

# Rezepte der Woche

## für deine Biokiste

### Zutaten

500 g Spargel weiß  
600 ml Gemüsebrühe  
100 g Crème fraîche  
30 g Butter  
Salz + Pfeffer + Muskat  
Kresse

### Schnelle Spargelsuppe

Spargelstangen waschen, schälen und die Schale in etwas kürzere Streifen schneiden. Spargelstangen in mundgerechte Stücke schneiden.  
Butter in einem Topf zerlassen und Spargelschalen darin ca. 4 Minuten andünsten, bis sie etwas braun werden. Mit Gemüsebrühe ablöschen.  
Nun die Spargelstangen hineingeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen.  
Spargelstangen rausnehmen. Crème fraîche in den Topf geben.  
Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit dem Schneebesen etwas verquirlen.  
Kurz aufkochen und dann ca. 1 Minute köcheln lassen.  
Die Suppe durch ein Sieb geben. Anschließend zusammen mit den Spargelstangen wieder in einen Topf füllen. Suppe nochmal kurz erhitzen, abschmecken und mit Kresse dekorieren.  
Super einfach und tooootal lecker! 😊

### Zutaten

400 g Volanti Nudeln  
1 Zitrone  
60 g Parmesan  
200 g Quark  
Salz + Pfeffer  
2 Zucchini  
250 g Cherrytomaten  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Brat-Olivenöl

### Pasta mit Zucchini, Tomaten & cremiger Zitronensauce

Pasta nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen.  
In der Zwischenzeit Zitrone waschen und ein wenig Schale abreiben.  
Zitrone halbieren und Saft auspressen. Parmesan fein reiben.  
Quark, Parmesan, Zitronenschale, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren.  
Zucchini waschen, erst längs halbieren und dann in dünne Scheiben schneiden.  
Cherrytomaten waschen und vierteln. Knoblauch schälen und fein würfeln.  
Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zucchini darin ca. 3 Minuten anschwitzen.  
Zucchini an die Seite der Pfanne schieben, sodass ein wenig Pfannenboden frei wird.  
Knoblauch in die Pfanne geben und ca. 30 Sekunden anbraten.  
Anschließend vermengen, Cherrytomaten unterrühren und 2 Minuten mitdünsten.  
Die Pfanne vom Herd nehmen. Quarkmischung unterheben.  
Die abgetropfte Pasta hinzufügen und alles gut vermengen.  
Nach Wunsch mit frischen Kräutern garnieren und genießen!  
Guten Appetit! 😊

### Zutaten

250 g Weizenmehl 550  
75 g Zucker  
125 g Butter  
400 g Quark  
15 g Maisstärke  
50 ml Agavendicksaft  
300 g Rhabarber

### Einfache Rhabarber-Tarte

Mehl und Zucker in einer großen Schüssel vermengen.  
Butter in Flocken dazugeben und mit den Händen verkneten.  
Etwas Wasser (sehr kalt) dazugeben und weiterkneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht.  
Anschließend für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.  
In der Zwischenzeit Quark, Maisstärke und Agavendicksaft verrühren.  
Rhabarber ggf. schälen, waschen, die Enden entfernen, die Stängel längs halbieren und in gleichgroße Stücke schneiden.  
Eine Tarteform mit Butter einfetten. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ausrollen.  
Nun die Form mit dem Teig auskleiden und die Quarkcreme gleichmäßig darauf verteilen.  
Rhabarberstücke ebenfalls verteilen und nach Wunsch ein Muster auslegen.  
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft) ca. 30-40 Minuten backen.  
Mit frisch geschlagener Sahne servieren & genießen! 😊

Viel Spaß beim Ausprobieren und einen guten Appetit wünscht dein Team von Biobote Emsland!