

Grillen ist angesagt

und wir liefern neue Salatrezepte und mehr.

Die Salatarten sind so schnell gemacht, die Grillkohle ist noch nicht richtig durchgeglüht, da ist der Salat schon fertig.

Um die Wartezeit zu verkürzen reichen wir **"Gefüllte Tomaten auf Pumpernickel mit Basilikum"**. Das Rezept ist bestens geeignet zum Grillauftakt.

"Maissalat mit Tomaten" ist sehr lecker, Kräuterschmelzkäse aufgelöst und gewürzt ist das Dressing.

Die Salatsoße von **"Krautsalat mit Ananas"** ist aus saurer Sahne und Meerrettich.

Ganz lecker ist der **"Kartoffelsalat mit Apfel und Tomate"**. Wir haben ihn als Uhr dekoriert.

Wer zum Grillen noch einen Auflauf möchte, dem empfehlen wir den **"Nudelauf mit Zucchini"**. Man kann ihn sehr gut vorbereiten und kurz vor dem Servieren noch einmal kurz erwärmen.

Gefüllte Tomaten auf Pumpernickel mit Basilikum - Tapas



Zutaten für 4 Personen:

12-16 Cocktailtomaten,
Kirschtomaten
6-8 TL Kräuterfrischkäse
12-16 runde Scheiben Pumpernickel
Basilikum
Cocktailspieße oder Zahnstocher
evtl. Steakpfeffer

Zubereitung:

Tomaten waschen, gut abtrocknen und das obere Drittel ab-

schneiden. Die Tomaten und das obere Drittel entkernen. Mit Kräuterfrischkäse füllen. Pumpernickeltaler mit ganz wenig Frischkäse bestreichen, je ein Blatt Basilikum auflegen. Die Tomaten auf die Pumpernickelscheiben setzen und mit einem Cocktailspieß feststecken. Je drei bis vier Tomaten auf einen Teller setzen und weitere Basilikumblätter zur Deko einsetzen.

Abwandlung:

Die Frischkäsefüllung mit etwas Steakpfeffer bestreuen.

Anmerkung:

Dieses Gericht ist ein leckeres Fingerfood und eine wunderbare Vorspeise.

In Spanien wird es als Tapas gereicht.

Krautsalat mit Ananas



Zutaten für 4 Personen:

1/4 bis 1/2 Kopf Weißkohl (je nach Größe)
1 Dose Ananas in Stücken (450 g)
1/2 Bund Petersilie
Marinade:

200 ml saure Sahne
1/2 EL geriebenen frischen Meerrettich, ersatzweise Sahneerrettich aus dem Glas
Salz, Pfeffer
einge Tropfen Ahornsirup

Zubereitung:

Weißkohl putzen, Strunk heraus schneiden, Blatttrippen wegschneiden. Weißkohl in ganz feine Streifen schneiden oder fein hobeln. Ananas in einem Sieb abtropfen lassen, Ananasstücke evtl. noch etwas kleiner schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln und grob hacken.

Saure Sahne gut verrühren, Meerrettich zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ananassaft unterrühren.

Fertigstellen:

Marinade mit den Salatzutaten mischen. Zugedeckt etwas durchziehen lassen. Nochmals abschmecken und dann anrichten.

Maissalat mit Tomaten



Zutaten für 4 bis 6 Personen:

2 Dosen Gemüsemais
500 g Kirschtomaten
2 Schalotten
200 g Schmelzkäse Kräuter
Salz, Pfeffer
Schuss Sahne oder Kondensmilch
Deko: Basilikum, Steakpfeffer

Zubereitung:

Den Mais abspülen und in einem Sieb abtropfen lassen. Kirschtomaten vierteln, die Schalotten abziehen und in ganz feine Würfel schneiden. Diese drei Zutaten in eine Schüssel geben.

Kräuterschmelzkäse in einem kleinen Topf auf kleiner Flamme erhitzen. Je nach Belieben etwas Sahne oder Kondensmilch zugeben. Nach kurzer Zeit ist der Käse geschmolzen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen und zum Gemüse geben und unterheben.

Dekorieren mit Basilikumblättern.

Anmerkung:

Kurz vor dem Servieren kann man etwas groben Pfeffer (Steakpfeffer) auf den Salat streuen

Fortsetzung siehe nächste Seite

Kartoffelsalat mit Apfel und Tomate



Zutaten für 4-6 Personen:

500 g Pellkartoffeln
2 Äpfel rotschalig
2 große Tomaten
2-3 Essiggurken
2 Schalotten
2 Eier hart gekocht

Marinade:

1-2 Eigelb
250-300 g Sahnejoghurt
2 EL Balsamico Essig hell
3 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer
Prise Zucker

Deko:

1 hart gekochtes Ei
1 TL Tomatenmark
1/4 Tomate
Schnittlauch

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, zu Pellkartoffeln kochen. Noch warm die Schale entfernen. Abkühlen lassen und in Würfel oder Scheiben schneiden. Äpfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen, in Würfel schneiden. Tomaten waschen, vierteln und das Innere entfernen, in feine Streifen schneiden. Schalotten pellen und in sehr feine Würfel schneiden. Die hart gekochten Eier sehr fein hacken. Essiggurken in kleine Würfel schneiden.

Marinade: Eigelbe mit Joghurt Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker in einen hohen Mixbecher geben. Mit dem Mixstab alles gut durchmischen und dabei etwas hochziehen.

Fertigstellen:

Kartoffeln, Apfelwürfel, Tomatenstreifen, gehacktes Ei, Essiggurken und Schalotten zusammen mit der Marinade vermischen. In einer Schale anrichten.

Das hart gekochte Ei pellen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben wie eine Uhr dekorieren. Auf die Eischeiben ein wenig Tomatenmark geben. Tomatenstreifen als Uhrzeiger dekorieren. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Nudelauflauf mit Zucchini



Zutaten für 4-5 Personen:

500 g kleine Zucchini
500 g Nudeln, Lieblingssorte oder Schleifchennudeln
1-2 große Tomaten
2 EL Rapsöl
100-120 g Sahnejoghurt
100-120 g saure Sahne
2-3 EL frisches Basilikum
Pfeffer, Salz
Paprikagewürz
Butter für die Form
evtl. Knoblauchgewürz
150 g geraspelter Gouda Käse

Zubereitung:

Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Anweisung bissfest garen, abtropfen lassen. Zucchini waschen, putzen, die Stielenden entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen, trocknen und vierteln. Dann das Innenleben der Tomaten herausschneiden und die festen Tomaten in Streifen schneiden. In heißem Öl Zucchini und Tomaten gut durchbraten. Mit Salz, Pfeffer würzen. Basilikum fein schneiden.

Eine passende Auflaufform mit Butter ausstreichen.

Nudeln und Gemüse mischen. Joghurt, Basilikum, saure Sahne, Pfeffer und Salz gut verrühren und zu den Nudeln und dem Gemüse geben. Alles gut unterrühren.

Das Gemisch in die Auflaufform geben und mit Käse bestreuen.

Backen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) etwa 10-13 Minuten. Der Käse sollte aber zerlaufen sein.