

## Liebe Köch\*innen,

Rhabarber mal von seiner würzigen Seite: Dieser Käsekuchen mit saisonalem Rhabarber, Parmesan und Kräutern der Provence sorgt für ein ganz neues, frühlingshaftes Geschmackserlebnis!

Viel Spaß beim Nachkochen!



## Zutaten

### Asia Marinade

(für eine große Schüssel für ca. 10 Portobello Pilze)

- 150 ml Sojasauce
- 50 ml Agavendicksaft
- 200 ml Öl (Raps, Sonnenblume oder Sesam)
- 80 g Ingwer
- ½ Knoblauchknolle (frisch oder getrocknet)
- 1 kleine Zwiebel (etwa 50 g)
- eine Prise Salz

### Gmanschter Kartoffel-Kichererbsen-Salat

(für etwa 8 Portionen)

- 200 g gekochte Kichererbsen
- 500 g Kartoffeln
- 1 rote Paprika
- 1 Mairübchen
- 1 Gurke
- 200 g Buttermilch
- 200 g Joghurt
- 100 g Mayonnaise
- 3 EL Essig
- 2 EL Öl
- Salz, (getrocknete) Kräuter nach Geschmack (Majoran, Petersilie, Dill, Schnittlauch...)

## Zubereitung

### Asia Marinade

Zwiebel schälen und ganz grob hacken. Knoblauch schälen, Ingwer etwa daumengroß schneiden. Zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Mixer geben oder mit einem Handmixer gründlich mixen.

Portobellos in etwa 2,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Marinade vermischen. Etwas stehen oder über Nacht durchziehen lassen. In einer Pfanne oder auf dem Grill braten und im Ofen oder auf einer niedriger temperierten Grillzone fertig ziehen lassen.

### Gmanschter Kartoffel-Kichererbsen-Salat

Kartoffeln kochen, schälen und grob schneiden. Paprika in Stifte schneiden. Mairübchen schälen und blättchenartig schneiden. Gurke je nach Vorliebe schälen und würfelig schneiden. Das Gemüse in eine Schüssel geben, mit den flüssigen Zutaten, Salz und Kräutern vermengen und dann Kartoffeln hinzufügen. Nun so lange manschen bzw. mit den Händen zerdrücken bis die Konsistenz schön cremig ist. Nochmals abschmecken, die Kichererbsen unterheben und genießen.