

Vorspeise

Steinpilze/Pfifferlinge mit frischen Kräutern

Zutaten für 6 Portionen: 4 1/2 EL [Olivenöl](#), 4 1/2 [Knoblauchzehen](#),
1.125 g frische [Steinpilze](#), 3 [Eiertomaten](#), 190 ml trockener [Weißwein](#),
[Salz](#), [Pfeffer](#), 1 1/2 Stängelfrische [Minze](#), 1 1/2
Stängelfrische [glatte Petersilie](#)

Zubereitung:

1. Das Olivenöl in einem breiten Topf nicht zu stark erhitzen. Die Knoblauchzehen schälen und zerdrücken. Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Pilzscheiben mit dem Knoblauch in den Topf geben und unter gelegentlichem Rühren 2 Minuten braten.
 2. Die Tomaten waschen, abtrocknen und in Würfel schneiden. Tomaten zu den Pilzen geben und 2 Minuten mitschmoren lassen.
 3. Mit dem Weißwein ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 5 Minuten schmoren lassen.
 4. Minze und Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Pilze mit den Kräutern bestreuen, durchmischen und servieren.
-

Hauptgericht

Gemüsepfanne mit Schafskäse

Zutaten für 4 Portionen: entkernte rote [Paprikaschoten](#), 3 [Zucchini](#), 500 g [Brokkoli](#),
3 [Möhren](#), 1/2 Bund in Ringe geschnittene [Frühlingszwiebeln](#), 2 EL heißes [Olivenöl](#),
[Salz](#), [Pfeffer](#), 1/2 TL [Currypulver](#), 175 ml [Gemüsebrühe](#), 125 g [Crème fraîche](#), 150 g
zerbröckelter [Schafskäse](#), 1/2 Bund gehackte [Zitronenmelisse](#), 50 g geriebener
[Pecorino](#), Chili-Pulver

Zubereitung:

1. 2 entkernte rote Paprikaschoten in Streifen und 3 Zucchini in Scheiben schneiden. 500 g Brokkoli in Röschen teilen und 3 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. 3 Möhren schälen und raspeln.
2. 1/2 Bund in Ringe geschnittene Frühlingszwiebeln in 2 EL heißem Olivenöl in einer Pfanne andünsten. Das Gemüse zugeben und 2 Minuten unter Rühren mitschmoren. Mit Salz, Pfeffer, Chili und 1/2 TL Currypulver würzen.

3. 175 ml Gemüsebrühe mit 125 g Crème fraîche, 150 g zerbröckeltem Schafskäse und 1/2 Bund gehackter Zitronenmelisse mischen und über das Gemüse geben. Mit 50 g geriebenem Pecorino bestreuen. Im Ofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) etwa 20 Minuten backen.

Türkisches Fladenbrot

Zutaten für 6 Portionen: 300 g Mehl, 1/2 Pkt Trockenhefe, 1/2 TL Salz, 1/2 TL Zucker, 2 EL Olivenöl, 15 g Butter, 0,16 L Wasser, 10 g Sesam-Samen

Zubereitung:

Das Mehl mit Trockenhefe, Salz und Zucker vermischen. Olivenöl und abgekühlte geschmolzene Butter zufügen. Den Teig kneten und dabei nach und nach bis zu 160 ml lauwarmes Wasser zufügen. Der Teig sollte sich leicht vom Schüsselrand lösen, ohne zu kleben.

Den Knetteig zugedeckt an einem warmen Ort 50 Minuten gehen lassen. Noch einmal mit den Händen durchkneten und die Teigkugel zu einem Fladenbrot formen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen oder mit einem scharfen Küchenmesser rautenförmig leicht an der Oberfläche einritzen. Das Fladenbrot mit leicht angefeuchteten Händen abreiben und mit Sesam-Samen oder schwarzem türkischen Kümmel bestreuen.

Das Fladenbrot mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Ofen auf 200-225° vorheizen. Das Fladenbrot ca. 25 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Nachspeise

Himbeer-Avocadoquark

Zutaten für 4 Portionen: 1 reife Avocado, 3-4 EL Zitronensaft, 1 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale, 250 g Speisequark (20%), 1 EL Creme fraîche, 1 EL Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 150 g frische Himbeeren, 2 EL Himbeersirup. 1 EL Pinienkerne, Puderzucker zum betäuben.

Zubereitung:

1. Die Avocado halbieren und den Stein entfernen. das Fruchtfleisch schälen, etwas zerkleinern und mit 2 EL Zitronensaft und der abgeriebenen Zitronenschale pürieren. den Speisequark und die Creme fraîche untermischen, mit dem Zucker und dem Vanillezucker abschmecken.

2. Die Himbeeren waschen und putzen. Den Avocadoquark in Schälchen füllen, mit den Himbeeren garnieren.
3. Den Himbeersirup mit dem restlichen Zitronensaft verquirlen, über die Himbeeren träufeln. Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne kurz anrösten und über den Quark streuen. Dünn mit Puderzucker bestreuen.