

# Herzhafter Erdbeer-Salat mit Knoblauch & Basilikum



Diese Woche gibt es noch mal Salat. Und zwar ebenfalls mit Obst. Erdbeeren mit Knoblauch – eine abgefahrene Idee, oder?! Dieses Rezept stammt von „meinem“ [Farmer „Billy“](#) (er nennt mich „meine Foodbloggerin“), bei dem ich gerne mein Frischfutter einkaufe, weil er allerbeste Qualität hat und sich dort mittlerweile samstags so viele Leute treffen, die ich kenne. Oft gibt es Musik, ein Bäcker verwöhnt uns mit leckeren Waffeln, köstlichen Schokocroissants (man merkt die Nähe zu Frankreich) und ein Italiener mit genialem Käse und Cappuccino. Da bleibt man schnell mal einige Stündchen hängen...

Billy, eigentlich heißt er Jürgen, versorgt uns nicht nur mit guter Laune und tollen Produkten, viele aus eigenem Anbau, sondern auch gerne mal mit Rezepten. Vor allem mich. Neulich gab es die ersten Erdbeeren von seinen Feldern, und beim Bezahlen kam er mir mit dem Rezept. Ich dachte erst: „Wow, wilde Kombi!“, aber war sofort neugierig.





Ich bekam noch Basilikum und gutes, mildes Olivenöl von einem sizilianischen Produzenten in die Hand gedrückt.

Nach Ostern fand ich dann die Zeit, diese Idee auszuprobieren. In den Genuss des Test-Essens kamen diesmal die Naschkatzen-Eltern. Wir waren begeistert: diese Kombination passte erstaunlich gut und der Salat war fruchtig-herzhaft und schmeckte wunderbar zu etwas Baguette oder Ciabatta, mit dem man dann noch das gute Öl auftunken konnte.

**Für 2–4 Personen:**

(als kleine Vorspeise oder Beilage)

12 mittlere bis große Erdbeeren

2 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

2 EL Condimento bianco (oder Balsamico)

frisches Basilikum

Salz, Pfeffer

Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und die Früchte der Länge nach vierteln (kleinere halbieren).

Die Knoblauchzehen in hauchfeine Scheiben schneiden und in einem kleinen Topf in etwas Olivenöl sanft erwärmen, bis sie nicht mehr roh sind und zu duften beginnen.

Den Condimento dazugeben, mit etwas Salz und (deutlich mehr) Pfeffer würzen und die Sauce über die Erdbeeren geben. Alles vermengen, abschmecken, noch etwas Olivenöl darübergerben und dann nach Geschmack Basilikumblätter darüberzupfen.





Ich hoffe, ihr findet dieses Rezept genauso spannend wie ich und probiert es aus!

Die etwas weniger Experimentierfreudigen können sich auch am [Spargel-Erdbeer-Salat mit Orangendressing \(und Burrata\)](#) versuchen, der letztes Jahr, ebenfalls auf Billys Anregung hin, entstand.

Viel Freude beim Ausprobieren und Vernaschen!

Ich wünsch euch eine genussvolle Frühlings-/Erdbeer-/Rhabarber-/Spargelzeit!

Eure Judith

\* *Werbung in Form von Nennung/Verlinkung/Darstellung von Produkten auf Fotos* \*

---

**Herzhafter Papaya-Salat mit Chili & Erdnuss**





Ihr Lieben, hoffentlich hattet ihr entspannte Ostertage und eine schöne Zeit mit euren Liebsten! Ich war vor Ostern mit einer Freundin in Berlin und brauchte danach einige Tage, um wieder anzukommen. Dazu kamen Arbeit und Termine.

Über Ostern war ich dann bei Freunden und der Familie zu Gast und hatte endlich mal wieder Zeit, ein paar Naschereien für euch auszuprobieren.

Als wir in der Hauptstadt waren, fiel uns auf, dass es dort wahnsinnig viele asiatische und vor allem vietnamesische Restaurants gibt. Das erinnerte mich stark an New York, wo es gefühlt in jeder Straße mindestens einen Starbucks gibt. Wir machten uns in Berlin einen Spaß daraus, die Vietnamesen zu zählen: „Schau mal, ein Vietnamese! Ewig keinen mehr gesehen!“

Da wir die vietnamesische Küche beide lieben, war uns das aber gerade recht. Wir haben mehrmals asiatisch gegessen – und zwar sehr lecker – und einmal bestellte ich nach langem mal wieder einen Papaya-Salat. Der hatte ordentlich Pepp, sprich er war ganz schön pikant, aber ich mag das ja.





