

Fast Slow Food

Von der Motte

Frischer, bunter Salat nach dem Baukastenprinzip

„Das Salatangebot in Ottensen lässt etwas zu wünschen übrig“, stellen Ulla Biefeld und Steffi Ortmann fest. Nun haben sie ihr eigenes Café eröffnet. Die Wände sind mit unbehandeltem Holz verkleidet und die Hängelampen erinnern an fliegende Ufos. Neben Suppen, Sandwiches und Wochenend-Frühstück stehen vor allem Freestyle-Salate zum Selberbauen auf dem Programm. Auf einem Bestellzettel wird die eigene Salat-Komposition per Kreuzchen selbst zusammengestellt. Der Basissalat (4,90 Euro) beinhaltet vier Extras. Gar nicht so einfach unter den 50 Zutaten, darunter Avocado, kandierte Peccannüsse, Mango und Ziegenkäse, sowie zehn verschiedenen Dressings eine Entscheidung zu treffen. Fünf Tage nach der Eröffnung verzeihen wir gerne, dass die großzügig portionierten Schüsseln etwas auf sich warten lassen. Derweilen freuen wir uns, wenn durch die große Fensterfront die Sonne scheint und vergnügen uns mit einem herzhaften Cake mit Kichererbsen und Spinat, zu dem ein phänomenaler Dip gereicht wird. Für die süßen Backwaren bleibt leider kein Platz, doch wegen des Sweet Potato Cheesecakes und der weißen Champagner-Trüffeltarte kommen wir in jedem Fall noch einmal wieder. NEL

Von der Motte: Mottenburger Twiete 14 (Ottensen), Telefon 0174 / 307 53 64, Mo-So 10-22 Uhr.
www.vondermotte.de

Da habt ihr den Salat: Nach Lust und Laune selbst zusammengestellt

Kulinarische Reise: Fischrezepte aus dem ...

Italienisch kochen

Vegetarisch

Im Kochbuch „Vegetarisch ...“
...ten Rezepte aus d



...herbaum
ikadimia

...derne griechische
...man
...weiß. Dass es auch
...stättlichem Ba
...Interieur ist
...und korinth
...empfehl
...eine mo
...ablen die
...Nutzan
...ines C
...ne H
...ou