

Topfen und Saigabau

Tomatensoße

- 3 EL Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 Dose stückige Tomaten
- 1 Dose passierte Tomaten
- Salz
- Zucker oder Milzf
- Je 1 EL Oregano & Basilikum

Knoblauch und Zwiebel würfeln und im Olivenöl anschwitzen. Tomaten hinzufügen und aufkochen.

Mit Zucker (oder Milzf) und Salz abschmecken und Kräuter hinzufügen.

Kräuterbutter à la Oma

- 1 Paket Butter
- Salz & Pfeffer
- Dill
- Fenchelblau
- Petersilie
- Optional:
 - 1 EL Oregano
 - 1 Knoblauchzehe

Topf zu Gürkensalat

- 1 Gurke
- 1 EL Dillweine
- 1 EL Weine Essig
- Minzeblätter
- Dill
- Salz & Pfeffer
- Optional: 1 Messerspitze Zitronensaft

Alles waschen, und mit Salz und Pfeffer abspülen. Falls gewünscht Zitronensaft dazu geben. Zinsen lassen, bevor in Topf auf die Gurke gegeben wird.

Topf zu Linsensalat

- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Essig
- Zucker
- Dill
- Petersilie
- Schnittlauch

Krabben Sauce

- 1 Portion Krabben
- 1 EL Weine Essig
- 1 EL Limone

Weine Essig und Limone waschen und auf Krabben geben.