



Broccoli-Tarte

Zutaten für 1 Tarte

Zubereitungszeit ca. 20 Min. + 30 Min. Backzeit

250 g Blätterteig
30 g Parmesan
500 g Broccoli
400 ml Salzwasser
100 g Crémé fraîche
2 Eigelb
¼ TL Salz
¼ TL Muskat
1 Prise Pfeffer

Eine Springform 26 cm mit kaltem Wasser ausspülen. Den Blätterteig zu einem Kreis von ca. 30 cm ausrollen und in die Springform geben, so dass ein kleiner Rand entsteht. Parmesan zerkleinern (Reibebrett oder Stabmixer) Broccoli waschen in Röchen teilen und in Salzwasser ca. 5 Min. bissfest garen. Abkühlen lassen. Parmesan, Crémé fraîche, Eigelb und Gewürze gut mischen und auf den Blätterteig geben. Broccoli darauf verteilen. Bei 180° ca. 30 Min. backen, ca. 10 Min. vor dem Ende mit Pergament oder Alufolie abdecken.

Rettich – Radieschen - Salat

Zutaten für 4 Pers.

Zubereitungszeit ca. 15 Min.

1 Bund Rettich
1 Bund Radieschen
2 rote Zwiebeln
1 Bund Lauchzwiebeln
1 gest. TL Honig
2 EL Rotweinessig
4 EL Rapsöl
1 EL Senf, mittelscharf
1 EL Meerrettich,
gerieben
Salz und Pfeffer

Den Rettich waschen, dünn schälen und in hauch dünne Scheiben schneiden. Die Radieschen waschen, putzen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Für das Dressing den Honig leicht erwärmen und mit Rotweinessig und Rapsöl mischen. Mit Senf, Meerrettich, Salz und Pfeffer verrühren und die Sauce abschmecken. Alles mit der Sauce gut mischen und ca. 15 min im Kühlschrank durchziehen lassen.