



Szegediner
Halloumi-Gulasch

Zutaten

50 g Butter, ½ Zwiebel, süßes Paprikapulver,
Chilipulver, Kümmelsamen, Lorbeerblatt, 50 ml Rotwein,
300 g Sauerkraut, Salz, Pfeffer, Zitronenschale, frischer Majoran,
1 Knoblauchzehe, 1 EL Essig (weißer Balsamico oder Weißweinessig), 200 g Halloumi, 200 g Kartoffeln



Zubereitung

Die Butter in einer Pfanne braun werden lassen und Zwiebelwürfel anschmoren. Paprikapulver, Chili, Kümmel und Lorbeerblatt hinzugeben, mit Balsamico ablöschen, reduzieren. Mit etwas Wasser aufgießen, Sauerkraut dazu, mit Salz, Pfeffer würzen. 15 Minuten lang köcheln lassen. Den Halloumi in Würfel schneiden und in der Pfanne knusprig anbraten. Kartoffeln schälen und in Salzwasser 20 Minuten kochen. Alles zusammen anrichten.



Überbackene
Melanzani & Zucchini

Zutaten

2 Melanzane, 2 Zucchini, Salz, 2 EL Öl, 1
Dose geschälte Tomaten, frisch gemahlener Pfeffer,
1 Teel. Italienische Kräuter (tiefgekühlt oder frisch), 200 g
Mozzarella, 4 EL Parmesankäse, 2 EL Pinienkerne



Zubereitung

Die Melanzani und Zucchini waschen und längs in dünne Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und übereinander 20 Minuten ruhen lassen, dann abspülen und trockentupfen. Die Scheiben mit Öl einpinseln und unter dem Grill leicht bräunen. In eine feuerfeste Form die Melanzani- und Zucchinischeiden darüber verteilen sowie den Parmesan. Etwa 30 Minuten bei 200 Grad knusprig braun backen. Dazu passt ein Ciabattabrot.



Champignonsoufflé

Zutaten

2 Melanzane, 2 Zucchini, Salz, 2 EL Öl, 1
Dose geschälte Tomaten, frisch gemahlener Pfeffer,
1 Teel. Italienische Kräuter (tiefgekühlt oder frisch), 200 g
Mozzarella, 4 EL Parmesankäse, 2 EL Pinienkerne



Zubereitung

Die Melanzani und Zucchini waschen und längs in dünne Scheiben schneiden. Mit Salz bestreuen und übereinander 20 Minuten ruhen lassen, dann abspülen und trockentupfen. Die Scheiben mit Öl einpinseln und unter dem Grill leicht bräunen. In eine feuerfeste Form die Melanzani- und Zucchinischeiden darüber verteilen sowie den Parmesan. Etwa 30 Minuten bei 200 Grad knusprig braun backen. Dazu passt ein Ciabattabrot.



Gedämpfter Brokkoli
mit beurre blanc und
Sesamkartoffeln

Zutaten

1 Schalotte, 1 getrocknetes
Lorbeerblatt, 170 g kalte Butter,
125 ml Weißwein, 80 ml Fischfond, wei-
ßer Pfeffer, 2 EL Wermut, 1 EL Weinessig, Salz,
2 Köpfe Brokkoli, 600 g festkochende Kartoffeln,
4 EL Butter, 3 EL Sesam, 3 EL Brösel



Zubereitung

Wein mit der Schalotte und Kräutern und Gewürzen aufkochen lassen und 4 Minuten ziehen lassen. Brokkoli bissfest
dämpfen. Eine Thermoskanne gründlich mit kochendem Wasser ausspülen. Den aromatisierten Wein durch
ein Sieb in die Thermoskanne gießen und die Butter hinzugeben. Die Kanne nun fest verschließen
und ein paar Minuten gießen und die Soße zu den Brokkoliröschen servieren. Mit wenig
Wasser und 2 TL Salz ungeschält in einen Topf geben, zum Kochen bringen. Kleine
gedeckt 20-25 Min. garen, kalt abschrecken und noch heiß pellen. Kleine
Kartoffeln ganz lassen, größere halbieren und noch heiß pellen. Butter in
einer Pfanne erhitzen. Semmelbrösel und Sesam darin
ca. 3 Min. anrösten. Kartoffeln dazu geben und in
den Butterbröseln schwenken und
sie rundherum spanieren. Wer-
den. Sofort servieren.



