



REZEPT DES MONATS Juni 2020

Grillfleisch in Gyros-Marinade

ZUBEREITUNG

1. Alle Gewürze mit dem Öl mischen. Die Knoblauchzehen fein hacken, mit einem TL Salz zerreiben. Mit dem Öl und den Gewürzen vermischen.
2. Die Fleischstücke mindestens 1 Stunde, besser 24 Stunden marinieren.
3. Den Grill vorheizen und die Fleischstücke unter Wenden grillen.
4. Mit Baguette, Kräuterbutter und einem Salat servieren.

Einen trockenen Rotwein, z. B. einen Spätburgunder aus Baden, dazu reichen.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1 kg Grillfleisch (z.B. Schnitzel)
- 2 TL Oregano
- 2 TL Thymian
- 2 TL Bohnenkraut
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer, aus der Mühle
- 2 Zehen Knoblauch
- 8 EL Olivenöl

Guten Appetit!



REZEPT DES MONATS Juni 2020

Lauwarmer Spargelsalat

ZUBEREITUNG

1. Spargel waschen, schälen und holzige Enden abschneiden. Spargel in Stücke schneiden. Schalotten schälen, fein würfeln.
 2. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Spargel darin unter Wenden 4–5 Minuten anbraten. Schalotten ca. 2 Minuten mitbraten. TK-Erbisen und 1 Prise Salz zugeben, Wasser angießen, aufkochen und 5–6 Minuten köcheln.
 3. Weißweinessig, Honig und Senf verrühren und unter das Gemüse mischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
 4. Spargel-Erbisen-Salat lauwarm servieren. Bergkäse darüber reiben.
- Mit Baguette und einem kühlen Glas Silvaner genießen.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 500 g grüner Spargel
- 500 g weißer Spargel
- 4 Schalotten
- 3 EL Öl
- 250 g TK-Erbisen
- Salz, Pfeffer
- 100 ml Wasser
- 4 EL Weißweinessig
- 2 EL Honig
- 1 TL Senf
- 100 g Bergkäse

Guten Appetit!