

Heidelbeeren – anders und ungewöhnlich

Heidelbeer-Käse-Salat

- 500 g Heidelbeeren
- 500 g Goudakäse (in kleinen Würfeln)
- 250 g Naturjoghurt
- Saft einer halben Zitrone
- ½ Zwiebel (sehr fein gewürfelt)
- 1 Prise Zucker
- Salz, Pfeffer
- 1 Schuss Sahne

Joghurt, Zitronensaft, Zwiebel, Zucker, Salz und Pfeffer mischen. Heidelbeeren und Käsewürfel hinzufügen. Mit der Sahne verfeinern. Köstlich dazu: knuspriges Baguette.



Pikante Heidelbeerkonfitüre (4 bis 5 Gläser)

- 1 kg Heidelbeeren
- Saft einer Zitrone
- 1 aufgeschnittene Vanillestange
- 1 Stückchen Zimtstange
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Nelkenpulver
- ¼ TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 kg Gelierzucker

Heidelbeeren kalt abbrausen und gut abtropfen lassen. Mit einer Gabel zerdrücken oder kurz pürieren. Mit Zitronensaft, den Gewürzen und Gelierzucker mischen und über Nacht zugedeckt ziehen lassen. Dann unter Rühren langsam aufkochen und vier Minuten sprudelnd kochen lassen. Vanillestange, Zimt und Lorbeerblätter entfernen. Die heiße Konfitüre in vorbereitete Gläser füllen und sofort verschließen.

Guten Appetit :)