



Sommerlicher Gartensalat



20 MIN.



6 PORTIONEN



ZUTATEN

2 mittelgroße Zucchini
3 Karotten
3 lila Karotten
12-15 Cocktailtomaten
2 Gemüsezwiebel
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
100 ml Öl
1 Zitrone (Saft und Schale)
Salz
Pfeffer
Je 2 Zweige Rosmarin,
Zitronenthymian und Oregano

ZUBEREITUNG

1. Das Gemüse waschen.
2. Zucchini schräg in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden.
3. Die Karotten schälen und in ca. 1/2 cm breite Scheiben schneiden.
4. Die Zwiebel in Spalten schneiden.
5. Die Paprika in 2x2 cm große Stücke schneiden.
6. Öl in der Pfanne erhitzen und das Gemüse nach und nach bissfest anbraten.
7. Alles in eine Schüssel geben.
8. Restliches Öl mit Saft und Schale der Zitrone, Salz und Pfeffer vermischen und mit dem Schneebesen cremig aufschlagen.
9. Gemeinsam mit dem abgezupften und fein gehackten Kräutern unter das Gemüse mischen. Marinieren lassen.



Sommerblütencreme & Marinade



5 MIN.



6 PORTIONEN



ZUTATEN

150g Frischkäse
150g Topfen abgetropft
Salz
Pfeffer
4 EL Blütenblätter
(Ringelblume, Basilikum,
Rose, Kornblume, Malve...)

100ml Verjus
50 ml gutes Öl
3 EL Paradeispesto

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten miteinander verrühren
und kräftig abschmecken.

Alle Zutaten in eine Schüssel füllen
und mit dem Schneebesen cremig
aufschlagen.