

Sommergerichte - leicht und lecker

Zuerst servieren wir einen "Spaghetti-Auflauf mit Radieschen-Mäusen". Dieses Rezept ist sehr gut für Kinder geeignet, aber nicht nur für Kinder, es ist einfach lecker.

Eine "Himbeertorte mit Schmand" steht bei Leckermäulchen ganz vorne an. Die Torte ist leicht zu machen und wird sich auch noch öfter auf der Kaffeetafel stehen.

"Kirsch-Eis-Shake mit Wodka", das Rezept ist lecker erfrischend. Wenn Kinder mitessen sollte man den Wodka weglassen. Ein Getränk für Jedermann ist der "Grüne-Eis-Tee".

Gerade zur Grillzeit stellen wir eine neue Grillbutter vor: "Löwenzahnbutter mit Schnittlauch". Es ist eine besondere Buttermischung, die mit Blüten dekoriert, alle Blicke auf sich zieht.

Spaghetti-Auflauf mit Radieschen-Mäusen



Zutaten für 4 Personen:

250-300 g Spaghetti
Salz
1 Bund Lauchzwiebeln
200 g Kochschinken, ersatzweise Fleischwurst
5-6 Eier
250 ml Milch
Salz, Pfeffer
Muskat
200 g geriebener Gouda oder Bergkäse
Radieschen (Wunschmenge)
Gewürznelken
Butter für die Form

Zubereitung:

Spaghettis nach Vorschrift in viel Wasser mit Salz kochen. Abgießen und auskühlen lassen.

Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und die Spaghettis hinein geben und verteilen.

Lauchzwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Kochschinken würfeln.

Lauchzwiebeln und Kochschinken auf den Spaghettis verteilen.

Eier mit Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen und über Spag-

hetti, Lauchzwiebeln und Kochschinken gießen, dann mit geriebenem Käse bestreuen.

Im Backofen bei 200 Grad (Unter- und Oberhitze) auf mittlerer Schiene 30-35 Minuten backen.

Radieschenmäuse: Radieschen waschen und trocken tupfen. Das Radieschengrün abschneiden.

Eine dünne Scheibe abschneiden und halbieren oder sogar vierteln. Mit der weißen Seite nach vorne steckt man die Ohren in das Radieschen. Gewürznelken ergeben die Augen.

Anmerkung:

Dieses Rezept ist sehr gut als Kinderrezept geeignet, aber nicht nur für Kinder. Auch wenn man keine Radieschenmäuse dazu serviert, kommt das Nudelgericht bestens an.

Jeder Kochkünstler kann selbst entscheiden, wie viele Mäuse er macht.

Dazu serviert man einen grünen Salat, zum Beispiel Rucola-, Feld-, Kopf-, oder Eisbergsalat.

Himbeertorte mit Schmand



Zutaten:

Boden:

80 g Zucker
3 Eigelb
3 Eiklar
100 g Mehl, Type 405
1 TL Backpulver
1 P Vanillezucker
50 g Butter

Füllung:

300 g Himbeeren Tiefkühlprodukt
30 g Zucker
1 P Tortenguss rot
300 g Schmand
400 ml Sahne
1 TL Zucker
2 Sahnesteif
1 P Getränkepulver Himbeere Baiser, Schalen oder Tropfen in weiß und rosa

Zubereitung:

Teig: Eiklar steif schlagen. Zuckersorten mit Mehl und Backpulver mischen. Butter flüssig werden lassen und mit den Eigelben zum Teig geben. Gut verrühren, Eischnee unterheben. Eine Obstkuchenform ausfetten und den Teig einfüllen.

Backen bei 175 Grad (Unter- und Oberhitze) etwa 20 Minuten. Abkühlen lassen und den Boden auf eine Tortenplatte setzen.

Himbeeren auftauen. Im Sieb abtropfen lassen, Saft auffangen. Den Saft mit Wasser auf 250 ml verlängern und 30 g Zucker zugeben. Mit dem Tortengusspulver nach Anleitung einen Guss herstellen. Den Guss gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen und die Himbeeren darüber geben.

Schmand mit dem Getränkepulver verrühren. Sahne mit einem Teelöffel Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Die Sahne unter die Schmandmischung ziehen.

Diese Mischung kuppelartig auf dem Obstboden verteilen. Baiser zerbröseln und die Schmandcreme damit verzieren. Mindestens 2 Stunden gut kühlen.

Fortsetzung siehe nächste Seite

Kirsch-Eis-Shake mit Wodka



Zutaten für 4 Gläser:

400 g Vanille-Eis, fertig gekauft oder selbst gemacht
 400 ml Kirschsaft, hier: Sauerkirschnektar 50%
 8 cl Wodka
 100 g Beeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Himbeeren, hier: Erdbeeren und Brombeeren
 Zitronenmelisse oder Minze

Zubereitung:

Eis, Saft und Wodka in einen Mixer geben und durchmischen.

Kleinere Mengen kann man auch mit dem Pürierstab mixen.

Beeren auf kleine Spieße stecken.

Servieren:

Das Eis-Shake in vier Gläser portionieren, auf jedes Glas einen kleinen Beerenspieß legen und mit Zitronenmelisse oder Minze dekorieren.

Mit Strohhalmen servieren.

Wenn Kinder mittrinken sollte man den Wodka weglassen.

Löwenzahnbutter mit Schnittlauch



Zutaten für 250 g Butter:

250 g gesalzene Butter
 10 Löwenzahnblüten
 ½ Bund Schnittlauch
 ½ - 1 Knoblauchzehe, ersatzweise Knoblauchgranulat
 grober Pfeffer, Steakpfeffer
 Deko: Löwenzahnblüten

Zubereitung:

Die Blütenblättchen der gelben Löwenzahnblumen abzupfen und einmal durchschneiden.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Knoblauch durch die Presse drücken.

Butter schaumig rühren und Löwenzahnblättchen, Schnittlauchröllchen, Knoblauch und Pfeffer zufügen. Alles gut vermengen.

Mindestens 3 Stunden kühlen und dann als Grillbutter oder einfach als besondere Butter verwenden.

Anmerkung:

Falls keine Löwenzahnblüten zur Verfügung stehen, kann man sie auch als getrocknete Ware aus dem Reformhaus oder aus dem Bioladen nehmen.

Grüner-Eis-Tee



Zubereitung:

Teebeutel mit heißem Wasser aufgießen. Je nach Teeart zwischen 2 und 8 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen und mit Honig süßen. Den Tee etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Kiwis schälen und in halbe Scheiben schneiden. Trauben und Minze waschen. Trauben evtl. halbieren.

Anrichten:

Früchte in Gläser verteilen. Gesüßten Tee aufgießen und Eiskwürfel in den Tee geben. In jedes Glas einen Minzzweig stellen. Strohhalme dazu servieren.

Zutaten für 4 Gläser je 400 ml:

4 Beutel Grüner Tee, ersatzweise lose Teesorte
 100 g grüne Weintrauben ohne Kerne
 2 Kiwis
 1-2 EL Honig oder Ahornsirup
 4 Zweige Minze
 Eiskwürfel
 Strohhalme