



VEGETARISCH

## Basilikum-Rucolasalat mit Erdbeeren

Ein Gedicht für den Gaumen

Zutaten (ca. 4 Portionen):

500g	Erdbeeren	50g	Honig
225g	Rucola	8 EL	Olivenöl
1 Bund	Basilikum	4 EL	geröstete Pinienkerne
50g	Pecorino-Käse		Salz & Pfeffer
5 EL	weißer Balsamico		

Zubereitung:

Rucola und Basilikum grob zerteilen. Die Erdbeeren vierteln, den Pecorino-Käse hobeln. Den Salat, das Basilikum und die Erdbeeren auf Tellern nach Geschmack anrichten.

Aus den flüssigen Zutaten eine Vinaigrette anrühren, würzen und über den Salat träufeln.

Zum Schluss den Pecorino-Käse und die gerösteten Pinienkerne darüber streuen und servieren.

## Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Grossmarkt Bremen  
das frische centrum

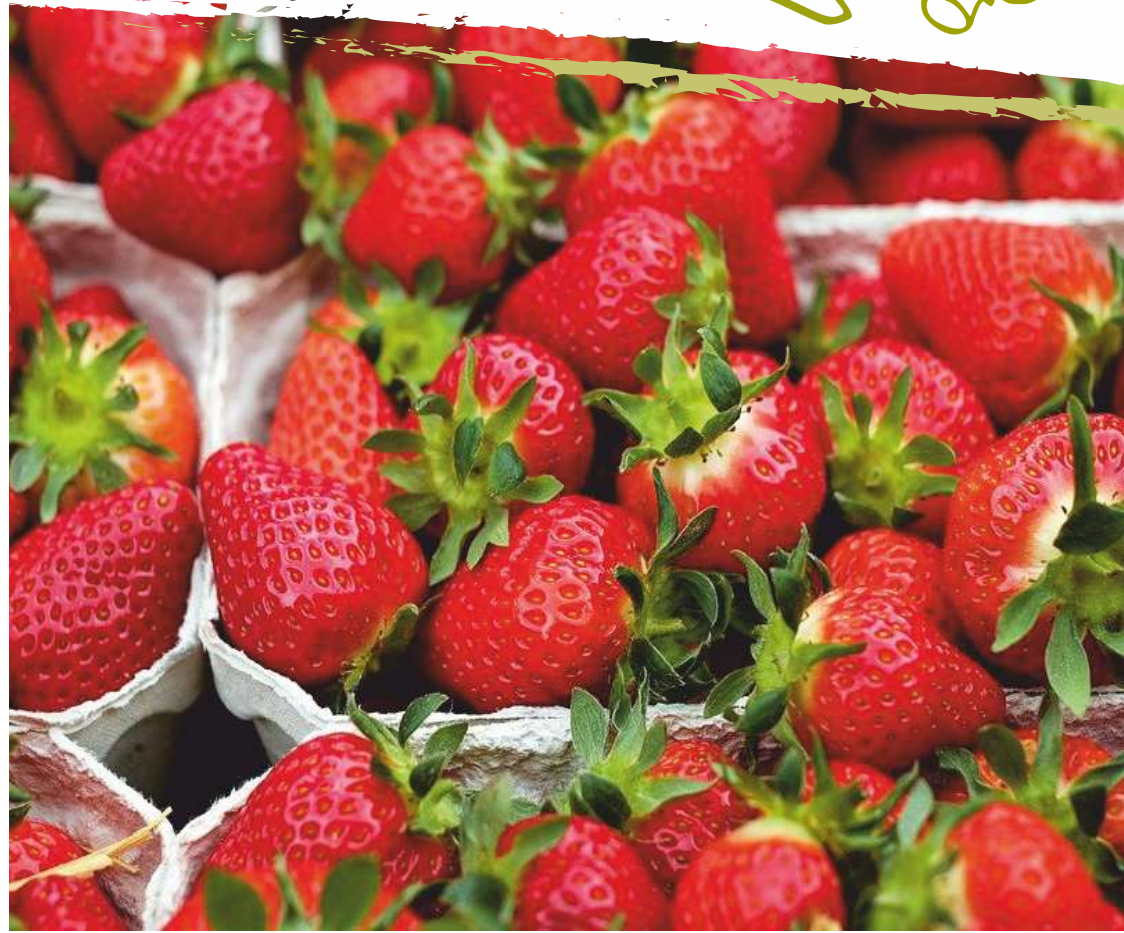
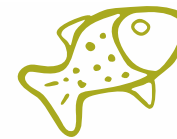


