

Quinoasalat mit Radieschen

Zutaten für 4 Personen:

250 g Quinoa
3 ½ El Olivenöl
3 El Zitronensaft
Salz, Pfeffer, ein halber Würfel Gemüsebrühe
2 El frische Pfefferminze (oder Schnittlauch)
1/2 Bund Radieschen
1 große Salatgurke
150 g Schafskäse
1 rote Paprika
2 große Tomaten

1. Gib die Quinoa in einen Topf mit 2 Tassen Wasser (400 ml) und lasse sie 15 Min. bei kleiner Herdstufe kochen bis das Getreide weich ist. Nimm den Topf dann von der Herdplatte, damit das Getreide abkühlt.
2. Inzwischen kannst Du die Radieschen, Paprika und Tomaten waschen und klein schneiden. Gurke schälen und ebenfalls würfeln. Den Schafskäse kannst Du mit dem Messer klein bröckeln.
3. Vermische in einer großen Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, die gehackte frische Minze oder den Schnittlauch und gib die Quinoa und 1 Tasse kochendes Wasser dazu, in der Du vorher einen halben Würfel Gemüsebrühe auflöst.
4. Vermische diese Zutaten mit dem Käse und dem klein geschnittenen Gemüse und schmecke den Salat ab.

Tomaten- und Mozzarella-Spieße

Zutaten für 2 Personen:

8 - 12 kleine reife Cocktailtomaten
1 Päckchen Mozzarella-Kugeln
3 Stengel Basilikum
Zahnstocher oder Plastikspieße

für den Dip:

2 EL Olivenöl, 2 TI Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer

1. Wasche die Tomaten und das Basilikum.
2. Nimm abwechselnd eine Tomate, 1 Basilikumblatt und 1 Mozarellakugel und spieße sie auf den Zahnstocher.
3. Für den Dip: Schneide einen Teil des Basilikums ganz fein. Verrühre in einer kleinen Schüssel Olivenöl, Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer und den klein geschnittenen Basilikum.

Nussecken

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett

Alufolie

Knetteig:

225 g	Weizenmehl
1 gestr. TL	Backpulver
100 g	Zucker
1 Pck	Vanillin-Zucker
1	Ei (Größe M)
1 EL	Wasser
100 g	weiche Butter oder Margarine

Belag:

150 g	Butter
150 g	Zucker
2 Pck	Vanillin-Zucker
3 EL	Wasser
100 g	gemahlene Haselnusskerne
200 g	gehobelte Haselnusskerne
3 EL	Aprikosenkonfitüre

Guss:

100 g	Zartbitterschokolade
-------	----------------------

- **Vorbereiten:** Backblech fetten. Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C
- **Knetteig:** Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Rolle formen. Den Teig auf dem Backblech ausrollen.
- **Belag:** Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Wasser in einem Topf unter Rühren zerlassen. Gemahlene und gehobelte Haselnusskerne unterrühren. Die Masse etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Teig mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Belag gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Vor den Teig einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen, so dass ein Rand entsteht. Das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.
- **Backzeit:** etwa 25 Minuten
Das Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost etwa 20 Minuten erkalten lassen.
Es dann in Quadrate (8 x 8 cm) schneiden, diese diagonal halbieren, so dass Dreiecke entstehen.
- **Guss:** Schokolade grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die beiden spitzen Ecken des Gebäcks in den Guss tauchen. Das Gebäck auf einen Kuchenrost oder Backpapier legen und den Guss fest werden lassen.