

# 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.

