

## **Take Away**

### **Aufwärmen, Anrichten, Genießen**

Alle Zutaten 30 Min. vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen.

#### **Bockshornklee-Butter**

mit unserem Brot

**Genießen.**

#### **Bete**

Buttermilch · Johannisbeere · Frankfurter Kräuter

- Die Frankfurter-Kräuter-Creme in die Mitte des Tellers geben
- Die Bete mit dem Mohn bestreuen und auf der Creme anrichten.
  - Die Johannisbeermarinade über die Bete träufeln.
- Die eingelegten Rettichscheiben, den Radicchio und den Kerbel auf der Bete verteilen und mit dem Buttermilchdressing (vorher verrühren) ausgarnieren.

**Genießen.**

#### **Spargelsuppe**

Zitrone · Kräuteröl

- Den Spargelsalat mit der Zitronen-Tapenade marinieren und in einen tiefen Teller geben.
  - Die Suppe in einem kleinen Topf erhitzen und an den Spargel angießen.
    - Das Kräuteröl in die Suppe träufeln.

**Genießen.**

#### **Burrata-Ravioli**

Spargel · Erbse · Kopfsalat

- 1,5l Wasser mit einem gestrichenen Esslöffel Salz zum Kochen bringen und die Ravioli darin für 5 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen.
- Gleichzeitig das Spargel-Erbse-Gemüse und den Safransud in einen Topf geben und erwärmen.
  - Kurz vor dem Servieren die Kopfsalatstreifen zu dem Gemüse geben.
  - Die Ravioli in einen tiefen Teller geben und das Gemüse darüber verteilen.
    - Mit dem Buchweizen crunch und dem Pesto ausgarnieren.

**Genießen.**

#### **Rhabarber**

Mandel · Ingwer · Quark

**Genießen.**

\* Bei Bedarf nach Belieben nachwürzen.\*