Wieder zuhause im Südwesten war ich zum Einkaufen auf Billys Farm. Lustigerweise machen viele in meinem Bekanntenkreis

gerade Entgiftungs- bzw. Darmkuren, wie ich ja neulich auch erst. Dabei sind, wie ich (etwas zu spät) erfuhr, Papayas und Papaya-Samen sehr passend, denn sie wirken offenbar gut gegen Parasiten. Offenbar war die Nachfrage dementsprechend, denn Billy hatte eine ganze Palette Papayas bestellt, wie er mir erzählte.

Reife Papaya schmeckt super gut – man bekommt nur selten wirklich gute in unseren Breitengraden, finde ich. Bei Billy ist das anders! So eine reife, feine Papaya habe ich lange nicht gegessen.

Normalerweise macht man Salat ja aus eher unreifen bzw. halbreifen Früchten. Meine war perfekt reif, aber das machte gar nix, denn der Salat schmeckte fantastisch, und vermutlich deutlich aromatischer als mit unreifer Papaya!

Ihr könnt aber beides mal ausprobieren, je nachdem, was für ein Exemplar ihr bekommt. Unreife Früchte lassen sich dann besser in hauchfeine Streifen/Julienne schneiden. Das wäre bei meiner weichen, reifen Frucht nicht mehr gegangen.

Der Salat ist relativ einfach und schnell gemacht. Theoretisch könnt ihr ihn auch mit Mango machen. Und wenn ihr mehr Substanz möchtet, gebt ihr noch gegarte Glasnudeln dazu.

Da ich rohen Knoblauch zu streng finde, habe ich ihn sanft im Öl erwärmt, damit er nicht mehr roh ist. Außerdem verbinden sich so die Aromen der Sauce gut.

Die Kerne könnt ihr aufheben und trocknen. Eine Freundin



erzählte mir, dass sie die trockenen Kerne in eine Mühle füllt und wie Pfeffer verwendet – denn sie haben tatsächlich eine deutliche Pfeffernote. Ihr könnt auch direkt ein paar über den Salat geben.

**Für 2–4 Portionen:**

550 g Papaya, geschält und entkernt

Sauce:

2 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehen

1 gelbe lange Chilischote

2 EL Apfelessig

$\frac{1}{2}$  EL Sojasauce

2 EL Ume Su

Pfeffer

Servieren:

einige Papaya-Kerne

1 Handvoll geröstete gesalzene Erdnüsse, gehackt

etwas Koriander, zum Garnieren (nach Belieben)

Die Papaya in möglichst dünne Scheiben und dann in Streifen schneiden. Das Öl in einen kleinen Topf geben, den Knoblauch hinein pressen und beides leicht erwärmen, bis der Knoblauch nicht mehr roh ist und duftet. Dann alle anderen Zutaten für die Sauce unterrühren und abschmecken. Die Papaya mit der Sauce vermengen, kurz ziehen lassen und dann mit Erdnüssen und Koriander garnieren.



Vielleicht habt ihr jetzt auch (mal wieder) Lust auf einen fruchtig-exotischen Salat? Dann wünsche ich euch viel Spaß



beim Nachmachen und Genießen!

Habt eine genussvolle Zeit,

eure Judith

---

## Buntes Reste-Essen: Crispy Rice Salad



Obwohl der Winter jetzt richtig Einzug gehalten hat und ich da

so viel Wärme wie möglich vertragen kann, hatte ich in der letzten Zeit großen Salathunger. Vielleicht auch, weil Salat so schnell geht und so wahnsinnig vielseitig ist. Alles, was man da hat, kann man hineinwerfen und hat nicht nur eine bunte, sondern auch gesunde Schüssel mit vielen verschiedenen Gemüsen. Ich mache mir gerne frische Champignons und Apfel in den Salat, vor allem im Herbst und Winter, wenn ich viel Bittersalat wie Radicchio, Chicorée, Endivie oder Zuckerhut esse. In letzter Zeit kommen oft noch gestiftelte lila Karotten hinein, oder zumindest orange Karotten. Geröstete Kürbiskerne sind auch toll, die verleihen dem Salat Crunch.

