

Rezept des Monats

Juni 2011



Der Bauernmarkt
im Internet

bauernmarkt-olpe.de

Champignon-Porree-Gemüse mit Speck

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g Champignons
- 2 Stangen Porree
- 200 g durchw. Speck
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Thymianblättchen
- 150 ml Wasser
- 1 TL Instant-Brühe
- Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

1. Porree putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Champignons putzen und vierteln. Speck würfeln.
2. In einer Pfanne Speckwürfel ohne Fett braten, bis sie kross werden. Porree dazugeben und ca. 3 Min. bei mittlerer Wärmezufuhr dünsten. Porree-Speck-Gemisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
3. Olivenöl in der gleichen Pfanne heiß werden lassen. Pilze dazugeben und ca. 5 Min. bei mittlerer Wärmezufuhr dünsten. Gemüse und Thymianblättchen untermischen, Wasser zugießen und zum Kochen bringen.
4. Brühe-Pulver einrühren und ca. 5 Min. bei mittlerer Wärmezufuhr offen köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Mit Pfeffer würzen und abschmecken.

Dazu schmecken Semmelknödel und ein kühles Pils.

Guten Appetit!

Rezept des Monats

Juni 2011



Der Bauernmarkt
im Internet

bauernmarkt-olpe.de

Spargelsalat

Zutaten (für 4 Personen):

- 800 g Spargel
- ½ Kopfsalat
- 2 Zwiebeln
- 3 EL Balsamico
- 3 EL kalte Brühe
- 2 TL Zitronensaft
- 4 EL gehackte Kräuter
- 2 hartgekochte Eier
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 6 EL Olivenöl



Zubereitung:

1. Spargel waschen, schälen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. In Salzwasser mit etwas Zucker und Butter ca. 10-15 Min. bissfest kochen. Abtropfen lassen.
2. Zwiebeln abziehen, fein hacken und mit Essig, Fleischbrühe, Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer und Öl abschmecken. Anschließend die gehackten Kräuter und ein fein zerkleinertes hartgekochtes Ei hinzugeben, verrühren und über den (noch warmen) Spargel gießen. Mindestens ½ Stunde ziehen lassen.
3. Den Salat waschen, abtropfen lassen, in kleine Stücke zupfen und auf den Tellern verteilen. Den Spargelsalat darauf anrichten. Das andere hartgekochte Ei sorgfältig würfeln und über den Salat streuen.

Als Vorspeise mit Baguette oder als Beilage zu Gegrilltem servieren.

Guten Appetit!