



REZEPT DER WOCHE

KW 37 11.09. – 17.09.2023

Grüne Schorle mit Basilikumwürfeln & Rote-Bete-Salat & Zuckerhut-Salat mit Äpfeln

Das brauchen Sie:

Für die grüne Schorle mit Basilikumwürfeln:

- 1 1/2 Handvoll [Basilikumblätter](#) (Art.Nr. 473)
- 400 ml Wasser davon 200 ml kalt
- 350 g [Staudensellerie](#) (Art.Nr. 311)
+ Sticks zum Garnieren
- 350 g [Äpfel](#) (Art.Nr. 1000)
+ Apfelspalten zum Garnieren
- 1 Prise Salz
- 1/2 [Zitrone](#) Saft (Art.Nr. 1760)

Für den Rote-Bete-Salat:

- 400 g [Rote Bete](#) gekocht (Art.Nr. 320)
- 1-2 [Äpfel](#) (Art.Nr. 1000)
- 4 EL [Walnussöl](#) (Art.Nr. 8257)
- 3 EL [Zitronensaft](#) (Art.Nr. 1760)
- 3 EL [Wildpreiselbeeren](#) (Art.Nr. 17213)
- 1/2 Bd. [Dill](#) (Art.Nr. 453)
- Etw. Salz und Pfeffer
- 3 EL [Walnusskerne](#) (Art.Nr. 5526)

Für den Zuckerhut-Salat mit Äpfeln:

- 200 g [Joghurt](#) (Art.Nr. 2017)
- 40 ml [Sauerrahm](#) (Art.Nr. 2272)
- 3 EL [Apfelessig](#) (Art.Nr. 8664)
- Etw. [Kräutersalz](#) (Art.Nr. 8314)
- Etw. Pfeffer
- 2 TL [Agavendicksaft](#) (Art.Nr. 5308)
- 1 TL [Meerrettich](#) (Art.Nr. 8591)
- 1 [Zuckerhut](#) (Art.Nr. 213)
- 2 [Äpfel](#) (Art.Nr. 1000)

Bei Rückfragen sind wir für Sie erreichbar:
Tel. (0 72 23) 8 06 22 30
E-Mail: info@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de

Und so geht's:

Für die grüne Schorle mit Basilikumwürfeln:

Basilikum grob hacken und in 200 ml Wasser geben. Mit einem Pürierstab fein pürieren. Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren. Rückstände im Sieb gut auspressen. Basilikumwasser in Eiswürfelformen füllen und in die Tiefkühltruhe stellen, bis sie ganz durchgefroren sind. Staudensellerie grob hacken, Äpfel vierteln und Kerngehäuse entfernen. Staudensellerie, Äpfel, Salz, Zitronensaft und 200 ml kaltes Wasser mit einem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren und auf ein sehr feines Sieb geben. Flüssigkeit mit einer Kelle vollständig ausdrücken. Schorle bis zum Servieren kaltstellen. Eiswürfel auf vier Gläser verteilen. Mit Schorle auffüllen. Nach Belieben mit Staudensellerie-Sticks und Apfelspalten servieren.

Für den Rote-Bete-Salat:

Rote Bete und Äpfel in feine Würfel schneiden. Walnussöl, Zitronensaft und Wildpreiselbeeren dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, auskühlen lassen, hacken und unter den Salat mischen.

Für den Zuckerhut-Salat mit Äpfeln:

Die Salatsauce aus Joghurt und den angegebenen Zutaten bereiten.

Den gewaschenen Zuckerhut fein aufschneiden, den ungeschälten gewaschenen Apfel klein würfeln.

Alles gut mit der Salatsauce vermengen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERS **BIOHOF**