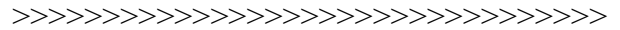


Spargelsalat pikant

- 500 g Spargel
- 200 grüne Bohnen
- 200g Champignons
- 5 Artischockenherzen
- 4 El Rapsöl
- 1 Tl Paprikapulver, mild
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 2 El Minze, gehackt
- 1 Tl brauner Zucker
- 1 El Sojasoße
- 1 Tl Brühepulver

Zubereitung:

Spargel putzen, in Stücke schneiden und mit Bohnen (geputzt und in Stücken) ca. 10 Min. blanchieren. Gemüse abgießen und abschrecken.
 Champignons in dünne Scheiben schneiden, Artischockenherzen achteln, zum Gemüse geben und mit Soße vermischen. Soßenzutaten verrühren.

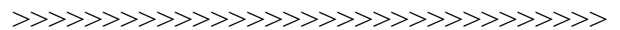


Erdbeerkuchen

- 80g Alsan
- 150g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 60ml Sojamilch
- 160 Weizenmehl
- 1 Backpulver
- 1 Kg Erdbeeren
- 2 Tortenguss

Zubereitung:

Margarine, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren, Sojamilch, Mehl und Backpulver dazu und unterrühren.
 Tortenform/kleines Backblech einfetten und Teig darauf streichen. Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. goldbraun backen. Abkühlen lassen.
 Erdbeeren auf Tortenboden setzen, Tortenguss anrühren und über Erdbeeren gießen. Abkühlen lassen.



Vanillecreme mit Rhabarberkompott

- 100ml aufschlagbare Pflanzensahne
- 1 Sahnesteif
- 400g Seidentofu
- 1 Bourbon Vanillezucker
- 6 El Ahornsirup
- 1 ½ Tl Guarkernmehl

- 600g Rhabarber
- 1 Tl Bourbon Vanillepulver
- 160g Zucker
- 100ml Orangensaft
- 1 Tl Guarkernmehl

- 100g Walnusskerne
- 120g Zucker
- 2 El Alsan

Zubereitung:

Seidentofu mit Vanille, Ahornsirup und Guarkernmehl im Mixer glatt pürieren. Pflanzensahne aufschlagen und unterheben.
 Rhabarber putzen, waschen, wenn nötig entfädeln, in 1 cm breite Stücke schneiden. Mit Vanille, Zucker und Orangensaft aufkochen und 10 Min. garen. Abkühlen lassen (1-2 Stunden).

Walnüsse grob hacken und mit Zucker und Margarine in eine Pfanne geben. Langsam erhitzen, wenn Zucker aufgelöst ist, 80 ml. Wasser dazu und gut unterrühren. Mischung 6-7 Minuten bei mittlerer Hitze und unter Rühren karamellisieren lassen. Wenn Mischung goldbraun ist, auf Backpapier geben, mit Löffel verteilen und auskühlen lassen. Danach in kleine Stücke brechen.

Creme, Krokant und Kompott abwechselnd in Gläser aufschichten. Mit Minze garnieren.