

## Liebe Familien

Der Sommer ist da und die rotglänzende Erdbeere wächst und gedeiht. Wir haben Euch hier zwei „gluschtige“ Rezepte zusammengestellt. Damit das Rezept noch nachhaltiger gestaltet werden kann, hier zwei Vorschläge um die süssen Früchte selbst zu pflücken. Was für ein Spass, wenn schon während des Pflückens „äs Paari“ ins Maul wandern :-)

### Erdbeeren zum selber Pflücken:

#### **Familie Bigler, Richigen:**

<https://www.bigler-richigen.ch/>

#### **Familie Tschanz, Oppligen:**

<https://www.erdbeeren-tschanz.ch/>



### ERDBEER-BALSAMICO-SALAT MIT NÜSSEN



#### **Zutaten Dressing:**

- 2 EL Aceto Balsamico
- 4 EL Olivenöl
- ¼ TL Muskat
- 1 Prise Salz

Essig und Öl  
verrühren, würzen

#### **Zutaten Salat:**

- 150 g gemischter Blattsalat
- 100 g Erdbeeren in Scheiben
- 1 rote Zwiebel fein gehackt
- 1 Avocado in Scheiben
- 2 TL Pekan-Nüsse gehackt

Salat auf Tellern anrichten,  
Dressing darüber träufeln.  
Erdbeeren, Zwiebeln und  
Avocado darauf verteilen,  
Nüsse darüberstreuen.

### ERDBEER-EULEN (12 STÜCK):

- 12 Stk. gewaschene und getrocknete Erdbeeren
- 2 Stk. getrocknete Mangos
- 100 ml geschmolzene weisse Kuvertüre
- 14 Stk. Zuckerdekor -Augen
- 48 Stk. Mandelblättchen



Von den Erdbeeren den Teil mit Strunk gerade abschneiden. Aus den Mangostücken kleine Dreiecke schneiden. Mit der Kuvertüre je 2 Augen sowie 1 Mangostück als Schnabel auf die Erdbeeren kleben. Erdbeeren hinlegen, Kuvertüre fest werden lassen. Danach die Beeren mit der geraden Seite in die Kuvertüre tauchen, je 2 Mandelblättchen als FüÙe ankleben und je 2 an der Seite als Flügel. Dann Kuvertüre fest werden lassen.

Viel Spass beim Naschen :-)

Das Team der KITA Glütschbach