



Tomaten-Zucchini-Gratin mit Gorgonzola

Ein Tomaten-Zucchini-Gratin mit Gorgonzola ist ein köstliches und farbenfrohes Gericht, das die herzhaften Aromen des Sommers einfängt. Diese Variation eines klassischen Gratin nutzt die natürliche Süße von reifen Tomaten und die milde Frische von Zucchini, kombiniert mit der intensiven Würze von Gorgonzola-Käse.

Möhren-Couscous mit Minze und Ziegenfrischkäse

Schneller geht's kaum! Möhren-Couscous eignet sich super als Familienrezept- die Kombi von Minze, Salbei, Honig und Gewürzen klingt zunächst etwas fremd, aber versprochen: Es schmeckt umwerfend!



Frühlingstorte mit grünem Spargel und Pilzen

Spargel ist eines dieser Frühlingsgemüse, der viel mehr kann als ganz klassisch zu Kartoffeln und Bechamelsoße serviert zu werden! Diese Quiche lässt sich warm oder kalt servieren und lässt sich auch für ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Linsen Spargelsalat mit Bärlauch Dressing

Spargelanbau ist echte Handarbeit! Die Hauptaufgabe ist die Ernte und kann nicht mechanisiert werden. Und auch beim Sortieren ist echtes Augenmaß gefragt. Wir möchten den Spargel in diesem Rezept besonders genießen.