Diese Woche hatte ich dann soviel gekochten Reis von einer Foodsharing-Abholung da, dass ich endlich mal einen Salat ausprobiert habe, der seit einer ganzen Weile in den sozialen Netzwerken herumgeistert. Es gibt ja jedes Jahr Trends, die viral gehen, sei es vor einigen Jahren der Dalgona-Kaffee, Smashed Cucumber Salad, aktuell der Crispy Smashed Potatoe Salad oder die Dubai-Schokolade,... Darunter war auch der Crispy Rice Salad, der so lecker aussah, dass ich ihn unbedingt ausprobieren musste. Zumal ich großer Fan von kreativer Restverwertung bin.





Ich habe zahllose Rezepte gefunden, die meisten recht ähnlich. Manche geben noch 1 Ei in die Reismischung, das probiere ich nächstes Mal aus, dann backt der Reis vielleicht mehr zusammen. Meine Version wurde recht pikant, was ich gerne mag. Wer scharf nicht so verträgt, nimmt weniger Sambal Oelek und Currypaste. Alternativ geht auch Sriracha-Sauce oder auch Ketchup, wenn es gar nicht pikant sein soll.

Die Grundidee ist immer gleich, ihr könnt also munter variieren und nehmen, was ihr mögt oder da habt. Viele verwenden noch frische Kräuter, wie Minze und Koriander, und Frühlingszwiebel, die hatte ich leider nicht da. Auch Röstzwiebeln zum Drüberstreuen stelle ich mir lecker vor. Ich wollte Erdnüsse nehmen, die dann schon jemand weggenascht hatte, also wurden daraus geröstete Cashews...

### **Für 2 große Portionen:**

#### **REIS:**

500 g gekochter Reis  
3–4 EL Sojasauce  
1–2 TL Sambal Oelek (oder Ketchup)  
1 TL Currypaste  
2–3 EL Öl

#### **DRESSING:**

3 EL Sojasauce  
3 EL Sesamöl  
2 EL Ahornsirup  
1 EL Sesam  
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone  
Saft von 1 großen Zitrone oder 2 Limetten  
1 daumennagelgr. Stück Ingwer  
2 Knoblauchzehen

#### **SALAT:**

grüner Salat, z. B. Romana, Eisberg  
Karotte

Rotkohl  
Gurke  
Rucola, zum Garnieren  
geröstete Erdnüsse oder Cashews, gehackt  
Sesam, zum Bestreuen  
Sriracha-Sauce, zum Beträufeln

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Für den Reis alle Zutaten in eine Schüssel geben, gut vermischen und den Reis dann möglichst flach auf einem Blech verteilen. Etwa 10–15 Minuten backen, dann umrühren und weitere 10–15 Minuten backen, bis der Reis goldbraun und richtig knusprig ist. In den letzten 10 Minuten im Auge behalten, damit er nicht verbrennt! Den Reis abkühlen lassen.

Während der Reis backt, das Dressing anrühren. Die ersten 6 Zutaten verrühren, den Ingwer und die Knoblauchzehen schälen, dann fein reiben und unterrühren. Eventuell 1–2 EL Wasser zufügen und mit Sojasauce, Salz und nach Belieben Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

Dann den Salat waschen, trocknen und fein schneiden. Die Karotte waschen oder schälen und in Julienne schneiden oder in feine Stifte. Den Rotkohl ganz fein schneiden. Falls verwendet Gurke, Tomate, Frühlingszwiebel etc in beliebiger Form klein schneiden.

Sobald der Reis abgekühlt ist, entweder in einer Schüssel alle Zutaten mischen und mit dem Dressing anmachen. Den Rucola sowie die Nüsse und den Sesam darüberstreuen und etwas Sriracha-Sauce darüberträufeln oder sie auf den Tisch stellen, damit jeder das selbst machen kann.

Oder man stellt alle Zutaten einzeln auf den Tisch und jeder stellt sich seine bunte Schüssel selbst zusammen.





