



Alle unterstrichenen Zutaten kommen von der Höhenberger Biokiste oder dem Höhenberger Biomarkt in Velden/Vils.



Frankreich

Nussnugat Croissants

Zutaten : Croissants: Blätterteig Nussnugatcreme , gemahlene Haselnüsse

Beigabe: -

Geschirr: Backpapier, Brett

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Blätterteigrolle ausrollen und je nach gewünschter Größe der Croissants in Dreiecke schneiden. Die Nussnugatcreme auf den Blätterteigdreiecken verteilen und dabei 1 cm Rand freilassen. Den Teig an den Außenspitzen fassen und zusammenrollen. Am Ende die äußeren Enden leicht zusammendrücken. Aus den Croissants leichte Halbmonde formen und auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen.

10 Minuten im Ofen goldbraun backen. Wer mag, kann auf die Nussnugatcreme gemahlene Haselnüsse oder Mandeln geben.

Salade Parisienne (8 Portionen)

Zutaten : 10 EL Mayonnaise, 8 kleine Kartoffeln, 8 Radieschen, 200 g Bohnen, 400 g Erbsen, 8 Tomaten, 8 kleine Möhren, Käse geraspelt, 4 Scheiben gekochter Schinken, Salz, Pfeffer

Beigabe : 8 Blätter grüner Salat

Geschirr : Schneidebrett, Schäler, Messer, Topf, Schüsseln

Zubereitung:

Möhren, Radieschen, Kartoffeln fein würfeln (erbsengroß) , in Salzwasser kochen und in Eiswasser abschrecken, ebenso die Bohnen kochen und in Stücke schneiden. Käse und Schinken klein würfeln und zusammen mit dem Gemüse vorsichtig unter die Mayonnaise heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei den Tomaten den Deckel abschneiden und mit einem Löffel aushöhlen. Den Salat einfüllen und mit dem Deckel abdecken. Grünen Salat auf Tellern anrichten. Die Tomaten darauf setzen und den übrigen Salat daneben.