

### Das passt zu mir

DAS DRESSING REICHT FÜR 2–3 BUNTE SALATSCHÜSSELN

Feines Holunderaroma und leichte Süße sind perfekte Begleiter für grüne Salate wie **Eichblatt, Feld- und Bataviasalat**. Die Vinaigrette bringt **Birnen, Feigen, Nüsse und Pflaumen** zur Geltung, und **Pilze, Kürbis, Möhren, Süßkartoffeln und Zucchini** (roh oder gebraten) lassen sich gern damit beträufeln. **Geflügel und Ziegenkäse** sind die Königsdisziplin.

## UNSERE ANHÄNGER

### Fruchtiger Tomatenrisotto

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

**1 Zwiebel** und **1 Knoblauchzehen** schälen und fein würfeln. **3 EL Öl** in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. **1 Tüte Risottomix** zufügen, kurz mit anschwitzen. Erst **150 ml Weißwein**, dann **500–600 ml heiße Gemüsebrühe** zufügen, aufkochen und bei mittlerer Hitze kochen. Dabei ab und zu umrühren. Immer erst weitere Flüssigkeit zugießen, wenn der Reis alles aufgenommen hat. Insgesamt **30–35 Minuten** garen. **50 g Parmesan** reiben. Mit **2 EL Butter** unter den Risotto rühren. Risotto mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Passt zu Garnelen, Hähnchenfilet oder Putenschnitzel.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 40 Min.  
PORTION ca. 500 kcal  
E 11 g · F 21 g · KH 59 g



Liebe,  
die auf den  
Tisch kommt

### Scones zur Konfitüre

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCK

**250 g Mehl** mit **1 Prise Salz**, **5 EL Zucker** und  $\frac{1}{2}$  **Päckchen Backpulver** vermischen. **50 g Butter** in Stückchen und  $\frac{1}{8}$  **l Milch** zufügen und alles mit den Knethaken des Rührgerätes gut verkneten. Teig ca. 15 Minuten kalt stellen. Auf wenig Mehl ca. 2 cm dick ausrollen. Kreise (ca. 6 cm Ø groß) ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit **2 EL Milch** bestreichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen und lauwarm mit Konfitüre servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 40 Min.  
STÜCK ca. 210 kcal · E 3 g · F 10 g · KH 25 g

### Cookies

ZUTATEN FÜR CA. 14 STÜCK

**100 g Butter** schmelzen, etwas abkühlen lassen. **1 Ei (Gr. M)** und **1 EL Milch** in einer Schüssel mit den Schneebesen des Rührgerätes verquirlen. Butter unterrühren. **1 Backmischung Cookies** zugeben und mit den Knethaken des Rührgerätes verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen. Aus dem Teig ca. 14 Taler formen. Nicht zu eng auf ein mit **Backpapier** ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 15 Minuten backen. Dann gut auskühlen lassen und in einer Keksdose aufbewahren.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 25 Min. +  
Wartezeit  
STÜCK ca. 210 kcal  
E 4 g · F 13 g · KH 20 g