Der Salat ist unglaublich herzhaft und total lecker! Ich werde ihn sicher noch häufiger machen, wenn ich Reisreste habe. Ich hoffe, euch schmeckt er auch!

Habt eine genussvolle Restwoche und macht es euch im Warmen gemütlich!

Eure Judith

---

**Feldsalat mit Ofenkarotten,  
Maronen, Halloumi & Feige**





Mittlerweile trägt der Wald bei uns um die Ecke Herbstfarben – sofern man ihn sieht, denn in den letzten Wochen hatten wir so oft Nebel oder graue Tage, an denen die Wolken so tief hingen, dass man wenig davon sehen konnte. Da kommt bei mir schon richtiger Herbstblues auf und ich träume jeden Tag vom Süden, von blauem Himmel und Sonne.

Wenn der Himmel dann mal aufreißt, hat aber auch der Herbst seinen Reiz. Vor einigen Tagen war ich spontan mit einer Freundin im Wald spazieren, raschelte mit den Füßen im trockenen Laub und genoss die Herbstdüfte um mich herum. Wir stolperten sogar über eine Stelle mit ganz vielen Maronen und fingen spontan an zu sammeln. Eine kleine Tüte kam zusammen und da ich eh Ofenkarotten für einen Salat machen wollte, röstete ich sie da gleich mit.

In diesem Salat stecken ganz viele saisonale Zutaten.







Die Feigen stammen aus dem heimischen Garten – Naschkatzenmama hat sie bei ihrem Besuch letzte Woche mitgebracht. Der Feldsalat hat auch wieder Saison und alles zusammen ergab eine leckere Salat-Mahlzeit mit süßlich-nussigen, fruchtigen und salzigen Aromen. Wer Halloumi nicht mag, kann etwas Ziegenfrischkäse in die Mitte setzen, das war ursprünglich mein Plan, aber dann habe ich ihn beim Einkaufen vergessen und fand Halloumi auch super. Ich mag seine Salzigkeit, die hier einen guten Ausgleich zu den süßen Karotten und Maronen ergibt.

**Für 2 Personen:**

3 große Karotten

2 EL Ahornsirup

Olivenöl

Chiliflocken

Salz, Pfeffer

10–15 Maronen

100 g Halloumi

Sesam

100 g Feldsalat

Condimento bianco

Walnussöl (oder Olivenöl)

1 Chicorée

2 Feigen

Die Karotten waschen oder schälen und in etwa gleich große Stücke schneiden. Auf ein Blech geben und mit Ahornsirup, einem Schuss Olivenöl, Salz, Pfeffer und nach Geschmack Chiliflocken vermischen und ausbreiten.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Maronen an der bauchigen Seite kreuzweise einschneiden und neben die Karotten auf das Blech legen. Den Halloumi in feine Würfel schneiden und in eine Auflaufform legen.

Alles ca. 30 Minuten backen, bis die Karotten gar und leicht

karamellisiert, die Maronen aufgeplatzt und weich und die Käsewürfelchen goldbraun sind.

Alles etwas abkühlen lassen, dann die Maronen schälen. Die Karotten mit Sesam bestreuen.

Den Salat putzen und mit Condimento, Walnussöl, Salz und Pfeffer anmachen. Die Chicoréeblätter auf Teller verteilen, den Salat in die Mitte geben, die Feigen in Scheiben schneiden und ebenfalls verteilen.

Die Maronen (nach Belieben gehackt) und die Halloumiwürfelchen darüberstreuen.





Ich habe ein Stück Krustenbrot dazu gegessen. Der Salat ist eine wunderbare leichte Mahlzeit und falls Reste der Ofenzutaten übrig bleiben, kann man sie auch am nächsten Tag noch genießen – oder in einen weiteren Salat werfen.

Ich wünsche euch genussvolle Herbsttage!

Eure Judith

---

**Hasselback Sweet Potatoe mit  
Joghurt, minzigem Gurken-  
Melonen-Salat & kernigem  
Crunch**





Heute gab es mal wieder einen Sonntagsschmaus. Naschkater jubelte beim Essen: „Endlich wird die Naschkatze wieder gefüttert!“ Recht hat er – hier war es ziemlich still in letzter Zeit. Wenn es im Sommer richtig heiß ist, habe ich keinen Antrieb, etwas zu backen und generell geht mir die Inspiration in letzter Zeit im Alltag verloren.