Großmarkt Bremen  
M3B GmbH  
Am Waller Freihafen 1  
28217 Bremen

Tel.: (0421) 53682-0  
kontakt@grossmarkt-bremen.de  
www.grossmarkt-bremen.de

# Leckere Erdbeerrezepte

## IHRE WOCHENMÄRKTE IN BREMEN UND BREMERHAVEN





## Erdbeer-Avocado-Terrine

... mit Frischkäse & Löffelbiskuits

### Zutaten (ca. 8 Portionen):

300g	Erdbeeren	50g	Puderzucker
50g	Zucker	200ml	Schlagsahne
2 EL	Zitronensaft	9	Löffelbiskuits
11	Blätter weiße Gelatine	3 TL	Chia-Samen
2	reife Avocados	1 Pck.	Bourbon-Vanillezucker
5 EL	Limettensaft	1 TL	Limettenschale
200g	Frischkäse		

### Zubereitung:

Erdbeeren waschen und putzen. 4 Erdbeeren beiseite legen. Restliche Erdbeeren grob schneiden und mit Zucker, Zitronensaft und 250ml Wasser aufkochen. Bei milder Hitze 8-10 Minuten kochen. 5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eine Kastenform (ca. 30cm Länge) mit Klarsichtfolie auslegen.

Erdbeeren durch ein feines Sieb gießen. 250ml Saft abmessen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Restlichen Saft beiseite stellen. Kastenformboden 2-3 mm hoch mit dem abgemessenen Erdbeersaft bedecken und kalt stellen, bis der Saft leicht zu gelieren beginnt. Restliche Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und nebeneinander auf den leicht gelierten Erdbeerspiegel legen. Restlichen Erdbeer-Gelatine-Saft darüber gießen, kalt stellen und gelieren lassen.

Inzwischen restliche Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Avocados halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit dem Esslöffel aus der Schale lösen und mit Limettensaft, Frischkäse, Puder- und Vanillezucker im Mixer cremig-glatt mixen. Avocado-creme in eine Schale füllen, Chia-Samen unterrühren. 4 EL Sahne in einem kleinen Topf erwärmen. Gelatine ausdrücken und darin bei milder Hitze auflösen. Gelatine mit Schneebesen schnell unter die Avocado-creme rühren und 30 Minuten kalt stellen.

Restliche Sahne steif schlagen und nach und nach mit einem Teigschaber unter die kalte Avocado-creme heben. Creme in die Form füllen und glatt streichen. Löffelbiskuits von jeder Seite mit je 1-2 TL des restlichen Erdbeersaftes beträufeln, einziehen lassen und nebeneinander in die Creme drücken. Terrine 3-4 Stunden kalt stellen, bis die Creme fest ist.

Terrine vorsichtig auf eine Platte stürzen und die Folie entfernen. Terrine mit Limettenschale bestreuen und mit einem in heißes Wasser getauchten großen Küchenmesser in ca. 3-4 cm dicke Scheiben schneiden.



## Crema di fragole - Erdbeercreme VEGETARISCH

... lecker wie ein Spaghettieis

### Zutaten (ca. 8 Portionen):

300g	Erdbeeren	500g	Quark
500g	Mascarpone	400g	Sahne
3 EL	Zitronensaft	1Tafel	weiße Luftschokolade
170g	Puderzucker		
1 Pck.	Vanillezucker		

### Zubereitung:

Die Sahne steif schlagen. Den Mascarpone mit Zitronensaft, Puderzucker, Vanillezucker und Quark verrühren, dann die Sahne unterheben. Auf Dessertgläser oder Schalen verteilen. Die Erdbeeren pürieren und jeweils auf die Creme geben. Die Schokolade raspeln und darüber streuen.

## Erdbeer-Streuselkuchen VEGETARISCH

... ein Blechkuchen nach Großmutter's Rezept

### Zutaten (ca. 8 Portionen):

1kg	Erdbeeren	500g	Mehl
320g	Butter	1 Pck.	Backpulver
300g	Zucker	2 EL	Puderzucker
2 Pck.	Vanillezucker		Fett für das Blech
5	große Eier		

### Zubereitung:

Für den Kuchenteig 200g Butter, 200g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nacheinander die Eier zufügen, 300g Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.

Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen, putzen und vierteln. Gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das restliche Mehl mit der übrigen Butter, 100g Zucker und Vanillezucker zu groben Streuseln verkneten und auf den Erdbeeren verteilen.

Den Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene bei 180 Grad ca. 35-40 Minuten backen. Den Erdbeer-Streuselkuchen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen.