

ZUCCHINIQUICHE

Zutaten Teig: 125 g Mehl, 50 g Butter, 1 Prise Salz, 1 Eidotter, 1-2 EL Wasser;

Zutaten Fülle: 3 kleine Zucchini

Zutaten Guss: 125 ml Milch, 125 ml Obers, 125 g Sauerrahm, 3 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 120 g geriebener Käse

Zubereitung: Die Zutaten für den Teig in einem Rührkessel zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Zucchini in ca. 1 cm große Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer und Kräutern (sehr gut schmeckt hier Thymian) würzen. Den Teig nicht zu dünn ausrollen und eine Auflauf- bzw. Springform damit auslegen (auch am Rand hochziehen). Nun die Gemüsemischung auf dem Teig verteilen. Für den Guss alle Zutaten gut miteinander mischen und gleichmäßig auf der Quiche verteilen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und im Ofen bei 180 °C ca. 45-50 Minuten backen.

TOMATENSALAT

Zutaten: 4 mittelgroße Tomaten, 1 kleine Zwiebel, Basilikum, Olivenöl, Balsamicoessig weiß, Salz, Pfeffer, Zucker;

Zubereitung: Die gewaschenen Tomaten in mundgerechte Stücke und die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Den Salat mit der Marinade durchmischen und kurz durchziehen lassen. Vor dem Servieren abschmecken und mit frisch geschnittenem Basilikum bestreuen.

EIERLIKÖRMOUSSE MIT MARILLENRÖSTER

Zutaten Mousse: 125 g Qimiq, 40 g Zucker, 60 ml Eierlikör, 125 ml Obers

Zutaten Röster: 500 g Marillen, 2 cl Rum, Zimt, Zucker

Zubereitung Mousse: Für die Mousse wird das Obers steifgeschlagen. In einem extra Mixbehälter wird Qimiq glatt gerührt und mit Zucker und Eierlikör zu einer glatten Creme geschlagen. Nun das Obers vorsichtig unterheben und in eine flache Form (zum Ausstechen von Nockerl) bzw. in Dessertschalen/-gläser füllen. Gut durchkühlen!

Zubereitung Röster: Die Marillen waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Marillen nun mit den restlichen Zutaten aufkochen und zu einem sämigen Röster einkochen. Noch lauwarm mit dem Mousse servieren.