



Melonensalat

fruchtig, lecker – passt zu fast jeder Gelegenheit, ob zum Grillen, Brunch oder einfach mal so...

ZUTATEN

1 Honig- oder Wassermelone
1 Schafskäse
1 Gals schwarze Oliven ohne Kern
1 Bund Rucola
Je nach Geschmack noch ein paar Walnushälften
3 Löffel Olivenöl
2 Löffel Honig

ZUBEREITUNG

Melone und Schafskäse in mundgerechte Stücke schneiden. Rucola waschen und ggf. zerkleinern. Alle Zutaten zusammen in eine große Schüssel geben und mit dem Olivenöl und Honig vermengen.

EINGEREICHT VON

Marina Soukup | HR-Managerin



Spaghetti mit Schafskäse

ZUTATEN

*1 Bund
Frühlingszwiebeln
1 unbehandelte Zitrone
Salz
400 g Spaghetti
1 EL Butter
150 g Schafskäse
200 g Sahne
Pfeffer aus der Mühle*

ZUBEREITUNG

1. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Die Hälfte der Frühlingszwiebeln in Ringe, den Rest längs in schmale Streifen schneiden.
2. Die Zitrone heiß abwaschen und halbieren. Eine Hälfte auspressen, die andere in dünne Scheiben schneiden.
3. Reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Spaghetti darin nach Packungsanweisung bissfest garen.
4. Inzwischen die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Frühlingszwiebeln darin andünsten. Den grob zerkleinerten Schafskäse – bis auf 3 EL – mit der Sahne und 1 EL Zitronensaft mit dem Stabmixer pürieren. Die Käsesahne in die Pfanne geben, unterrühren und kurz köcheln lassen.
5. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den abgetropften Nudeln anrichten. Mit Zwiebelringen, Zitronenscheiben und dem restlichen Schafskäse garnieren.

EINGEREICHT VON

Maïke Täubel | Leiterin IT



Quiche Lorraine

mit Hokkaido

ZUTATEN

Für den Teig:

250g Mehl und etwas Mehl für die Form

110g Speisequark

100g Butter

1 Eigelb (Größe M)

1 Prise Salz

Für die Füllung:

300g Hokkaido-Kürbis

100ml Milch

125g Schlagsahne

2 Eier (Größe M)

1 große Zwiebel

2 Zehen Knoblauch

150 g Speckwürfel

70 g Parmesan

1 EL Olivenöl

5 Oreganozweige

(alternativ: getrockneter Oregano)

ZUBEREITUNG

Mehl, Quark, Butter, Eigelb und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 60 Minuten ruhen lassen.

Kürbis waschen, vierteln, Kerne entfernen und in fingerdicke Spalten schneiden.

Milch, Sahne und Eier in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab fein mixen.

Zwiebeln abziehen, in kleine Würfel schneiden, Knoblauch hacken und zusammen mit dem Speck und Zwiebeln goldbraun anbraten.

Backofen auf 180° (Ober-Unterhitze, oder 160° Umluft) vorheizen. Auflaufform fetten und mit Mehl bestäuben.

Teig etwas größer als die Form ausrollen und in die Form legen. Kürbisspalten auf dem Boden verteilen, Zwiebel-Speckmischung darauf verteilen.

Dann den geriebenen Parmesan darüber streuen.

Eiermischung darüber gießen und mit Pfeffer und Salz würzen. Zum Schluss werden die Oreganozweige darauf verteilt.

Die Quiche kommt für 50 Minuten (auf der mittleren Schiene) in den Backofen.

EINGEREICHT VON

Ingrid Appari | Event-Managerin

*Ein superleckeres Rezept
für kalte Wintertage!*