

### **Spargelsalat mit Büffelmozzarella**

Zutaten für 4 Personen:

- 750 g weißer Spargel
  - Salz
  - Zucker
  - 3 Pfirsiche
  - 100 g junger Spinat
  - 1/2 Bund Schnittlauch
  - 2 Büffel-Mozzarella-Käse (à 125 g, z.B. Warper Büffelmozzarella)
  - 4 EL Weißwein-Essig
  - 2 TL Ahornsirup oder Agavendicksaft
  - Pfeffer aus der Mühle
  - 4 EL natives Olivenöl
  - Butter für die Pfanne
1. Spargel schälen und in Salzwasser mit einer Prise Zucker ca. 10 Minuten bissfest garen. Pfirsiche waschen, halbieren und in Spalten schneiden. Spinat waschen und gut abtropfen lassen. Schnittlauch waschen und schneiden. Spargel aus dem Wasser nehmen, auf einem Geschirrtuch abtropfen lassen und in Stücke schneiden.
  2. Etwas Butter in die Pfanne geben. Spargel und Pfirsichspalten portionsweise unter Wenden ca. 2 Minuten anbraten.
  3. Mozzarella in Stücke schneiden. Essig, Öl und Ahornsirup verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauchröllchen dazugeben. Spinat, Pfirsiche, Spargel, Mozzarella und Vinaigrette vermengen und mit Schnittlauch garnieren. Dazu schmeckt frisches Baguette.

### **Spargel-Auflauf mit Pasta**

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Nudeln (z.B. Farfalle)
- Salz
- 400 g weißer Spargel
- 400 g grüner Spargel
- 3 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Basilikumpesto
- 100 g Schmand
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Parmesan
- 1 TL Olivenöl
- Pfeffer, Butter für die Form

1. Die Nudeln in kochendem Salzwasser in ca. 9 Min. bissfest kochen, dann in ein Sieb abgießen. Den weißen Spargel schälen, den grünen Spargel waschen und putzen. Die Spargelstangen schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Salzwasser aufkochen lassen, Spargel zugeben und zugedeckt ca. 2 Min. garen, dann herausnehmen. Basilikumpesto mit dem Schmand vermengen.
2. Backofen auf 170° Umluft vorheizen. Auflaufform mit Butter einfetten. Knoblauch schälen. Den Käse reiben. Öl erhitzen, Frühlingszwiebeln darin dünsten, den Knoblauch pressen und dazu geben. Pasta, Spargel, Pesto-Creme und 80 g Käse zugeben und untermischen, salzen und pfeffern. Die Mischung in die Form füllen und mit dem übrigen Käse bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 170°) ca. 25 Min. backen.

### **Erdbeer-Mohn-Traum**

Zutaten für 4 Personen:

- 750 g Erdbeeren
  - 2 Eier (Kl. M)
  - 3 EL flüssiger Honig
  - Mark von 1 Vanilleschote
  - 10 g gemahlener Mohn
  - Salz
  - 30 g Speisestärke
  - 250 g Magerquark
  - 15 g Puderzucker
  - 40 g Amarettini
1. Erdbeeren waschen und halbieren. In eine Gratinform schichten. Eier trennen. Eigelbe, Honig, Vanillemark und Mohn schaumig schlagen. Eiweiße und eine Prise Salz steif schlagen. Speisestärke und Quark unter die Eigelbmasse heben und den Eischnee vorsichtig unterziehen.
  2. Die Quarkmasse auf den vorbereiteten Erdbeeren verteilen und unter dem heißen Backofengrill etwa 5 Minuten gratinieren.
  3. Abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben, Amarettini zerbröseln und darüber streuen. Mit Vanilleeis servieren.

Viele der verwendeten Produkte finden Sie sicherlich in Ihrer Region, ob beim Hofladen nebenan oder auf dem örtlichen Wochenmarkt.  
Wir wünschen viel Freude beim Kochen und Genießen!

**Guten Appetit**  
**Ihre Familie Okelmann & Team**