Zucchini-Paprika
Nudeln

Zutaten

300 g Penne
3-4 Zucchini, 2 rote Paprikaschoten,
1 EL Butter, 1/2 Becher Rahm, italienische Kräuter TK,
300 g Penne



Zubereitung

Nudeln in ausreichend Salzwasser ca. 12 Minuten
bissfest kochen.
Zucchini und Paprika waschen und in kleine Stücke
schneiden. In Butter das Gemüse anbraten und kurz
durch dünsten lassen (mit etwas Suppenwür-
ze); Mit Rahm, Kräutern und Gewürzen
abschmecken. Die Nudeln unter-
ziehen und servieren!



Paprikaquinoa
mit Schafkäse

Zutaten

1/2 reife Avocado, 60 g Feta, 1/2 gelbe
Paprika, 1/2 rote Paprika, 1 EL gekochter Quinoa,
geröstete Mandeln nach Wunsch, 1/2 EL Aceto Balsamico
Bianco, 1 EL Olivenöl, 1 TL Cumin, 2 TL frisch gehackte
Petersilie, 1/4 TL Salz



Zubereitung

Die Paprikahälften auf ein mit Backpapier ausgelegtes Rost legen und bei
200° im Backofen rösten, bis die Haut blasen wirft. Quinoa 20 Min. mit
ausreichend Wasser kochen. Avocado, Feta und Paprika würfeln.
Mandeln in einer Pfanne rösten. Für das Dressing zuerst
Salz und Essig mischen, die Gewürze dazugeben
und zum Schluss mit dem Öl gut verrühren.
Den Quinoa mit dem Salat und Paprika
den Salat dazugeben und über
gerösteten Mandeln und über
gehackter Petersilie
bestreuen.



Gebratene
Polentaspuffer

Zutaten

für 4 Portionen:
1 EL Butter, 3 EL Parmesan, 150 g Polentagrieß,
500 ml Wasser gesalzen, 200 g Mais



Zubereitung

Für die Polentascheiben Wasser salzen und mit Butter in einem Topf aufkochen. Polentagrieß einrühren und unter ständigem Rühren und zusammen mit dem Parmesan und Maiskörnern circa 3 Minuten kochen lassen. Danach stürzen, die Folie entfernen und die Masse in Scheiben schneiden bzw. ausstechen. Erkalten lassen. In einer Pfanne schneiden bzw. ausstechen. Erkalten lassen. Mit Ofengemüse oder Salat servieren.



Gef. Erdäpfel mit
Gurkenfülle & Salat

Zutaten

8 mittelgroße Erdäpfel, 1 Salatgurke, 250 g Joghurt, 1 TL Dille, 1 Zehe Knoblauch, Salz
1 TL Olivenöl, etwas Wasser und eine Prise Zucker.



Zubereitung

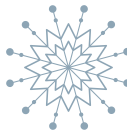
Backrohr auf 200 Grad vorheizen. Erdäpfel gründlich waschen und ca. 1 Stunde backen (mittlere Schiene/Gitterrost). Tomaten in Scheiben schneiden. Aus Kräutersalz, Essig, Öl, Wasser und Zucker Marinade zubereiten. Die Tomatenscheiben marinieren. Für die Fülle Gurke schälen, der Länge nach halbieren, Gurke fein raspeln und gut ausdrücken. Joghurt mit Gurken und Dille vermischen und mit Salz, Pfeffer und zerdrücktem Knoblauch würzen. Erdäpfel an der Oberseite einschneiden, auseinanderdrücken und Gurkencreme hineinfüllen - rasch servieren.



