

Ulli`s Rezepte

„Wilde Sommerfrüchte am Roten Hang“



Birnen Gorgonzola Quiche:

Teig für ein Blech:

400 g Mehl
Salz
2 Eier
200 g Butter
8 EL Wasser

Belag:

300 g Blauschimmelkäse
900 g Birnen in Stücke
100 g Walnüsse

Guss:

300 g Schmand
2 TL Mondamin
2 Eier
Petersilie
Salz, Pfeffer

TL
Salz

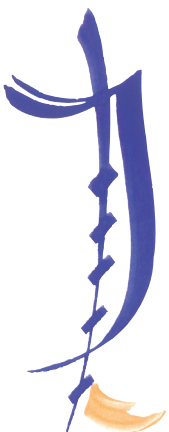
180 °C Umluft, 30 Minuten

Kräutermandelbutter

125 g Butter
200 g Quark
50 g Mandeln
1/2 TL Salz
Etwas Meerrettich
Kräuter, insbesondere Schnittlauch

Rucola Nuss Aufstrich

125 g Rucola, sehr kleingeschnitten
2 EL Olivenöl
200 g Frischkäse
Salz, Pfeffer
E EL gemahlene Walnüsse
1 EL Parmesan
1 - 2 EL schwarze Oliven, grob hacken



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