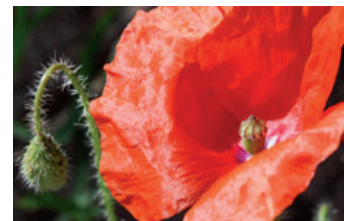


Ulli`s Rezepte

„Bissiger Löwenzahn“



Löwenzahn Bruschetta

Für 1 Baguette:

200 g Tomaten klein schneiden,
Saft und Kerne entfernen
1 Zwiebel hacken
3 EL Balsamico Essig
6 EL Olivenöl
Pfeffer, Salz
Löwenzahnblätter hacken

Alles mischen und auf die Baguettescheiben streichen

Kräuterbrötchen mit Käse und Speck

Für 12 große Brötchen:

500 g Mehl
1 Würfel Hefe in 2 EL warmes Wasser
mit Zucker bröseln
1 Prise Salz
3 EL Olivenöl
250 ml Wasser

Daraus einen Hefeteig herstellen

Füllung:

1 gehackte Zwiebel
100 g Speck
zusammen dünsten

100 g Emmentaler
2 EL frisch gehackte Kräuter (Wild – und Gartenkräuter)

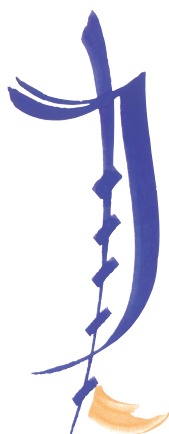
In den Hefeteig einarbeiten, Brötchen formen und Eigelb bestreichen

Bei 220 ° C, 20 Min. backen

Schafgarbenbutter

250 Butter schaumig schlagen
1 Handvoll Schafgarbe
1 Bd. Schnittlauch zerkleinern
3 EL Zitronensaft, alles unterrühren

Mit Hilfe von Pergamentpapier eine Rolle formen und im Kühlschrank lagern, später aufschneiden.

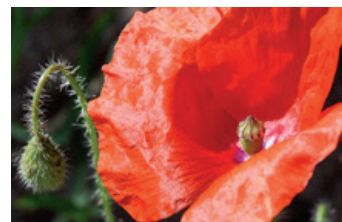


Weingut Karl Jung & Sohn
Ulrike & Ulrich Jung
Hauptstraße 7
D 55283 Nierstein / Schwabsburg

T 0 61 33 - 60 4 59
F 0 61 33 - 50 77 14
mail@Weingut-Jung.de
www.Weingut-Jung.de

Ulli`s Rezepte

„Bissiger Löwenzahn“



Überbackene Zucchini-Pilze Schnitten mit Brennnesselblättern

Gleiche Mengen an geschnittenen **Pilzen**, **Zucchini** und **Goudakäse** mit kleingeschnittenen **Brennnesselblättern** mischen, **Sahne** dazugeben, auf die **Baguettescheiben** streichen und ca. 10 Minuten überbacken

Kräuterspundekäs mit Giersch

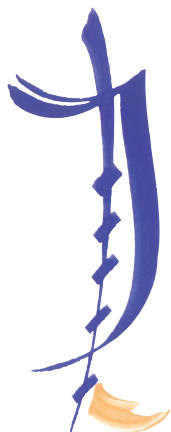
1 Bund Giersch zerkleinern
150 g Schafskäse zerkleinern
200 g Frischkäse
Etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer
Mit dem Mixer verrühren

Fantasie – Aufstrich

200 g Frischkäse
1 TL kleingeschnittene Oliven
1 EL kleingeschnittene rote Zwiebeln
1 EL kleingeschnittene Gewürzgurke
1 EL kleingeschnittene rote Paprika
Pfeffer, Salz

Kleingeschnittene Gartenkräuter
Mit dem Mixer verrühren

Gutes Gelingen und guten Appetit!



Weingut Karl Jung & Sohn
Ulrike & Ulrich Jung
Hauptstraße 7
D 55283 Nierstein / Schwabsburg

T 0 61 33 - 60 4 59
F 0 61 33 - 50 77 14
mail@Weingut-Jung.de
www.Weingut-Jung.de