Zuckermaisauflauf

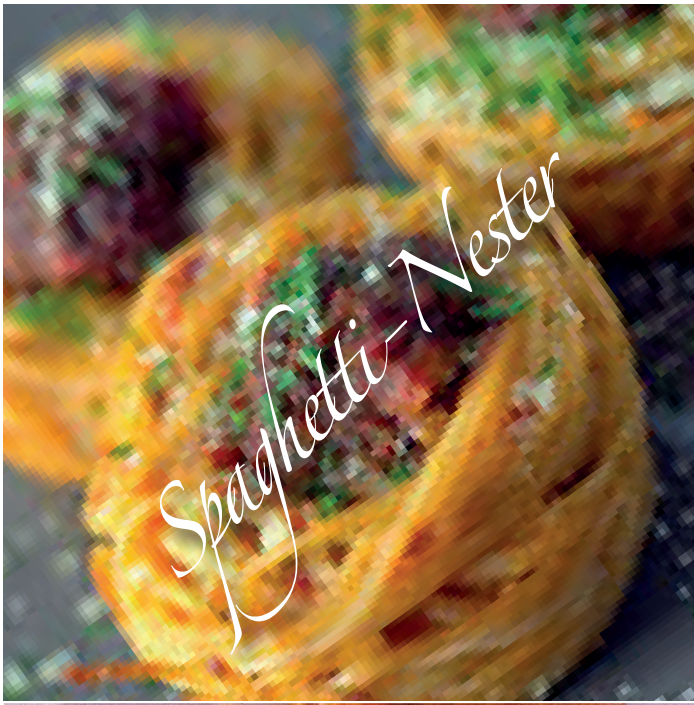
Zutaten

3 Eier, 400 g Zuckermais, 150 g Milch, 150 g Obers, 30 g Mehl, 1/2 TL Backpulver, 1/2 TL Salz



Zubereitung

Zuckermais auf 190 Grad vorheizen und eine Auflaufform ausfetten. Die Hälfte vom Mais mit etwas Obers pürieren. Die Eier in einer großen Schüssel verrühren und mit allen anderen Zutaten vermengen. Die Masse in die Form gießen und etwa 1 Stunde backen, bis der Auflauf in der Mitte gestockt und am Rand leicht aufgegangen ist. Dazu passt Tomatensalat mit Kräutern.



Spaghetti-Nester

Zutaten

200g Spaghetti (al dente gekocht, 2 TL Olivenöl darunter), 2 Eier, 40 g Parmesan, Petersilie, 1 Schalotte, 1 Dose Kidneybohnen, 1 Bund stückige Tomaten, 1 TL Sambal Oelek, 2 TL Senf, Salz, Pfeffer, 1 Dose italienische Kräuter (z.B. Oregano, Thymian, Basilikum), 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer, Muffinblech



Zubereitung

Knoblauch fein hacken und kurz anschwitzen, Tomatenmark mit stückigen Tomaten ablösen, etwas einköcheln lassen, abschmecken. Bohnen kalt abspülen und abtropfen. Petersilie hacken, Schalotte und Knoblauch zerkleinern, Petersilie, Knoblauch, Salz und Pfeffer in einem großen Topf erhitzen und beides in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel darin glasig dünsten. Linsen und Knoblauch sowie Karotten hinzugeben und das Ganze mit Wasser aufgießen. Geschälte Tomaten hinzugeben und diese mit einem Kochlöffel zerkleinern. Linsencurry etwa 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Anschließend Zucchini und Kokosmilch hinzugeben und weitere 10-15 Minuten köcheln lassen. Je nach Bedarf mehr Wasser hinzugeben und Curry erneut kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller anrichten und servieren. Dazu passt Basmatireis.



Krautrollchen mit Polenta

Zutaten

1 Krautkopf, Kümmel, Salz, Fülle: 300 g Polenta, 6 getrocknete Tomaten, 6 Champignons, 1 Jungzwiebel, 3 EL gehackte Nüsse, 250 ml Gemüsebrühe, Kräutersalz, Pfeffer, Apfelsaft, Marillenmarmelade



Zubereitung

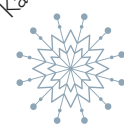
Krautkopf in heißem Salzwasser mit Kümmel blanchieren, dann lassen sich die einzelnen Blätter leichter vom Krautkopf nehmen. Polenta nach Packungsanweisung zubereiten, Jungzwiebel fein würfeln, Champignons blättrig schneiden. Zwiebel in heißem Papsöl hell anschwitzen und Champignons zugeben. Champignons, mit Polenta und Ei vermengen, gut durchmischen und kräftig mit Kräutersalz, Pfeffer, grob gehackten Nüssen würzen. In ein Krautblatt flach auflegen, eventuell den dicken Strunk heraus schneiden. Krautblatt straff zu einer Polentamasse am breiten Ende platzieren. Krautblatt mit Apfelsaft und zwei Esslöffel Marillenmarmelade befeuchten. Rollladen einlegen, etwas Suppe oder Krautwasser zugeben im Backrohr bei ca. 170 °C eine Stunde garen. Am Schluss die Röllchen mit heißer Marillenmarmelade und Apfelsaft bestreichen. Dazu passen gekochte Heurige.



