

Ab ins Körbchen!

Picknicken inmitten der Natur. Was könnte bei schönem Wetter entspannender sein? Mit diesen vier einfachen BAD AACHEN-Tipps schmeckt's besonders gut!



Foto: shutterstock.com/fotohunter

HEIDELBEER-LIMONADE

Zutaten für etwa sechs Portionen: 250 g Heidelbeeren, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Päckchen geriebene Orangenschale, etwa 100 ml Limettensaft (von ca. 5 Limetten), 700 ml Grapefruitlimonade, 700 ml Mineralwasser mit Kohlensäure, Eiswürfel.



Zubereitung: Die Heidelbeeren mit Vanillezucker, Orangenschale und Limettensaft gut pürieren. Die Masse durch ein Sieb streichen und in einen großen Krug oder eine Schüssel geben. Mit Limonade, Mineralwasser und Eiswürfeln auffüllen und umrühren. Soll das Getränk im Picknickkörbchen landen, einfach in wiederverschließbare Flaschen füllen und mitnehmen.

KLASSISCHER KARTOFFELSALAT

Zutaten für sechs bis acht Portionen: 1,2 kg kleine festkochende Kartoffeln, 1 Zwiebel, 150 g Gewürzgurken, 300 g Crème fraîche, etwa 8 EL Flüssigkeit aus dem Gurkenglas, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 2 hart gekochte Eier, 2 EL Schnittlauchröllchen.

Zubereitung: Kartoffeln 20 bis 25 Minuten bei mittlerer Hitze gar kochen, dann abgießen, noch heiß pellen und abkühlen lassen. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Gewürzgurken ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Crème fraîche mit 8 EL Flüssigkeit aus dem Gurkenglas verrühren. Zwiebel- und Gewürzgurkenwürfel unterrühren. Die Salatsoße mit Salz und Pfeffer sehr kräftig abschmecken. Kartoffeln vorsichtig unterheben. Den Salat etwa 1 Std. durchziehen lassen. Eier pellen und vierteln. Salat nochmals abschmecken. Mit den Eiern und dem Schnittlauch – eventuell in kleinen Gläsern – anrichten. Tipp: Nach Belieben mit Tomaten oder Äpfeln ergänzen.



PIKANTE MINI-MUFFINS

Zutaten für eine Mini-Muffin-Form (24er): 75 g Salami, 200 g Weizenmehl, 2½ TL Backpulver, 1 Ei, 75 ml Speiseöl, 200 ml Buttermilch, ½ TL Salz, ½ TL Paprikapulver, frisch gemahlener Pfeffer, 75 g geraspelter Gouda. Zum Bestreuen: 25 g geraspelter Gouda.

Zubereitung: Salami in Stücke schneiden. Muffinform fetten. Den Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze etwa 180 °C, Heißluft etwa 160 °C). Übrige Zutaten hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Mithilfe von zwei Teelöffeln in die Form geben. Restlichen Käse auf die Muffins streuen. Auf dem Rost etwa 20 Min. backen. Zehn Min. abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.



TORTELLONI-MANGO-SALAT

Zutaten für etwa vier Portionen: 250 g frische Tortelloni, Salz, 1 reife Mango, 250 g Kirschtomaten, 1 Topf Basilikum, 150 g Crème fraîche, etwa 50 ml Gemüsebrühe, 2 TL Curry, frisch gemahlener Pfeffer.

Zubereitung: Tortelloni nach Packungsanleitung in Salzwasser garen und erkalten lassen. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in Würfel schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Basilikum in Streifen schneiden. Crème fraîche mit Gemüsebrühe, Basilikum und Curry verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Mango, Tomaten und Tortelloni unter das Dressing heben und alles etwa 1 Stunde durchziehen lassen. Anschließend den Salat evtl. nochmals abschmecken.



Rezepte und Fotos: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch unter www.bad-aachen.net!