

Das Zwergen kochbuch

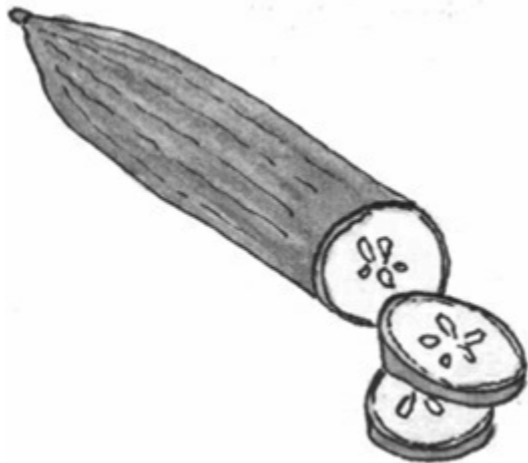


Erprobte Rezepte aus dem Familienalltag

Rezept 02: Brotsalat mit Gurke und Paprika

Zutaten

- 1 Fladenbrot (400-500g)
- 1 Zitrone
- 1 Salatgurke
- 4 Tomaten
- 1 Paprikaschote
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen (gehackt)
- 2 EL Petersilie (gehackt)
- 6 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

Das Fladenbrot im Ofen bei 200° C auf mittlerer Schiene etwa 10 Minuten ausbacken. Das Brot in kleine Stücke schneiden und mit dem Saft einer ½ Zitrone

beträufeln. Danach circa 5 Minuten ziehen lassen.

Die Gurke schälen und die Paprika entkernen, beides in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten ebenfalls würfeln und die Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Das Gemüse mit dem Brot in einer Schüssel vermengen.

Aus dem Knoblauch, der Petersilie, dem Öl, dem restlichen Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer eine Marinade zubereiten. Die Marinade vor dem servieren untermischen.

Rezepttipp von

Jacqueline Hofmann

Rezept 03: Erdbeermarmelade

Zutaten

- 500g Erdbeeren
- 250g Gelierzucker
- Nach Wunsch 1 Vanilleschote
- Marmeladengläser



Zubereitung

Die Erdbeeren waschen und halbieren. In eine Schüssel geben und fein pürieren. Wenn gewünscht, das Mark der Vanilleschote zu den Erdbeeren geben und gut umrühren. Den Gelierzucker dazugeben und alles in einem