Linsencurry

Zutaten

125 g rote Linsen, 1/2 Dose geschälte Tomaten, 1 Süßkartoffel, 2 Karotten, 1/2 Zucchini, 1 Dose Knoblauchzehen, Zwiebel, 1 Knoblauchzehen



Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und beides fein hacken, Karotten schälen, abspülen und in feine Ringe schneiden. Zucchini waschen, Süßkartoffel schälen und beides in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel darin glasig dünsten. Linsen und Knoblauch sowie Karotten hinzugeben und das Ganze mit Wasser aufgießen. Geschälte Tomaten hinzugeben und diese mit einem Kochlöffel zerkleinern. Linsencurry etwa 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Anschließend Zucchini und Kokosmilch hinzugeben und weitere 10-15 Minuten köcheln lassen. Je nach Bedarf mehr Wasser hinzugeben und Curry erneut kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller anrichten und servieren. Dazu passt Basmatireis.



Farfalle mit
Wakame und Erbsen

Zutaten

500 g Farfalle, 1 Ei, 100 ml
Obers, Salz und frisch gemahlener
Pfeffer, 40 g Wakame (Jap. Algen), 300 g
Erbsen, 30 g Parmesan gerieben

Zubereitung

Eine Variation der klassischen „carbonara“: In einem großen Topf Salzwasser sprudeln zum Kochen bringen und die Farfalle nach der Packungsanleitung darin al dente kochen. Wakame einweichen. Das Ei in einer kleinen Schüssel mit dem Obers verquirlen, salzen und pfeffern. Wakame in einem zweiten großen Topf knusprig und goldbraun braten. In den letzten 1 ½ Minuten, in denen die Pasta kocht 200 ml Kochwasser entnehmen und zu den Algen in den Topf geben. Nudeln und Erbsen in ein Sieb abgießen. Dann die Ei-Obersmischung, den Parmesan und die Nudeln zugeben und durchmischen und servieren.



Triestiner
Ricottamuffins

Zutaten

200 g getrocknete Tomaten, 3
Datteln, 40 g Pinienkerne, 12 Basilikumbblätter, 2 Knoblauchzehen, 250 g Ricotta,
1 Ei, 100 g geriebener Parmesan, 35 ml Olivenöl,
250 g Mehl, 3 TL Backpulver

Zubereitung

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mulden eines Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen oder sehr gut ausbuttern. 200 g getrocknete Tomaten abtropfen lassen, fein würfeln. 3 Datteln, 40 g Pinienkerne, 5 Basilikumbblätter waschen, trocken schütteln und fein hacken. 2 Knoblauchzehen ebenfalls fein hacken. Auch die Datteln feinhacken. In einer Schüssel 250 g Ricotta, 1 Ei (M) und 100 g geriebenen Parmesan mit 35 ml Olivenöl verrühren. 1 TL Salz, Tomaten und Dattelstückchen, Basilikum und Knoblauch unterrühren. Den Teig in die Mulden des Muffinblechs füllen und die Küchlein im Ofen (Mitte) in ca. 15-20 Minuten backen. Zu einem bunten Blattsalat servieren.



Spinat-Gorgonzola-
Gnocchi

Zutaten

400 g Kartoffelgnocci, etwas Salz, 300 g Blattspinat (frisch oder tiefgekühlt), 4 Frühlingzwiebeln,
2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Muskat, 200 g Gorgonzola,
150 g Rahm, 2 Eier, 50 g Mandelblättchen

Zubereitung

Blattspinat putzen, waschen, und gut abtropfen (oder auftauen) lassen. Die Frühlingzwiebel in dünne Ringe schneiden, die Knoblauchzehen fein würfeln und beides in 1 EL Öl andünsten. Den Spinat dazugeben und ebenfalls dünsten. Nun mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Den Gorgonzola mit Rahm und den Eiern verquirlen und unter die Spinatmasse rühren. Spinatwasser garen, absieben und mit Mandelblättchen darüberstreuen und servieren.





