REZEPT · 4 PERSONEN

Caesar Salad | Japanisches Omelette | Kräuterbrot

RAUSCH
familienwerkstatt.de · esswerkstatt.de · kaufRausch.store

Dressing

ZUTATEN

2	Bio-Eier, gekocht
1	Knoblauchzehe
5 EL	Tannennadel Kernöl◆
4 EL	Weißweinessig
4 EL	Hopfen Balsamessig◆
1 TL	Schwarzwald Senf◆
50 g	Bergkäse, gerieben
5 EL	Milch
	Rau(s)ch Salz◆ und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Für das Dressing alle Zutaten fein mixen und würzen.

Kräuterbrot

ZUTATEN

1	Baguette
125 g	Butter, weich
60 g	bunte Kräuter nach Wahl (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Kresse, Löwenzahn), gewaschen
1	Knoblauchzehe
	Rau(s)ch Salz◆ und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Kräuter und den Knoblauch fein hacken und mit der weichen Butter, Salz und Pfeffer zu einer Kräuterbutter verrühren. Das Baguette kreuzweise einschneiden, mit der Butter füllen und bei 180 °C ca. 10–12 Minuten knusprig backen.

Salat

ZUTATEN

2	Römersalatherzen
100 g	Kirschtomaten
½ Bund	Frühlingslauch
60 g	Bergkäse, grob gehobelt

ZUBEREITUNG

Die Salatherzen waschen und in mundgerechte Stücke zupfen, Kirschtomaten halbieren, Frühlingslauch in feine Ringe schneiden. Mit dem Dressing anmachen und mit dem gehobelten Bergkäse bestreuen. Das Omelette in Scheiben darauf anrichten.

Gerolltes Omelette

ZUTATEN

8	Bio-Eier
40 ml	Sojasauce
150 g	braune Champignons
etwas	neutrales Öl
	Rau(s)ch Salz◆ und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Champignons in feine Scheiben schneiden und in etwas Öl kurz anbraten. Die Eier mit der Sojasauce mixen und würzen. Eine Pfanne leicht ölen, eine dünne Schicht Eimasse hineingeben, Champignons darauf verteilen und stocken lassen. Von einer Seite her aufrollen, die Rolle an den Rand schieben, erneut Eimasse zugeben und weiterrollen, bis die Masse aufgebraucht ist. Kurz ruhen lassen und in Scheiben schneiden.

NOTIZEN

◆ kaufRausch-Produkt · erhältlich unter kaufRausch.store