

### Beilage: Käsewürfel mit Kohlrabi-Ragout

#### Zutaten

- 2 Kohlrabi
- 1 Zwiebel
- 50 g Butter
- 50 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Petersilie frisch
- 200 g Gouda
- 1 Ei
- 3 EL Semmelbrösel
- Meersalz, Pfeffer
- Zitronensaft, Öl



Von dem Kohlrabi die Blätter entfernen, die inneren Blätter in feine Streifen schneiden. Die Kohlrabi in 1 cm dicke Scheiben schneiden, dann würfeln. Die Zwiebel schälen und würfeln, in 30 g zerlassener Butter glasig dünsten. Kohlrabi, Salz und Pfeffer hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit der Brühe begießen und zugedeckt etwa 15 Minuten dünsten. Zum Schluss die restliche Butter in Flocken sowie die geschnittenen Kohlblätter und die Petersilie unter das Gemüse mischen. Mit Zitronensaft abschmecken. Den Käse in 2 cm große Würfel schneiden, das Ei verquirlen. Die Käsewürfel in Ei und Semmelbrösel wälzen und im heißen Öl in einer Pfanne ausbacken. Die ausgebackenen Käsewürfel über dem Kohlrabi Ragout verteilen.

### Hauptspeise: Spargel mit Tomaten-Hollandaise und Petersilienkartoffeln

#### Zutaten (für 2 Portionen)

- 1 kg Spargel
- 500g Kartoffel
- 3 Strauchtomaten
- 50g Petersilie frisch
- 1 Pck Sauce Hollandaise
- Rohrzucker
- Meersalz
- Butter



Spargel schälen. Die holzigen Enden abschneiden. Den Spargel in wenig leicht kochendem Salzwasser mit etwas Butter und Zucker in etwa 15 Min. bissfest garen. Die Kartoffeln waschen, bürsten und in Salzwasser mit den Petersilienstängeln (für den Geschmack) garen.

In der Zwischenzeit die Tomaten kurz blanchieren, abschrecken und häuten. Die Tomaten halbieren, entkernen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.

Die Sauce Hollandaise nach Packungsanweisung zubereiten. Kurz vor dem Servieren die Tomatenstückchen unter die Sauce geben. Den Spargel mit der Sauce anrichten. Die Kartoffeln mit fein gehackter Petersilie bestreut dazu servieren.

### Nachspeise: Heidelbeer Siam

- 150g Heidelbeeren
- 125g Vollkornreis
- 375ml Milch
- 2 EL Honig
- 2 EL Osaft
- Salz



Milch mit einer Prise Salz zum Kochen bringen. Den Reis zufügen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 35-40 min ausquellen lassen. Unter den garen Reis etwas Zucker und den Orangensaft unterrühren. Die Heidelbeeren verlesen und mit dem restlichen Zucker bestreuen. Zugedeckt 15 min ziehen lassen. Erst kurz vor dem Servieren abwechselnd Reis und Heidelbeeren in Schalen füllen.

### Freizeitipp: Kneipp Erlebnistag mit Kräutermarkt in Bad Camberg

Der Bad Camberger Kneipp-Kurpark wird am Sonntag, 05. Juni 2016 von 10 bis 18 Uhr wieder zum großen Kneipperlebnispark.

Das älteste Hessische Kneippheilbad Bad Camberg stellt den Begründer des Naturheilverfahrens auf 5 Säulen beim Kneipperlebnistag mit Kräutermarkt in den Mittelpunkt.

- Großer Kräutermarkt
- Kneipp-Aktionen, Info-Stände, Führungen
- 10.45, 14.00, 14.45 Uhr Unterhaltungsmusik
- Rotary Stadtlauf „Bad Camberg bewegt sich!“
- „Kunst im Park“
- Minigolf zum Jedermann-Preis von €1,50
- Essen & Getränke