Pilz Kartoffel-Laibchen
mit Schnittlauchsoße

Zutaten

300 g Pilze, 400 g Kartoffeln, 100 g Lauch, Salz, Pfeffer, 2 Eier, 3 EL Mehl, 6 EL Öl, Kräutersoße, 250 g Magertopfen, 100 g fettarme Milch, 1 Packung italienische Kräuter, 1 EL Senf (Estragon), Salz und Pfeffer

Zubereitung



Die Kartoffeln 20 Minuten kochen – dann schälen, Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Pilze waschen, putzen und fein schneiden. Den Lauch waschen und in feine Scheiben schneiden. Pilze und Lauchringe zur Kartoffelmasse geben, salzen und pfeffern, die Eier und das Mehl gründlich unterrühren. Etwas Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Vom Laibchenteig jeweils einen Esslöffel abnehmen, in die Pfanne geben und etwa 4 Laibchen gleichzeitig braten. Die Laibchen auf beiden Seiten knusprig braun braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren oder die bereits gebackenen Laibchen im vorgeheizten Backofen warm halten. Alle Zutaten der Sauce glattrühren und würzen.



Palatschinkentorte

Zutaten

250 g Zucchini, 1 kleine Aubergine, 400 g Tomaten, 2 kleine Zwiebeln, 1 rote und 1 gelbe Paprikaschote, 1–2 Knoblauchzehen, 2 Stiele Basilikum, 3 Stiele Thymian, 3 Stiele Oregano, 1–2 Zweige Rosmarin, 3–4 EL Olivenöl, 2 EL Tomatenmark, 100–150 ml Gemüsebrühe, 1 Halloumi-Käse, Palatschinken: 3 Eier, 160 g Mehl, 330 ml Milch, 1 Prise Salz, etwas Öl für die Pfanne

Zubereitung

Das Gemüse waschen und getrennt in Stücke schneiden. 1–2 Knoblauchzehen und Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Die Kräuter grob hacken. 3–4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zucchini und Paprikawürfel darin 4–5 Minuten andünsten. Knoblauch und übriges Gemüse sowie Tomatenmark und Kräuter kurz andünsten. Gemüsebrühe nach und nach zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Für die Palatschinken zuerst Mehl, Milch, Eier, Salz mit dem Schneebesen in einer Schüssel glatt rühren. Ca. 10 Min. stehen lassen und danach nochmals gut durchrühren. Evv. mit etwas Sodawasser verdünnen. Palatschinken in einer beschichteten Pfanne mit einem Schuss Öl von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Im Backofen bei ca. 60 Grad warmhalten. Tortenform fetten, Palatschinken und Gemüse schichten. Nach der Hälfte der Palatschinken 1/2 Halloumi-Käse darüberreiben und mit Palatschinken abschließen. Im Backrohr für 20 Minuten backen. Wie eine Torte portionieren.

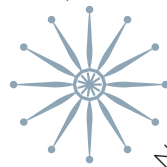


Spinatnockerl
mit Schafkäse

Zutaten

500 g griffiges Mehl, 3 Eier, 150 g Cremespinat, Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch, 200 g Feta, 1 Packung italienische Kräuter, etwas Butter

Zubereitung



Alle Nockerlzutaten zu einem Teig verrühren. In einem Topf Wasser zum Sieden bringen. 1 TL Salz zugeben. Mit zwei Kaffeelöffel Nockerl aus dem Teig ste. Siebschöpfer herausholen und in einem Topf mit etwas Butter warm halten. Spinatnockerl mit geriebenen Feta und italienischen Kräutern und mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren, abgießen und mit Spinatmasse vermengen. Die Mandelblättchen darüberstreuen und servieren.



