

Garten-Bruschetta mit Camembert

 swrfernsehen.de/mein-leckerer-garten/rezept-bornheimer-vorspeise-100.html

Vorspeise



Zutaten:

Für die Garten-Bruschetta:

250 g Frischkäse
250 g Camembert
1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
etwas Basilikum, Sauerampfer und Schnittknoblauch
4 Tomatillos
2 kleine Paprika
etwas frische Peperoni
Salz und Pfeffer

Für den Begrüßungsdrink „Lustige Landfrau“ (pro Glas):

0,2 l Secco
0,2 l Orangensaft
1 EL Grenadine-Sirup
5-8 frische Heidelbeeren

Zubereitung:

Garten-Bruschetta mit Camembert:

Alle Zutaten im Mixer durchpürieren, auf frisches Baguette streichen und sofort servieren.

Begrüßungsdrink „Lustige Landfrau“:

Weinglas zu gleichen Teilen mit Secco und Orangensaft füllen, dann Grenadine-Sirup hinzugeben. Mit 5 bis 8 frischen Heidelbeeren dekorieren. Fertig ist die lustige Landfrau...

Maren Bornheimer-Schwalbach

Gefüllte Lende auf Gemüsebett mit Kürbis und Kartoffeln aus dem Ofen

 [swrfernsehen.de/mein-leckerer-garten/rezept-bornheimer-hauptspeise-100.html](https://www.swrfernsehen.de/mein-leckerer-garten/rezept-bornheimer-hauptspeise-100.html)

Hauptspeise



Zutaten:

Für die gefüllte Lende auf Gemüsebett:

1-1,5 kg Schweine-Lende (z.B. vom Bunten Bentheimer-Schwein)
6-8 Scheiben roher Schinken (z.B. vom Bunten Bentheimer-Schwein)
6-8 Scheiben Heublumenwiesenkäse
6-8 EL Mangold-Pesto nach Belieben
Gemüse aus dem Garten z.B. Mangold, Paprika, Cocktailtomaten
Zahnstocher oder Schaschlikspieße
Salz, Pfeffer

Für das Mangoldpesto:

10 Blatt Mangold mit Stiel
80 g gemahlene Mandeln
1 Knoblauchzehe
20 g Parmesankäse
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Für den Kürbis und die Kartoffeln aus dem Ofen:

1 Hokkaido-Kürbis ca.
500 g Kartoffeln
Knoblauch
Olivenöl
Kürbiskerne
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Mangoldpesto:

Alle Zutaten in einem Mixer zerkleinern, fertig. Im Kühlschrank ca. ein Monat lang haltbar. Gefüllte

Lende auf Gemüsebett:

Die Sehne aus der Lende entfernen und die Lende in drei Teile schneiden. Lendenteile aufschneiden und mit Mangold-Pesto bestreichen, Heublumenwiesenkäse und Schinken drauf verteilen, die Lende zusammenrollen und mit Zahnstochern/Schaschlikspießen fixieren. Das Ganze kurz anbraten und bei 100 Grad 20 min. im Backofen ruhen lassen. Danach in Scheiben schneiden und auf das in der Pfanne bei niedriger Temperatur gedünstete Gartengemüse legen. Mit Salz & Pfeffer würzen.

Kürbis und Kartoffeln aus dem Ofen:

Den Kürbis waschen und entkernen. Die Kartoffeln waschen oder schälen. Kürbis und Kartoffeln in Spalten schneiden, auf ein Backblech legen und mit kleingeschnittenem Knoblauch und Kürbiskernen bestreuen, mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei 175°C für 20 Min im Backofen garen.

Maren Bornheimer-Schwalbach

Trauben-Tiramisu

 [swrfernsehen.de/mein-leckerer-garten/rezept-bornheimer-nachspeise-100.html](https://www.swrfernsehen.de/mein-leckerer-garten/rezept-bornheimer-nachspeise-100.html)

Nachspeise



Zutaten:

250 g Sahne
150 g Honig
1 Pack Vanillezucker
250 g Magerquark
250 g Mascarpone
500 g Trauben, entstielt
200 g Schokocookies, zerkleinert
einige Blätter Zitronenmelisse zum Dekorieren

Zubereitung:

Die Sahne steif schlagen. Danach in einer zweiten Schüssel Honig, Vanillezucker, Quark und Mascarpone verrühren. Jetzt die Sahne vorsichtig unterheben. Für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Danach abwechselnd Trauben, Mascarpone-Creme, Cookies, Trauben, Mascarpone-Creme, Cookies, Trauben, Mascarpone-Creme in eine Schüssel füllen und Zitronenmelisse dekorieren.

Maren Bornheimer-Schwalbach