

***Rezepttipps von Tina Wessolek vom Hotel und Restaurant
L'Auberge Gutshof GbR in Bischofswerda***

Auberginen- Aufstrich:

3,0 kg Auberginen waschen, putzen und in Würfel schneiden. In einer ausreichend großen Pfanne oder Bräter etwas Olivenöl erhitzen und die gewürfelten Auberginen scharf anbraten, würzen mit Knoblauch, Pfeffer, Koriander und Kreuzkümmel, eventuell ein bisschen Honig und flacher Petersilie und Thymian. Einen Schuss Weißwein zugeben und verkochen lassen. Alles pürieren und zum Schluss salzen. Erneut abschmecken. Lauwarm oder kalt köstlich auf Baguette.

Joghurt- Gewürzsüppchen mit Kräutern und Gurke:

2,0 kg Joghurt, 1 Liter Milch, etwas Schlagsahne, Olivenöl, 2 Gurken geschält und fein gehobelt, verschiedene Kräuter fein gehackt, Curry, Paprika, Kreuzkümmel, Koriander, Salz, Pfeffer, Honig
Die Gewürze und Kräuter unter den Joghurt ziehen, alles sehr intensiv würzen. Die Milch untermischen, die Sahne und das Olivenöl ebenso. Erneut abschmecken und gut gekühlt servieren.

Gaszpacho:

Zwiebeln, Tomaten, Paprika fein würfeln,
Gurken schälen und fein hobeln alles zusammen sehr gut würzen mit Salz, Pfeffer, Zucker, Koriander, Kreuzkümmel Essig und Olivenöl
Alles pürieren, eventuell mit Wasser oder Gemüsebrühe angießen gut gekühlt servieren.