Krautstrudel

Zutaten

150 g Mehl,
1/8 l lauwarmes Wasser,
1 EL Rapsöl, 1 Ei
Fülle: 1/2 Weißkrautkopf, 1 Zwiebel, 1 TL Salz, Pfeffer, Suppe zum Ablöschen, 1/2 EL ganzer Kümmel, zum Bestreichen, 1/2 Becher Sauerrahm und Salz,



Zubereitung

Für den Strudelteig alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, diesen zu einer Kugel formen und ihn leicht mit Öl bestreichen. Mit einer Klarsichtfolie abgedeckt ca. 1/2 Stunde ruhen lassen. Für die Füllung die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Kraut putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln im Schwesenschwanz anrösten, das Kraut dazugeben und kurz mitrösten. Danach mit der Suppe ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Alles solange dünsten, bis die ganze Flüssigkeit verdunstet ist. Inzwischen Nüsse kurz fettlos rösten. Die Nuss-Stückchen zum fertig gegarten Kraut rühren und die Fülle vollständig auskühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Strudelteig auf einem bemehlten Strudeltuch ganz dünn ausziehen und die dicken Ränder wegschneiden. Das obere Drittel des Strudelteiges mit etwas Öl bestreichen. Die Fülle auf die unteren 2/3 des Teiges verteilen. Die Seitenränder des Teiges einschlagen. Danach den Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und in das vorgeheizte Rohr schieben. Gegen Ende der Backzeit den Strudel mit etwas knuspriger Butter bestreichen, damit er schön knusprig wird. Den Krautstrudel ca. 30 Minuten gesatzener Sauerrahm servieren.



Melanzanirollchen

Zutaten

2-3 große Melanzani (längs in dünnen Scheiben), 1 l Tomaten Passata gewürzt, 200 g Mozzarella, Füllung: 100 g geriebener Parmesan, 75 g Käse, 100 g Mozzarella, 25 g geriebener Parmesan, 75 g Pinienkerne, 50 g Rosinen, (10 Min. in heißes Wasser eingeweicht), 4 EL Olivenöl, 2 EL Brösel, 1 Knoblauchzehe, zerkleinert oder fein gehackt, Schale von 1 Zitrone, 2 TL gehackte Petersilie, 1 Ei



Zubereitung

Die Melanzanischeiben beidseitig mit Olivenöl bestreichen und grillen, bis sie weich und schön gemustert sind (am besten in einer Gusseisen-Grillpfanne). Melanzanischeiben abkühlen lassen. Die Zutaten für die Füllung in einer Schüssel mischen, auch die abgetropften Rosinen. Ein Esslöffel Füllung auf jede Melanzani-Scheibe setzen und fest einrollen. Röllchen in eine offeneste Schale setzen und fest einrollen. Röllchen Tomaten über die Röllchen geben, mit etwas geriebenem Mozzarella bestreuen und backen das Gericht im Ofen bei 180-200 Grad für 25-30 Minuten.



Zucchini-Kräuter-Galette

Zutaten

250 g Dinkelmehl,
25 g Butter, 65 g Rahm, 1 EL Zitronensaft, Belag: 2 Zucchini, 1 EL italienische Kräuter, 1 Knoblauchzehe, 100 g Topfen, 1 EL Rahm, 30 g Parmesan, 70 g geriebener Gouda, 1 EL Olivenöl, Kräutersalz, Pfeffer, 1 Ei, Backpapier



Zubereitung

Mehl, Butter, Rahm, 75 ml kaltes Wasser und Zitronensaft mit dem Mixer verrühren. Wenn der Teig an den Mixstäben hochsteigt, Gerät ausschalten, Teig lösen und 1 Stunde kalt stellen. Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Rosmarinadeln abzupfen, evtl. hacken. Knoblauch fein hacken oder pressen und mit Topfen, Parmesan mischen mit Kräutern und Gewürzen abschmecken. Backofen auf 210 °C (Umluft: 190 °C) vorheizen. Teig auf mit Mehl bestäubtem Backpapier zu einem ca. 35 cm großen Kreis ausrollen. Oberseite ebenfalls mit Mehl bestäuben. Auf ein Backblech legen, Kräuter darüber streuen. Mit Olivenöl bespinseln. Den Rand des Teiges mit der Käsemischung verteilen, Kräuter darüber streuen. In die Mitte geben, einen 4-5 cm breiten Rand unbedeckt lassen. Wasser verquirlen und den Teigrand damit befeuchten. Zucchini-Kräuter-Quiche in vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten goldbraun backen.



