



Zucchini aus der Gemüse- und Regionalkiste

## Zucchini-Pommes

*"als vegane Beilage zu Gemüse-Pfannen oder Asia Gerichten"*

### Zutaten für 6 Portionen:

2 Zucchini  
1 Tasse Panko Paniermehl  
1 Tl italienische Kräutermischung (Oregano, Basilikum, Thymian)  
½ Tl Knoblauchpulver  
Kurkuma nach Bedarf  
Mehl zum panieren  
Mandel- oder Sojamilch zum panieren  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

**Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten**  
**+25 Minuten Garzeit**

Den Ofen auf 200°C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen und ein gefettetes Ofengitter darauf platzieren.  
In einer großen Schüssel Pankomehl, Italienische Kräuter, Knoblauchpulver, Kurkuma, etwas Salz und Pfeffer vermischen  
Mehl und Milch in einen tiefen Teller geben. Die Zucchini in ca. 7 cm lange Stifte schneiden und nacheinander zuerst in Mehl wälzen, dann in der Pflanzenmilch tunken und zuletzt in der Pankomischung wenden und vorsichtig andrücken.  
Die panierten Zuchnistifte auf das Gitter legen und genügend Platz zwischen den einzelnen Stiften lassen. Im Ofen dann für 20-25 Minuten lang goldbraun backen.  
Direkt heiß servieren und genießen.

*Originalrezept entnommen aus: "biancazapka.de"*

Bataviasalat aus der Speedy-, Rohkostkiste und dem Vollsortiment

## Bataviasalat mit Nektarine

### Zutaten:

1/2 Bataviasalat  
3 Stiefel Pfefferminz  
3 Stiele Zitronenmelisse  
3 Stiele Estragon  
3 El Zitronensaft  
1/2 Tl Zucker  
5 El Rapsöl  
1 Nektarine  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

**Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten**

Bataviasalat putzen, waschen und trocken schleudern. Salat in mundgerechte Stücke zupfen und in eine Schale geben. Die Blättchen der jeweils 3 Stiele von Minze, Zitronenmelisse und Estragon abzupfen und mit in den Salat geben.  
3 El Zitronensaft, 1/2 Tl Zucker, etwas Salz und Pfeffer verrühren und 5 El Rapsöl mit einem Schneebesen unterschlagen.  
1 Nektarine waschen, in dünne Spalten vom Stein schneiden und in die Vinaigrette geben. Die Nektarinen-Vinaigrette unter den Salat heben und servieren.

*Originalrezept entnommen aus: "essen und trinken.de"*

## Weißer Schokoladencreme mit Blaubeeren

### Zutaten für 4 Portionen:

200g weiße Schokolade  
100g Sahne  
Mark einer Vanilleschote  
300g Mascarpone  
150g Blaubeeren

### Zubereitung:

Die Sahne im Topf erhitzen, die Schokolade grob hacken, in die Sahne geben und darin schmelzen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, den Topf vom Herd nehmen und das Vanillemark einrühren. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und die Mascarpone unterheben.

In kleine Dessertgläserchen füllen und mit Blaubeeren bestreuen. Für mind. 2 Std. kalt stellen.

*Originalrezept entnommen aus: "Zuckerguss Magazin"*