



KW 26/2016

## Limetten-Cheesecake

### Zutaten für 4 Personen:

150 g Butter, 200 g Butterkekse, 60 g Kokosraspel, 5 Limetten, 2 Päckchen Vanille-Zucker, 1 TL Agar Agar, 400 g Quark, 100 g + 2 EL Zucker, 400 g Schlagsahne, Öl

### Zubereitung:

Butter schmelzen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Öl einpinseln. Butter, Kekse und Kokosraspel gut mischen, auf den Boden der Springform geben, zu einem festen Boden andrücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen

Limetten waschen, trocken reiben, Schale von 2 Limetten abreiben und von 1 Limette die Schale mit einem Zestenreißer abziehen. Limetten halbieren, Saft auspressen. Limettensaft, Vanille-Zucker und Agar Agar aufkochen, abkühlen lassen. Quark, 100 g Zucker und abgeriebene Limettenschale glatt rühren. Sahne mit steif schlagen. Abgekühlten Limettensaft in den Quark rühren und Sahne unterheben. Creme auf den Boden verteilen und ca. 4 Stunden kalt stellen.

Aus den letzten 2 Limetten 12 dünne Scheiben schneiden. 2 EL Zucker und 2 EL Wasser aufkochen, vom Herd ziehen und Limettenscheiben 1–2 Minuten darin ziehen lassen. Torte aus der Form lösen und auf einer Platte anrichten. Mit Limettenscheiben und Zesten verzieren

## Spaghetti mit Tomaten und Limettenschaum

### Zutaten für 4 Personen:

500 g Cocktailtomaten, 4 Knoblauchzehen, 2 EL flüssiger Honig, 5 EL Olivenöl, 2 EL Kräuter der Provence, Salz, Pfeffer, 500 g Spaghetti, 2 Bio-Limetten, 100 ml trockener Weißwein (ersatzweise Orangensaft), 200 ml Gemüsebrühe, 150 g Crème fraîche

### Zubereitung:

Den Backofen auf 160° vorheizen. Tomaten waschen und halbieren. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

Die Tomaten mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform legen, mit Honig und Öl beträufeln. Kräuter und Knoblauch darüberstreuen, die Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Backofen (Mitte, Umluft 140°) ca. 30 Min. garen.

Nach 15 Min. die Spaghetti nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

Inzwischen die Limetten heiß waschen, trocken reiben, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Wein und Brühe aufkochen und 3 Min. leise köcheln lassen.

Crème fraîche, Limettenschale und 3 EL Limettensaft unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spaghetti in einem Sieb abgießen und abtropfen lassen. Mit den geschmolzenen Tomaten auf tiefen Tellern anrichten.

Die Sauce mit dem Pürierstab schaumig aufmixen und über die Pasta schöpfen.

**Wir wünschen Guten Appetit!**

**Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**

---

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich u. Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: [bestellung@gaertnerhof-callenberg.de](mailto:bestellung@gaertnerhof-callenberg.de)

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

[www.gaertnerhof-callenberg.de](http://www.gaertnerhof-callenberg.de)

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967