

### Spargel-Erdbeer-Salat (dazu passt der Silvaner von Sander)

Zutaten (für etwa 4 Portionen):

- 500g Spargel grün
- 500g Erdbeeren
- 1 Bd Rucola
- 1 EL Bratöl
- 2 EL Balsamico



Zitronensaft, Honig, Zucker, Salz, Pfeffer  
Kürbiskerne

Beim Spargel die holzigen Enden abschneiden, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Bei mittlerer Hitze mit etwas Öl in der Pfanne erwärmen. Die Erdbeeren waschen, halbieren und leicht zuckern. Ganze Pfefferkörner und 1 EL Balsamico zu den Erdbeeren geben und ziehen lassen. Den Rucola waschen, trocken schleudern und auf einer Platte anrichten. Den Spargel mit 2 EL Honig in der Pfanne karamellisieren lassen und anschließend mit 1 EL Balsamico und einem kräftigen Schuss Zitronensaft ablöschen. Die Erdbeeren und den Spargel auf dem Salat anrichten, den Balsamico der Beeren und aus der Pfanne als Dressing über den Salat geben. Mit Kürbiskernen bestreut servieren.

### Penne mit Broccoli (dazu passt der Chardonnay von Kesselring)

Zutaten (für etwa 4 Personen):

- 800g Broccoli
- 50g Sultaninen
- 600g Penne Nudeln
- 1 Zitrone
- 40g Pinienkerne
- Petersilie frisch
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl, Salz, Pfeffer, Parmesan



Pinienkerne in einer Pfanne trocken rösten und beiseite stellen. Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Broccoli putzen und in kleine Röschen schneiden. Strunk ebenfalls klein schneiden. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und hacken. Nudeln kochendem Salzwasser bissfest garen. 3 Min. vor Ende der Garzeit den Brokkoli zugeben. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Sultaninen bei mittlerer Hitze 2 Min. dünsten. 100 ml Nudelkochwasser abschöpfen, in die Pfanne geben und aufkochen. Nach der Garzeit Nudeln und Broccoli abgießen. In der Pfanne mit der Knoblauch-Ölmischung mischen. Mit Zitronenschale und -saft einer Zitrone, Salz und Pfeffer würzen. Mit 1 EL Öl beträufeln und mit Pinienkernen, Petersilie und Parmesan bestreut servieren.

### Mairübchen-Gemüse (dazu passt der Riesling Hase von Hamm)

Zutaten (für etwa 4 Portionen):

- 6 Mairübchen
- 2 Knoblauchzehe
- 2 Kartoffeln
- 2 EL Weißwein
- 12 Radieschen
- 2 EL Butter
- 2 Möhren
- Kräutersalz, Pfeffer
- 2 Bundzwiebeln
- Petersilie, Estragon frisch



Das Wurzelgemüse abbürsten, die Stiele entfernen. Die Lauchzwiebeln putzen und die Kartoffel und Möhren schälen. Alles in dünne Scheiben hobeln. Den Knoblauch ebenfalls in Scheiben schneiden. Alles in etwas Butter anschwitzen und mit Wein, 100ml Wasser und Kräutersalz aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Estragon abschmecken. Ca. 5 - 10 Min schmoren. Es soll noch Biss haben, aber die Kartoffel muss weich sein. Petersilie und Butter drüber und servieren.

### Cantuccini-Pfirsich-Tiramisu (dazu passt der Tempranillo von Irjimpa)

Zutaten (für etwa 4 Personen):

- 500g Frischkäse
- 300g Pfirsiche
- 200ml Schlagsahne
- 10 EL Apfelsaft
- 1 Pck Vanillezucker
- 250g Cantuccini
- 3 EL Zucker
- 5 EL Kakao



Die Cantuccini grob zerkleinern und in eine Auflaufform geben. Die Pfirsiche in kleine Stücke schneiden. 10 EL Apfelsaft über die Cantuccini gießen. Den Frischkäse und den Zucker verrühren und die mit dem Bourbon-Vanillezucker steif geschlagene Sahne unterheben. Die Hälfte der Masse auf die Cantuccini streichen. Die Pfirsichstücke als nächste Lage über die Creme geben. Die restliche Creme darauf glatt streichen. Für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht. Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

### Neue Artikel im Sortiment

- 221 .....kg Paprika gelb-Holland-Demeter 12,95 € /kg
- 404 .....kg Möhren neue Ernte-Italien-IFOAM 2,29 € /kg
- 2095 .....kg Äpfel Jonagored süß saftig-D-Demeter 4,29 € /kg  
Leckerer, süßer, saftiger Apfel, ähnlich wie Jonagold
- 19021 .....Stück Frühstücks Soja-Joghurt 750g-Belgien-KBA 2,69 € /Stk  
Die pflanzliche Frühstücksalternative zu Joghurt.
- 24003 .....100g Zickenstreicher Provence 120g-D-Bioland 2,99 € /100g  
Streichfähiger, milder Frischkäse im Döschen. Mit Kräutern verfeinert.