

Inhalt

Quellerpesto	12
Eingelegter Queller	13
Quellerfrischkäse	14
Seezungen auf Quellergemüse	14
Quellerrouladen	14
Grüner Salat mit Löffelkraut	15
Omelette mit Strandaster	17
Strandaster – Möhrengemüse	17
Stranddreizack – Röhrkohl	18
Rühreier mit Löffelkraut	18
Queller-Bärlauch-Roulade	19
Wa-Wa- Pesto	20
Frischkäsetorte mit Löffelkraut, Hirschhornwegerich und Bärlauch	21
Halloumi-Eiskrautpuffer	22
Herzblattsalat mit Sanddornvinaigrette	23
Eiskrautfrittata mit Paprika	23
Meerkohl-Cremesuppe mit Seeluftschinken	24
Erdbeer-Queller-Konfitüre	25
Apfel-Quellergelee	26
Tomatensuppe mit Hirschhornwegerich	27
Queller im Ausbackteig	28
Quellersalat mit Lachs und Ziegenkäse	28
Labskaus mit Queller	29
Errötende Meerjungfrau	30
Gröner Nekkepenn	31
Chililavakuchen mit Löffelkrauteis	32
Gefüllte Champignons mit Eiskrautcreme	34
Eiskraut-Quellersalat mit Sanddornvinaigrette	35

Sanddorn-Quarkcreme	35
Ostfriesische Birnen – Meerfenchelsuppe	36
Miesmuschelsuppe mit Meerfenchel	37
Salzwiesen-Butter	38
Kerniges Zwiebel-Herzblattbrot mit Speckwürfelchen	38
Tomaten-Quellercreme	39
Ekkes Lieblingssalat	40
Röhrkohl-Kartoffelpuffer	40
Eiskraut-Bärlauch-Klöße	41
Ekke Nekkepenns Zarzuela	44
Nordseerouille	44
Gebackener Ziegenkäse mit Sanddornmarmelade und Meerfenchelsalat (Portugal)	46
Rahns Crema catalana mit Löffelkraut	47
Pimientos de padron mit Mönchsbart	48
Hähnchen in Erdnusssauce mit Ananas und Mönchsbart	48
Dattelcreme mit Löffelkraut und Hirschhornwegerich	50
Spaghetti mit Agretti (Mönchsbart)	51
Friesen – Minestrone mit Agretti (Mönchsbart)	52
Ravioli mit Ziegenfrischkäse, Löffelkraut & Meerfenchel	52
Vollkornspaghetti mit grünem Spargel, Hirschhornwegerich & Gorgonzola	54
Empanadas mit Granat und Herzblattsalat	54
Kirschtomaten-Eiskrauttarte	55
Sauce Bearnaise mit Sanddorn	57
Meerfenchel-Lachsbällchen auf Ananas-Agrettisauce	58