



KW 16/2019

Schnittlauchsauce

Zutaten für 4 Personen:

2 hart gekochte Eier, 120 g Weißbrot, ca. 150 ml Milch, 1 El Apfelessig, 1/2 Tl Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Tl Zucker,

2 Bund Schnittlauch (in Röllchen geschnitten), 200 ml Öl

Zubereitung:

Für die Schnittlauchsauce das Weißbrot mit der Milch übergießen und einweichen lassen. Eingeweichtes Weißbrot, Eigelbe, Salz, Zucker, Essig und die Hälfte des Schnittlauchs im Mixer cremig rühren.

Weiter rühren und das Öl zuerst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl dazu geben. Die Eiweiße sehr fein hacken und mit den restlichen Schnittlauchröllchen unter rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schnittlauchsauce passt zu Spargel und gekochtem, gebratenem oder gegrilltem Fleisch.

Schnittlauch-Rahm-Torte

Zutaten für 4 Personen:

200 g Mehl, 60 g Butter, 100 g Milch, 0,5 Teel., Salz. Für den Guss: 200 g saure Sahne, 3 Eigelb,

2 Bund Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Für den Knetteig Mehl, Butter, Milch und Salz verkneten. 30 Minuten ruhen lassen. Dann ausrollen und den Boden einer kalt ausgespülten Springform damit belegen. Einen kleinen Rand hochziehen.

Für den Guss die saure Sahne, Eigelbe und Gewürze verrühren. Den kleingeschnittenen Schnittlauch zugeben und auf den Teig gießen.

Bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Wir wünschen einen guten Appetit

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

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

www.gaertnerhof-callenberg.de

Bankverbindung: GLS Bochum IBAN DE45 430609676007291100 BIC GENODEM1GLS