Aber ich habe fest vor, das zu ändern, denn diesen Sommer bin ich entgegen meiner Gewohnheit mal nicht ständig auf Reisen, sondern verbringe die heißen Monate zuhause – mit dem Plan, eher in der kalten Zeit in die Wärme abzuhausen. Der letzte Winter ging einfach gar nicht.

In den kommenden Wochen werde ich hier auch mal wieder Lesefutter vorstellen. Ein tolles Salatbuch, an dem ich mitgearbeitet habe und das sooo viele schöne Rezepte enthält.



Zu diesem Buch wird man mich kommenden Samstag sogar im Radio hören. Ich durfte ein kurzes Interview geben für die Sendung „Dolce Vita“, in der „Da hast du den Salat“ bzw. drei Rezepte daraus vorgestellt werden. Eigentlich bin ich ja lieber hinter den Kulissen tätig und weit davon entfernt, eine Rampensau zu sein. Aber trotzdem war das eine interessante neue Erfahrung und ich bin gespannt, wie die Sendung am Ende klingen wird.

Aber jetzt gibt es erstmal ein leckeres, farbenfrohes Gericht, das inspiriert ist von einem Ausflug nach Speyer, wo Naschkatzen-Mama neulich in einem Restaurant eine Hasselback-Süßkartoffel aß. Wir hatten uns noch zwei Rumpsteaks gebraten und sie dazu gegessen, weil wir mal wieder große Lust auf Fleisch hatten. Das muss natürlich nicht sein – wir fanden das Gericht perfekt, so wie es war und es ist definitiv als vegetarische Mahlzeit gedacht. Aber gut gepasst haben die Steaks trotzdem.



### **Für 2 Personen:**

1 große Süßkartoffel oder 2 kleine  
Olivenöl  
Knoblauchpulver  
Chiliflocken  
Salz

1 kleine Gurke  
 $\frac{1}{4}$  Melone (z. B. Galia)  
etwas Zitronensaft  
einige Blätter Minze, fein gehackt

2 EL geröstete Cashews  
2 EL geröstete Kürbiskerne  
1 EL gerösteter Sesam  
Chiliflocken

griechischer Joghurt  
1 große Prise Paprikapulver  
1 Prise Kreuzkümmelsamen  
etwas Zitronenabrieb (nach Geschmack)

eingelegte rote Zwiebeln \*  
Minze zum Garnieren

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Süßkartoffel(n) schälen, eventuell halbieren oder dritteln und dann gleichmäßig ganz eng ein- aber unten nicht ganz durchschneiden, sodass sie wie ein zusammengefalteter Fächer aussieht. Die Kartoffel bzw. die Stücke in eine Auflaufform legen.

Das Öl mit den Gewürzen verrühren und mit einem Pinsel in die Einschnitte der Süßkartoffel streichen sowie die gesamte Oberfläche einmal einpinseln.

Die Süßkartoffel mindestens 30 Minuten backen, bis sie weich ist, aber nicht komplett auseinanderfällt.

