

die Ebenrainköchin empfiehlt...

Sommertarte mit Ceasar Salad



Monatsmenü Juli 2018 / 4 Personen

Tarte

- | | | |
|-------|-------------------------|---|
| 1 | runder Blätterteig | einstechen und ev. mit Kirschensteinen beschweren bei 200° 10min backen und auskühlen lassen |
| 250 g | Ricotta | in eine Schüssel geben |
| 1 | Knoblauchzehe, gepresst | daruntermischen |
| | Salz, Pfeffer | würzen |
| | | Blätterteig in 8 Stücke schneiden und mit Ricotta be- streichen |

Salat

- | | | |
|-------|--|---|
| 1 | Lattichsalat | |
| 1 | Romanasalat | in 2cm dicke Streifen schneiden und waschen |
| 300 g | Cherrytomaten | halbieren |
| 2 | Bundzwiebeln | in Ringe schneiden |
| 270 g | Mozzarella-Kugeln | |
| 2 EL | Frische Kräuter z.B. Oregano, Basilikum | alles in eine Schüssel geben und vermischen |

Dressing

- | | | |
|------|---------------------------|-------------------------|
| 2 KL | grober Dijon-Senf | |
| 6 EL | Olivenöl | |
| 4 EL | Ketchup | |
| 5 EL | weisser Balsamicoessig | alle Zutaten vermischen |
| | Salz, Pfeffer, Petersilie | abschmecken |

Die Ebenrainköchin wünscht "à Guete"

ErnährungPlus
mehr als essen und trinken