

### **Paprika Walnuss Paste: 4 Personen**

250 g rote Paprika  
1 Knoblauchzehe  
50 g Walnusskerne  
2 Scheiben Toastbrot  
3 EL Olivenöl  
Salz  
Harissa nach Belieben

Paprikaschoten waschen und zerschneiden. Knoblauchzehen schälen. Walnüsse mit Paprika, Knoblauch, dem Brot und Olivenöl im Mixer zu einer feinen Creme verarbeiten. Mit Salz und Harissa abschmecken und in eine kleine Schüssel füllen. Mit Paprikastreifen und Walnüssen dekorieren.

### **Rhabarberpudding**

500 g Rhabarber  
1/2 Pfund Zucker  
1/2 L Wasser      alle Zutaten durchkochen lassen und einen Vanillepudding (mit Wasser anrühren) in die Masse geben und aufkochen lassen.  
2 Eier trennen      Eiweiß mit Zucker steif schlagen und die Eigelbe in den fast abgekühlten Pudding geben. Den Eischnee unterheben. Alles in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Bei Bedarf noch Zitronenscheiben in den warmen Pudding geben.  
Mit flüssiger Sahne anbieten.

### **Kohlrabi in Basilikumsahne: 3 Portionen**

3 Kohlrabi  
375 ccm Gemüsebrühe  
Basilikum  
Käse ( Cheddar, Gouda ....)  
1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
Butter  
Mehl  
200 g Schlagsahne  
Salz, Pfeffer

Kohlrabi schälen und halbieren. Die runde Seite im Abstand von 1/2 cm tief einschneiden. Kohlrabi in der Brühe weich kochen und abkühlen lassen. Basilikumblätter in die Kohlrabi-Einschnitte stecken, alles in eine ofenfeste Form geben. Auf die Kohlrabi Käsescheiben legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad überbacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. In heißem Fett andünsten. Mehl darüberstäuben. Schlagsahne und Gemüsebrühe zugießen und alles leicht köcheln lassen.

Restlichen Käse in die Soße geben und gehackte Basilikumblätter. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die überbackenen Kohlrabi gießen.