

Tomaten-Ruccola Pesto

Abgezogene und entkernte Tomaten mit Ruccola und Pinien im Mixer mit Knoblauch und Zwiebeln fein zerkleinern. Würzen mit etwas Citrone, Salz und Pfeffer. Mit Olivenoel aufrühren. Mit Parmesan verfeinern.

Roter Zwiebel Dressing

Rote Zwiebel, Senf, Essig, Oel, Salz, Pfeffer und Zucker mit dem Pürierstab aufmischen.

Kalte Frankfurter Soße

Mindestens 7 verschiedene Kräuter der Jahreszeit mit Zitronensaft sehr fein im Mixer hacken. Mit Mayonnaise und etwas Sahne verrühren. Würzen mit Salz, Pfeffer, Zucker und Kräuternessig.

Thoussand Island Dressing

Mayo und etwas Sahne mit Tabasco, Paprikapulver, Senf, Honig und Worcester verrühren. Als Einlage fein gehackte Paprikawürfel.

Russian Dressing

Herstellung wie Thousand Islands.

Als Einlage feine rote Beetwürfel, Kaviar, Schnittlauch und Petersilie.

Joghurt Dipp (oder Kaltschale)

Joghurt mit Sahne, Gurkenwürfeln, feine Zwiebelwürfel, Knobi, Olivenoel, Salz, Pfeffer und Honig verrühren. Abschmecken mit Dill und Minze.

Olivenpesto mit Pistazien

Oliven mit Pinien, Zwiebeln, Knobi, Olivenoel, Salz, Pfeffer und Citrone aufmischen.

Rote Linsen Paste

Rote Linsen mit Brühe gahren. Mit Zwiebeln, Knoblauch, Olivenoel, Pfeffer, wenig Ingwer und Kräutern pürieren.

Nudeln

400 g Mehl

100 g Hartweizengrieß

25 g Oel

5 Eier, Salz und wenig Wasser