

Erdbeerlimes

Es ist Wochenende, die Sonne ist da und die letzten Erdbeeren leuchten süß und prall um die Wette. Die perfekte Voraussetzung für einen süffigen „sundowner“ .



Fü

r 4 – 5 Portionen :

600 g Erdbeeren

90 g Zucker

100 g Zitronensaft

120 g kaltes Wasser, mit Kohlensäure

350 g Vodka

Alle Zutaten in den Mixer /(Thermomix) geben und **(1 Min. / Stufe 10)** mixen.

Unbedingt eisgekühlt genießen. Entweder pur oder mit Sekt.

Läßt sich sehr gut vorbereiten und zum Beispiel in kleine Flaschen abgefüllt auch mit zum Picknick, Party oder spontanem Zusammensein im Garten nehmen.

Außerhalb der Erdbeerzeit – oder wenn es richtig schnell gehen muß – können auch TK Erdbeeren verwendet werden.

Quelle : Thermomix Rezeptwelt

Rote Beete Salat mit Schafskäse

Ein frischer und würziger Salat, der mit einer gerösteten Scheibe Brot ein leckeres Abendessen abgibt.



Für 2 – 3 Portionen :

4 – 5 EL Zitronensaft, frisch gepresst

1 1/2 TL Salz

1 TL Zucker

frisch gemahlener Pfeffer

5 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe, in feine Würfelchen geschnitten

3 – 4 Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten

200 gr Schafskäse, in Würfel geschnitten

500 gr Rote Beete, vorgekocht, vaccumverpackt, in Würfel geschnitten

Den Zitronensaft mit Salz und Zucker verrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Olivenöl einrühren, bis sich alles gut miteinander verbunden hat. Pfeffer, Frühlingszwiebeln und Knoblauch unterrühren.

Rote Beete und Schafskäse zufügen und gut mit dem Dressing vermischen.

