

Picknick- Gemüsebeet



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Basis:

- ½ Bund BIO SONNE Schnittlauch
- ½ Bund BIO SONNE Petersilie
- 1 ERNTEKRONE Frühlingszwiebel
- 1 Becher LANDFEIN Saure Sahne
- 250 g LANDFEIN Quark 20 % Fett
- ½ TL COOK! Kümmel
- 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer

–

Deko:

- 4 Scheiben Brot nach Wahl
- 4 ERNTEKRONE Cocktailtomaten
- 4-6 ERNTEKRONE Karotten
- 4 ERNTEKRONE Mini-Gurken
- ¼ ERNTEKRONE Brokkoli

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst für die Basis den Quark mit saurer Sahne, Gewürzen und fein gehackten Kräutern vermischen.
2. Die Frühlingszwiebel ebenfalls fein schneiden und unterheben – dann die gesamte Masse in eine Auflaufform verteilen.
3. Anschließend das Brot im Mixer zu Bröseln zerkleinern und diese als Erde gleichmäßig darüberstreuen.
4. Nun noch die oberen Enden der Karotten, Tomaten und Gurken abschnei-

den und zusammen mit den einzelnen Brokkoliröschen daraufsetzen.

5. Die übrigen Gemüseabschnitte in mundgerechte Stücke schneiden und separat dazu servieren.

