

Inhalt

Vorwort

Vegetarische Bodenseeküche – Gemüse von Höri und Reichenau 7

Vorspeisen & kleine Gerichte

Gebäckener Ziegenkäse an Wildkräuterspinat und Höribülle-Konfitüre 9

Rahmsuppe von Spinat und Wildkräutern 10

Höri-Artischocke mit Bülle-Vinaigrette 13

Gazpacho von Höri-Gemüse mit Garnitur 16

Perlgrauen-Risotto mit grünem Spargel und Kirschtomaten 19

Panini mit Birnen und Tettlinger Brie, dazu Höribülle-Chutney 20

Hauptspeisen

Reichenauer Gemüsegulasch mit Rosmarinspitze 22

Eierschwämmli-Ravioli mit Zitronenbasilikum und Sbrinz 24

Grünkern-Quark-Küchle auf Tomaten-Lauch-Ragout 26

Kartoffel-Gemüse-Rösti mit Bergkäse überbacken 29

Mangold-Ravioli mit Bergkäse und Salzeibutter 31

Strudel von Wurzel- und Blattgemüse mit Tomatensauce
und Quarkschaum 33

Gebratener Serviettenknödel auf Rahm-Kräuterseitlingen 34

Kräuter-Pfannkuchen mit buntem Gemüse und Kürbisschaum 39

Grauen-Riesling-Risotto mit geschmortem Würzkürbis 40

Kräuter-Crêpes mit Inselegemüse 42

Spinatknödel mit Bergkäse überbacken 44

Gegrillte Höri-Aubergine mit Basilikum-Pesto 46

Kässpätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln 48

Blaukrautstrudel auf Lauchgemüse 50

Bayrisches Urkorn mit Roter Bete und Kräutersalaten 52

Überbackenes Kräuterflädle mit Rahmspinat 57

Reichenauer Gemüse-Lasagne mit Auberginen 58

Hausgemachte Nüdele mit Kirschtomaten und Ziegenfrischkäse 61

Anhang

Dank und Adressen 62