbag-Küche

Melonen-Chili-Sauce

1 Melone, 1 Msp. Chilipulver, 1 Apfel, 1 TL Butter, 1 EL Rohrzucker, 1/8 trockener Weißwein, Saft von 1/2 Zitrone, 1 TL Currypulver, 1 TL bunter Pfeffer, grob zerstoßen, Rohrzucker, Cayennepfeffer

Die Melone längs vierteln, von Kernen und faserigem Fruchtfleisch befreien und schälen. Das Fruchtfleisch zerschneiden, fein pürieren und zugedeckt kaltstellen. Den Apfel schälen, putzen, entkernen, sehr fein würfeln und in Butter glasig braten, ohne Farbe nehmen zu lassen. Mit dem Zucker bestreuen und diesen leicht karamellisieren lassen. Mit Wein und Zitronensaft ablöschen, Chili und Currypulver zufügen und alles 3 Minuten leise köcheln, dann erkalten lassen. Die Apfelmischung mit dem Mixstab fein pürieren und samt dem Pfeffer unter das Melonenpüree mischen. Die Sauce mit Zucker und Cayennepfeffer abschmecken und sofort servieren.

Tipp: Diese pikante Fruchtsauce schmeckt zu Gegrilltem.