



REZEPT DES MONATS August 2016

Bratwurstschaschlik

ZUBEREITUNG

1. Die Paprikaschoten putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in Stücke schneiden. Die Speckscheiben halbieren. Die Aprikosen damit umwickeln. Die Bratwürste in ca. 2-3 cm lange Stücke schneiden.

2. Paprika-, Zwiebel- und Wurststücke sowie die Aprikosen auf Spieße stecken.

Die Spieße rundum mit Öl bepinseln und auf dem heißen Grill unter gelegentlichem Wenden in ca. 8 Minuten garen. Die Spieße mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben mit Thymianblättchen bestreuen und servieren.

Dazu Baguette und ein kühles Bier.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote
- 2 rote Zwiebeln
- 8 dünne Scheiben Räucherspeck
- 16 getrocknete Aprikosen
- 4 große Bratwürste
- 2 EL Olivenöl zum Bestreichen
- Salz, Pfeffer
- 4 Schaschlikspieße
- Thymianblättchen



REZEPT DES MONATS August 2016

Mediterraner Spaghetti-Salat

ZUBEREITUNG

1. Nudeln bissfest garen und abtropfen lassen. Getrocknete Tomaten abtropfen und in Würfel schneiden. Schinken in feine Streifen schneiden.

2. Für die Soße den Zucker vorsichtig in einer Pfanne goldbraun karamellisieren und mit dem Essig ablöschen. Flüssigkeit zur Hälfte einreduzieren und Honig hinzugeben. Solange weiter köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zum Schluss Thymian klein hacken und hinzugeben.

3. Die noch lauwarmen Spaghetti mit der Soße mischen. Schinken, gewürfelten Ziegenkäse, Tomaten, Chili und die Basilikumblätter hinzugeben und vorsichtig unterrühren. Salat salzen und pfeffern und anrichten. Zum Schluss mit Basilikumblättern dekorieren und servieren.

Dazu Baguette und ein trockener Rotwein, z.B. ein Spätburgunder von der Nahe.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 150 g Spaghetti
- 150 g getrocknete Tomaten in Öl
- 150 g Ziegenweichkäse
- 200 g geräucherter Schinken
- 1-2 frische Chilischoten, fein gehackt
- 100 ml Balsam-Essig
- 70 g Zucker
- 2 TL Honig
- 2 Zweige Thymian
- Basilikumblätter