

# Fladenbrot

750 g Mehl

3 Päckchen Trockenhefe

1 EL Salz

525 ml Wasser

3-5 EL Öl

Mehl mit Trockenhefe und Salz in eine Schüssel geben. Flüssigkeit dazugeben und gut verrühren.

Ein Blech mit Öl einpinseln und den Teig gut darauf verteilen.

Den Teig noch ein paar Minuten gehen lassen.

Dampfbackofen: 220°C für ca. 15-20 Minuten backen.

## Bärlauch-Dip

1 Bund Bärlauch

250 g Frischkäse

1 Päckchen Feta

(Salz, Pfeffer aus der Mühle)

Bärlauch fein hacken und mit allen Zutaten vermischen.  
Salz und Pfeffer nach belieben.

## Spargelsalat mit Erdbeeren

### Zutaten

2 kg	Spargel (weiß und/oder grün)
500 g	Erdbeeren
3 EL	Balsamico bianco
1 TL	Zucker
1 TL	Salz
1 Bund	Rucola
5 EL	Öl
	Zitronensaft

### Zubereitung

- 1 Spargel waschen, schälen und im Dampfgarer garen.
- 2 In der Zwischenzeit aus Öl, Zucker, Salz und Zitronensaft das Dressing zubereiten.
- 3 Die Erdbeeren waschen, entstielen und in Stücke schneiden. Den Rucola waschen, trocken schütteln und etwas klein schneiden.
- 4 Den Spargel in Stücke schneiden, noch warm mit dem Dressing vermischen. Die Erdbeeren und den Rucola vorsichtig unterheben.

## Tagliatelle mit Lachs, grünem Spargel und Orangensahnesauce

500 g	Spargel, grüner
400 g	Lachsfilet(s)
500 g	Tagliatelle
200 ml	Sahne oder Cremefine
1	Orange(n), abgeriebene Schale und Saft davon
	Salz und Pfeffer, weißer
1 Msp.	Safran
2 EL	Orangenlikör
½	Zitrone(n), Saft davon
40 g	Butter

Die Tagliatelle in reichlich Salzwasser bissfest kochen.

Den grünen Spargel nicht schälen, sondern nur eventuelle harte Stellen oder trockene Enden entfernen. Den Spargel schräg in ca. 2-3 cm lange Stücke schneiden. Den Lachs in ca. 2 mal 2 cm große Stücke schneiden, salzen und pfeffern und mit dem Zitronensaft beträufeln.

Die Butter in einer hohen Pfanne schmelzen, den Spargel hinein geben und bei voller Hitze 3-4 Minuten braten, danach auf mittlere Hitze reduzieren, den gewürfelten Lachs hinzu geben und weiter 5 Minuten lang braten.

Mit dem Orangenlikör ablöschen und danach den Orangensaft hinzu geben und einmal aufkochen lassen. Safran, geriebene Orangenschale und Sahne hinzu geben und köcheln lassen, bis die Sauce sämig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Man kann nun entweder die Nudeln mit in die Pfanne geben und alles miteinander vermischen oder dekorativ getrennt auf Tellern anrichten.

Dazu einen leichten Weißwein reichen und der Abend ist perfekt.

# Erdbeertiramisu

500 g Erdbeeren

250 g Mascarpone

250 g Quark 20%

1 Esslöffel Zitronensaft

1 P Vanillezucker

3 Esslöffel Zucker

100 g Löffelbiskuits

6 Esslöffel Orangensaft

Pistazien zum garnieren

## Zubereitung

Alle Erdbeeren waschen und endstielen.

100 g Erdbeeren mit 1 Esslöffel Zucker pürieren und kalt stellen.

Mascarpone, Quark, 2 Esslöffel Zucker, Zitronensaft und Vanillezucker verrühren und abschmecken.

300 g Erdbeeren klein schneiden und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.

Eine Form mit Löffelbiskuits auslegen und diese mit Orangensaft beträufeln. Erdbeermark und Mascarponecreme abwechselnd auf die Löffelbiskuits schichten. Kalt stellen.

Vor dem servieren mit Pistazien und Erdbeeren dekorieren.