Pikante, fruchtige Sommersalate

Sommersalat mit Pfirsich, Ribisel und Mozzarella

Zutaten:

ca. 3 Handvoll frischer Pflücksalat
4 Weinbergpfirsiche
125 g Mozarella
Saft einer ½ Limette
1 TL Blütenhonig
5 TL Olivenöl
½ TL Chiliflocken
Chilifäden
4 Rispen rote Ribisel, Salz

Zubereitung:

Den Salat waschen, putzen und trocknen. Die Pfirsiche waschen, trocknen, halbieren entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Ribisel ebenfalls waschen und trocknen.

Den Limettensaft, den Honig und das Olivenöl zu einem Dressing verrühren. Anschließend mit Chiliflocken und Salz abschmecken.

Den Pflücksalat zusammen mit den Pfirsichstücken in eine Schüssel geben. Mozzarella mit den Fingern zerreißen und ebenfalls dazu geben. Dressing über den Salat geben, mit den Ribiseln und einigen Chilifäden servieren.

Salat mit Wassermelone und Schafkäse

Zutaten:

Wassermelone (ca. 1 kg)
20 dag Schafkäse
2 gute Hand voll Rucola, geputzt
1 Frühlingszwiebel
Pfeffer
gutes Olivenöl
Apfel-Balsamico
dazu: Brot oder Baguette

Zubereitung:

Wassermelone aufschneiden, schälen, in Stücke schneiden und auf einer großen Platte oder 2 Tellern verteilen. Schafkäse mit den Händen grob darüber zerkrümeln. Zwiebel schälen, in hauchdünne Ringe schneiden und auf den Schafkäse geben. Rucola auf der Platte / den Tellern verteilen. Alles mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und mit Olivenöl und Balsamico beträufeln. Dazu passt geröstetes Brot oder Baguette, auch zum Tunken der Marinade.

Gratinierte Paradeis auf Salat

Zutaten:

4-5 Fleischparadeiser
3 EL Olivenöl
2 Zwiebeln oder ½ Bund Frühlingszwiebeln
1-2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
1 Handvoll frischer Oregano
1 Handvoll frisches Basilikum
¼ l Gemüsebrühe
40 dag geschälte, gehackte, Paradeiser
2 EL Paradeismark
2 EL Süßrahm
5 dag Parmesan
10 dag Mozzarella
15 dag Pasta (z.B. Fleckerl)
½ kg Spinat
15 dag Pinienkerne, leicht angeröstet
20 dag weiche getrocknete Paradeis

Zubereitung:

Von den Fleischparadeis die Deckel entfernen und vorsichtig aushöhlen. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen klein hacken und in Olivenöl anbraten, die Paradeismasse sowie die gehackten Paradeis und die Kräuter hinzugeben, mit der Brühe und Rahm aufgießen und köcheln lassen. Nach etwa 20 Minuten die Nudeln hinzugeben und bissfest kochen, evtl. etwas Brühe nachgießen. Zum Schluss den Spinat sowie die getrockneten Paradeis, den Parmesan und die Pinienkerne hinzugeben. Masse in die ausgehöhlten Fleischparadeis füllen. Die restliche Masse in eine Ofenform geben, die Paradeis daraufsetzen und mit geriebenem Mozzarella bestreuen und backen, bis der Mozzarella goldbraun ist und die Paradeis weich sind (ca 15 Minuten). Sofort mit frischem Spinat, frischen geschnittenen Paradeis, den Pinienkernen und etwas Olivenöl servieren.

Pikanter Nudelsalat

Zutaten:

20 dag Nudeln (z. B. Spiralnudeln)
2 gelbe Paprikaschoten
10 dag durchzogener Speck
4 dag Pinienkerne, ohne Fett goldbraun geröstet
6 El Olivenöl
3 El Balsamico-Essig, Pfeffer, Salz, Zucker
5 El Kerbel, gehackt
10 dag Ziegenfrischkäse

Zubereitung:

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest kochen, abgießen und dabei 50 ml Kochwasser auffangen. Nudeln abschrecken. Paprika entkernen und fein würfeln. Speck in Streifen schneiden. Speck in der heißen Pfanne knusprig braun braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Olivenöl, Nudelwasser, Balsamico, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker zu einer Marinade verrühren. 4 El Kerbel unterrühren. Ziegenfrischkäse zu kleinen Bällchen formen, im restlichen Kerbel wälzen. Paprika, Speck, Pinienkerne und Marinade vorsichtig unter die Nudeln mischen und kräftig nachwürzen. Ziegenfrischkäsekugeln vorsichtig darauf verteilen.