Bandnudeln mit Pilzsauce

Zutaten

40 g getrocknete Pilze, 1 Zwiebel,
500 g Champignons, 2 EL Butter, Salz, frisch
gemahlener Pfeffer,
250 g Tagliatelle, 8 EL Kaffeeobers



Zubereitung

Die getrockneten Pilze kleinschneiden und mit 1/8l heißem Wasser übergießen und 30 Minuten einweichen. Die Zwiebel würfeln, Champignon putzen und kleinschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel unter Wenden glasig dünsten. Die Champignons dazugeben und die Flüssigkeit verdampft ist. Nur das Einweichwasser und die Steinpilze dazugeben. Alles offen bis auf einen kleinen Rest einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In der Zwischenzeit die Nudeln weichkochen. Kaffeeobers unter die abgetropften Nudeln verteilen.



Gemüsetajine mit Pfannnen

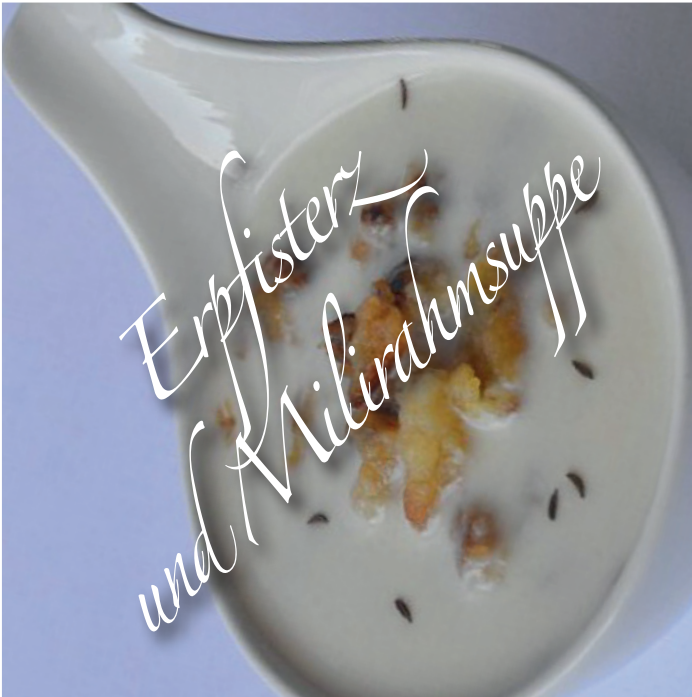
Zutaten

200 g rote Linsen, 1 Karotte, 2
Tomaten, 2 Pastinaken, 400 g Dörrpflau-
men, 100 g geschälte Mandeln, 2 große Zwiebeln,
1 Zimtstange, 1 TL gemahlener Zimt, 3 EL Honig, 1/2 TL
Tajjine oder Römertopf, 1-2 Stunden wässern.



Zubereitung

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. 2 EL Öl in einen Topf geben und die Zwiebeln unter rühren ca. 3 Minuten anbräunen. Die Zwiebeln in die Tajjine geben, geputztes und gewürfeltes Gemüse zufügen und Zimtstange, Kurkuma und Pfeffer hinzugeben. Alles mit 40 cl Wasser befeuchten. Dörrpflaumen klein schneiden und mit dem Gemüse vermischen. Nach 30 Minuten Backzeit Honig und gemahlener Zimt hinzufügen. Die Mandeln in einer Pfanne ein paar Minuten stark erhitzen und die Pfanne dabei schwenken.



Erfister und Milchrahmsuppe

Zutaten

3 EL Butterschmalz, 500 g Erdäpfel,
1 TL Kümmel, 1 EL Mehl, 150 g griffiges Mehl,
500 ml Milch, 100 ml Obers, 1/2 TL Salz, 750 ml Wasser



Zubereitung

Die Kartoffeln in der Schale weich kochen. In der Zwischenzeit Milch mit Wasser kühlen lassen. Kümmel und Salz aufkochen lassen und zugedeckt 20 Minuten auf kleinster Stufe dahinsieden lassen. 1 EL Mehl mit Obers gut verrühren, Suppe aufkochen lassen und den Obers drücken, mit dem Salz und dem Mehl grob verkneten bis eine krümelige Masse entstanden ist. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelmasse portionsweise darin anbraten – gut durchrösten und zerbröckeln. Die fertige Suppe wird zusammen mit dem Sterz als Einlage serviert.