

# ERDBEER KRÄUTER SALAT

## ZUTATEN (FÜR 8 PORTIONEN)

- 200 g Basilikum
- 60 g Petersilie
- 30 g Estragon
- 200 g Rauke
- 600 g Erdbeeren
- 4 Kugeln Mozzarella
- 2 weiße Zwiebeln
- 10 EL Olivenöl
- 4 TL Honig
- 6 EL Aceto Balsamico
- Salz Pfeffer
- 2 TL Senf
- 50 ml Gemüsefond

## ZUBEREITUNG

- Für den Salat Rauke und Kräuter waschen, trocken schleudern und die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen.
- Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren.
- Für das Dressing die Zwiebeln fein würfeln. In heißem Olivenöl glasig dünsten. Honig zugeben und kurz karamellisieren lassen. In einer Schüssel mit Essig, etwas Salz, Pfeffer, Senf, Gemüsefond und dem restlichen Öl verrühren.
- Den Mozzarella aus dem Sud nehmen und in Stücke zupfen. Kräuter, Rauke, Erdbeeren und Mozzarella auf einer Platte anrichten. Etwas Dressing darüber verteilen. Das übrige Dressing extra bereitstellen.
- Dazu passt gerösteter **Buchweizen**: Buchweizenschrot in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze knusprig rösten und mit etwas Piment d´Espelette (Chili mit milder Schärfe und leichtem Raucharoma) würzen.

# ERDBEER TIRAMISU

## ZUTATEN (FÜR 8 PORTIONEN)

- 150 ml Espresso
- 750 g Erdbeeren
- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 80 g Puderzucker
- 200 ml Schlagsahne
- 200 g Löffelbiskuits
- Vanillezucker
- Zitronenabrieb einer BIO- Zitrone

## ZUBEREITUNG

- Espresso kochen und 300 g Erdbeeren putzen und halbieren.
- Mascarpone, Quark und Puderzucker in einer Schüssel vorsichtig mit einem Teigschaber zu einer glatten Creme verrühren. Zitronenabrieb dazu geben. Schlagsahne steif schlagen.
- Den Boden einer Auflaufform mit Löffelbiskuits auslegen. Mit der Hälfte des Espressos beträufeln. Mit  $\frac{1}{3}$  der Mascarponecreme bestreichen und mit den Erdbeerhälften belegen.  $\frac{1}{3}$  der Mascarponecreme darauf verteilen, mit den übrigen Löffelbiskuits belegen und mit dem übrigen Espresso beträufeln. Übrige Creme locker daraufstreichen. Abgedeckt mindestens 1 Std. kaltstellen.
- 150 g Erdbeeren putzen und halbieren. Restliche Erdbeeren putzen, mit Vanillezucker in einem hohen Gefäß fein pürieren.
- Tiramisu in Stücke schneiden und mit Erdbeerpüree und Erdbeerhälften anrichten.