In der Zwischenzeit die gewaschene Gurke halbieren, das

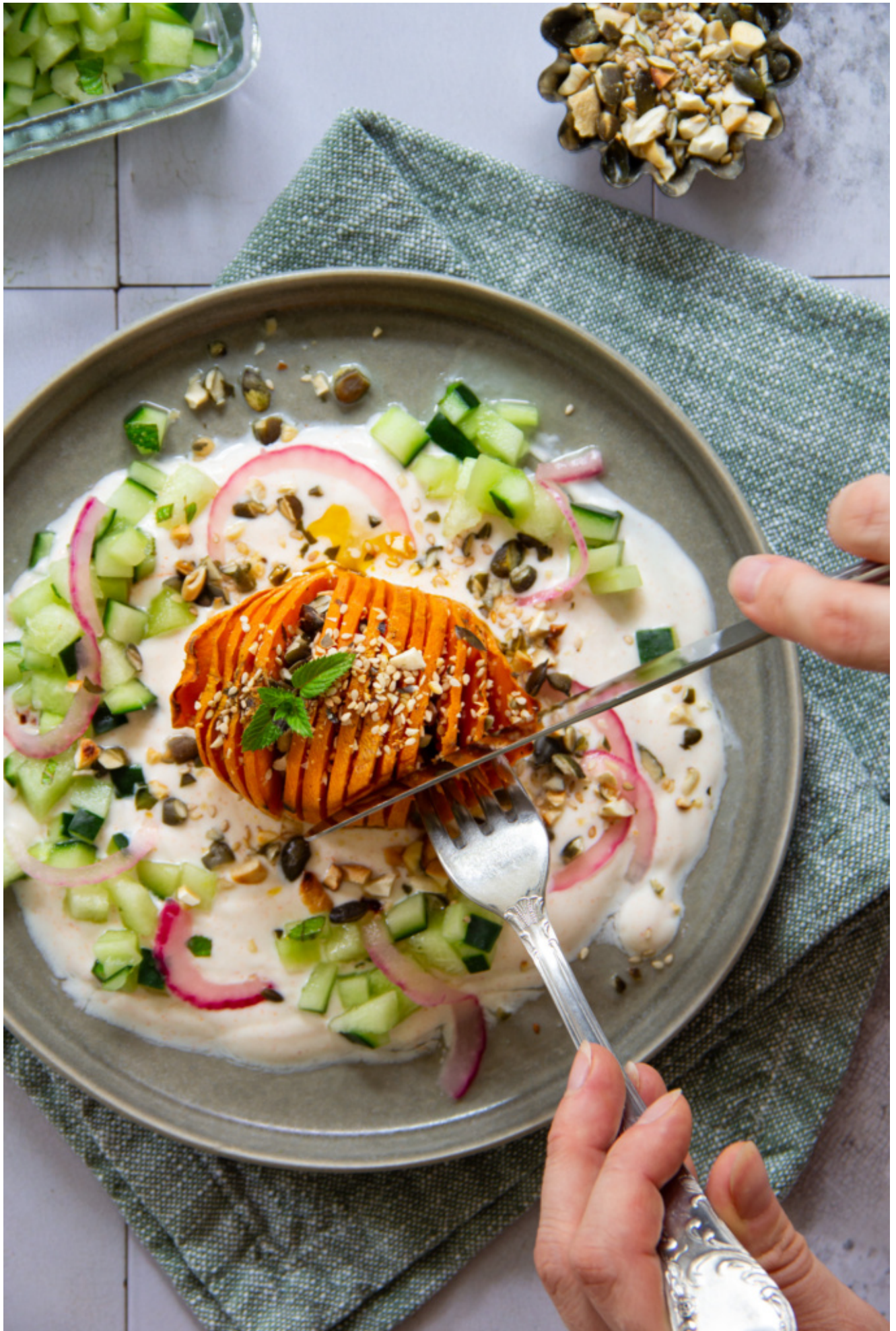


Kerngehäuse entfernen und den Rest in feine Scheiben, dann Streifen und schließlich Würfel schneiden. Die Melone schälen, entkernen und ebenfalls fein würfeln. Mit etwas Zitronensaft und gehackter Minze vermengen.

Den Joghurt mit den Gewürzen verrühren.

Die Kerne hacken und mit dem Sesam, 1 Prise Chiliflocken und nach Belieben 1 Prise Salz verrühren.

Sobald die Süßkartoffel gar ist, den Joghurt auf flache Teller verteilen, die Süßkartoffel auf dieses „Nest“ setzen und etwas Salat daneben verteilen. Mit den eingelegten Zwiebeln garnieren und mit dem Knuspermix bestreuen.



Naschkater und ich fanden die Vielfalt der Aromen total lecker und alles harmonierte prima. Natürlich kann man das Ganze auch mit normalen Kartoffeln machen, falls man (wie Naschkatzen-Papa) Süßkartoffeln nicht so mag.

Ich wünsche euch einen genussvollen Sonntag und eine schöne Sommerwoche!

Alles Liebe,

eure Judith

*\* Eingelegte Zwiebel: 1 mittelgroße rote Zwiebel in feine Streifen schneiden und mit 125 ml Essig, 60 ml warmem Wasser, 1 große Prise Salz und Zucker in ein Schraubglas geben und ziehen lassen, optimalerweise einige Tage. Passt gut zu gegrilltem Fleisch, Salaten, auf Brote, ...*