



## Crème-fraîche-Kartoffelsalat

### ZUTATEN

- 2 kg kleine Kartoffeln
- 1 mittelgroße Zwiebel
- ca. 8 EL Weißwein-Essig
- 1 TL Brühe • Salz • Pfeffer
- 1 Bund Radieschen
- 1 kleine Salatgurke
- 1 Bund Schnittlauch
- 150 g Crème fraîche
- 400 g Sour Cream
- 5-6 EL Milch

**1** Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und abkühlen.

**2** Zwiebel schälen und fein würfeln. Mit ¼ l Wasser, Essig, Brühe, Salz und Pfeffer aufkochen. Kartoffeln evtl. halbieren und mit der heißen Brühe mischen. Mind. 2 Stunden ziehen lassen. Öfter wenden.

**3** Radieschen und Gurke putzen, waschen bzw. Gurke schälen. In Stifte schneiden. Kräuter waschen, fein schneiden. Mit Crème fraîche, Sour Cream und Milch verrühren. Alles mit Kartoffeln mischen.

ZUBEREITUNGSZEIT ca. 1 Std.  
 ABKÜHL-/MARINIERZEIT mind. 3 Std.  
 PORTION ca. 320 kcal  
 7 g E • 15 g F • 37 g KH

*Handgemacht*  
 ... aus duftenden Blütenblättern: „Rosengelee mit grünem Pfeffer“.  
 Schmeckt lecker zu Wild, Braten, Käse. 200-g-Glas 7,90 € + Vers.; Birkenhof-Brennerei

## Rosaroter Schokogenuss

Zum Dahinschmelzen ist die „Weiße Schokolade mit Rosenblättern und Himbeeren“.  
 75-g-Tafel ca. 1,90 €;  
 Rewe Feine Welt



## Hochgeschätzt

... schon seit vielen Generationen: „Rosen Liqueur“ aus Blütenextrakten.  
 200-ml-Flasche 9,98 € + Vers.; Löwen Apotheke Lübeck

## Im Blütenrausch

Der „Bio-Blütenzucker Rosé“ sorgt in Sahne, Tee, Desserts & mehr für feines Aroma.  
 20 g 4,95 € + Vers.;  
[www.bluetensekt.de](http://www.bluetensekt.de)



## Rosenbowle

Zutaten für ca. 18 Gläser:  
 Ca. 3 unbeh. Duftrosenblüten (s. Tipps S. 41) waschen und Blätter abzupfen. 500 g Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder vierteln.  
 1 Galiemelone (ca. 1 kg) halbieren und Kerne entfernen. Fruchtfleisch z. B. als Kugeln ausstechen. Von 1 l kaltem Weiß- oder Roséwein die Hälfte mit 4 EL Zucker, Beeren und Melone verrühren. Rosenblätter und -likör zufügen. Zugedeckt mind. 1 Stunde kalt stellen. Kurz vorm Servieren mit restlichem Wein und 2 Flaschen eisgekühltem Sekt auffüllen.

# Walnüsse aus Kalifornien

# Probier mal!



[www.walnuss.de](http://www.walnuss.de)