



4 Personen / Dauer: 20 Minuten

KALTE BUTTERMILCH-BASILIKUM-SUPPE MIT CAMEMBERT UND KRÄUTERBRÖSELN

Zutaten:

- 800 ml Zurück zum Ursprung Bio-Buttermilch
- 1 Bund Zurück zum Ursprung Bio-Basilikum
- 3 EL Zurück zum Ursprung Bio-Apfelessig naturtrüb
- ¼ Chilischote
- 200 g Zurück zum Ursprung Bio-Camembert
- Salz
- Pfeffer

Für die Kräuterbrösel:

- 200 g Zurück zum Ursprung Bio-Dinkelbrot
- 1 Bund Zurück zum Ursprung Bio-Basilikum
- 1 Bund Zurück zum Ursprung Bio-Petersilie
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

- Die Buttermilch mit Basilikum, Essig und der grob gehackten, entkernten Chilischote gut mixen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
- Ein Backblech mit Backpapier auskleiden. Den Camembert in kleine Stücke schneiden, auf das Blech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C 2 Minuten backen.

- Für die Kräuterbrösel das Brot in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den gewaschenen Kräutern, etwas Salz und Pfeffer in einer Küchenmaschine fein mixen.
- Die Suppe in kalten Suppentellern anrichten, den geschmolzenen Camembert hineinsetzen und mit den Kräuterbröseln bestreuen. Mit Basilikumblättern garnieren.

4 Personen / Dauer: 60 Minuten

BASILIKUM-GNOCCHI MIT FRISCHKÄSE UND KIRSCHTOMATEN

Zutaten:

Für die Gnocchi:

- 600 g Zurück zum Ursprung Bio-Erdäpfel (mehlig)
- 2 Bund Zurück zum Ursprung Bio-Basilikum
- 3 EL ÖL
- ca. 300 g Zurück zum Ursprung Bio-Weizenmehl (glatt)
- 2 Zurück zum Ursprung Bio-Freilandeier
- Salz

Für die Sauce:

- 15 Zurück zum Ursprung Bio-Kirschtomaten
- 200 g Zurück zum Ursprung Bio-Frischkäse mit Kren
- 50 ml Gemüsesuppe
- 1 Zurück zum Ursprung Zwiebel
- 2 Zurück zum Ursprung Knoblauchzehen
- 4 EL ÖL, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Die Erdäpfel in Salzwasser weich kochen und ausdampfen lassen, schälen und mit einer Erdäpfelpresse in eine Schüssel pressen. Auskühlen lassen.
- Basilikum mit Öl fein pürieren, bis eine Paste entsteht. Die Paste mit dem Mehl, den Erdäpfeln und den Eiern zu einem festen Teig vermengen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu fingerdicken Rollen formen. Mit einem Messer schräge kleine Gnocchi abschneiden und diese in reichlich

- Salzwasser ca. 3 Minuten langsam köcheln lassen.
- Für die Sauce die Kirschtomaten auf ein Backblech legen und bei 180 °C ca. 13 Minuten braten.
- Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. In etwas Öl anbraten und mit der Suppe ablöschen. Frischkäse und Gnocchi dazugeben und kurz durchrühren. Die gebratenen Tomaten untermengen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Gnocchi mit frischem Basilikum garnieren.



KÖNIGSBASILIKUM



4 Personen / Dauer: 45 Minuten

HÜHNERSPIESSE IN BASILIKUMBLÄTTERN

Zutaten:

Für die Spieße:

- ▮ 2 Zurück zum Ursprung Bio-Hühnerfilets
- ▮ 1 Bund Zurück zum Ursprung Bio-Basilikum
- ▮ 4 EL Zurück zum Ursprung Bio-Kürbiskernöl
- ▮ 2 EL Zurück zum Ursprung Bio-Kürbiskerne natur
- ▮ Salz, Pfeffer
- ▮ Öl zum Anbraten, Holzspieße

Für den Erdäpfelsalat:

- ▮ 500 g Zurück zum Ursprung Bio-Erdäpfel, festkochend
- ▮ 250 g Zurück zum Ursprung Bio-Sauerrahm
- ▮ 1 Zurück zum Ursprung Bio-Zwiebel
- ▮ 100 ml Hühnersuppe
- ▮ 4 EL Zurück zum Ursprung Bio-Apfelessig naturtrüb
- ▮ 4 EL Zurück zum Ursprung gemischte Bio-Kräuter
- ▮ 1 TL Zucker
- ▮ 1 TL Salz, etwas Pfeffer

Zubereitung:

- Für den Erdäpfelsalat die Erdäpfel in reichlich Salzwasser weich kochen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- Zwiebel kleinwürfelig schneiden. Zucker zusammen mit Zwiebelwürfeln, Hühnersuppe, Salz und Essig einmal aufkochen, über die warmen Erdäpfel gießen und vorsichtig umrühren. Etwa 15 Minuten ziehen lassen, danach mit dem Sauerrahm verrühren. Noch einmal mit Salz, Zucker und Pfeffer ab-

schmecken und die Kräuter untermengen.

- Für die Spieße die Hühnerfilets in kleinere Würfel schneiden und mit dem Kürbiskernöl und den gehackten Kürbiskernen vermischen. Die Fleischwürfel in Basilikumblätter einrollen und 3-4 Stücke auf einen Spieß stecken.
- Die Hühnerspieße in einer heißen Pfanne mit etwas Öl von jeder Seite 1 Minute anbraten, danach im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C ca. 5 Minuten fertig braten.