

Blumenkohl =mal anders=

Blumenkohlstrünke und Blätter in feine Streifen schneiden und mit Zwiebeln in etwas Oel anschwitzen und mit Deckel garziehen lassen. Mit Petersilienpesto und Pfeffer würzen. Mit etwas Sahne ferfeinern.

Petersilienpesto

Petersilie, Kapern, Zwiebeln und Knoblauch mit wenig Olivenoel fein pürieren. Würzen mit Salz, Pfeffer, wenig Senf und einem Spritzer Citrone. *Piment Ker e*

Gribiche Dressing

Eier hart kochen. Eigelb durch ein Haarsieb drücken. mit wenig Senf, Essig, Oel, Salz, Pfeffer und Zucker cremig aufrühren.

Eiweiß, Kapern und Zwiebeln sehr fein hacken und unterrühren.

Dieser Dressing wird gerne zu kalten, gekochten Gemüsen, Fleisch und Fisch genommen.

Sauerampfer Dressing

Aus püriertem Sauerampfer, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker, Essig und Oel eine Vinaigrette herstellen. Nach Geschmack mit Zwiebeln oder Knoblauch abschmecken. Schmeckt besonders gut zu Wildkräutersalaten

Kalte Schnittlauchsoße

Majonaise herstellen und mit viel Schnittlauchröllchen, Sahne und Citrone abrunden..

Tomatenpesto mit Walntissen

Getrocknete Tomaten mit Balsamicoessig, Olivenoel etwas Salz aufkochen und einweichen lassen. Im Mixer mit Senf, Pfeffer, wenig Zucker und Walnüssen zu einer cremigen Konsistenz ausarbeiten. Würzen mit Knoblauch und Zwiebeln.

Tomatenpesto =Asia=

Normale Tomatenpesto herstellen und mit feingehackten Früchten, Sojasoße, Essig, Honig und Chillischoten abschmecken. Zu Fisch, kaltem Braten, Geflügel und Finger Food.

Majonaise mit Knoblauchpürre, Citrone und etwas Sahne abschmecken.