

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><u>Kürbissuppe mit Curry und Käsestangen</u></p> <p>600 g Muskatkürbis 750 ml Geflügelbrühe 1 Becher Sahne 1 EL Currypulver 1 Knoblauchzehe 1 Scheibe Ingwer 1 EL Rapsöl Salz, Pfeffer</p> <p>Für die Käsestangen: 200 g Blätterteig 80 g geriebener Schnittkäse Salz, Pfeffer, Paprikapulver</p> | <p>Kürbis schälen, halbieren, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Die Kürbiswürfel 10 Min. in der Brühe köcheln lassen. Knoblauch und Ingwer fein würfeln, in die Suppe geben und weitere 5 Min. mitkochen lassen. Anschließend Sahne und Currypulver hinzufügen und mit dem Stabmixer pürieren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 1 EL Rapsöl verfeinern.</p> <p>Für die Käsestangen die Hälfte der Blätterteigplatte mit dem Schnittkäse bestreuen und mit den Gewürzen würzen. Die 2. Hälfte des Blätterteigs darauf legen, leicht andrücken, in 2 cm breite Streifen schneiden und spiralförmig drehen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 10 Min. backen.</p> |
| <p><u>Käsespätzle mit Wirsing</u></p> <p>500 g Mehl 5 Eier 2 EL Öl 250 g Emmentaler 500 g Wirsing 4 Zwiebeln 60 g Butter Salz, Pfeffer</p> | <p>Mehl mit Eiern und 1 TL Salz zu einem Teig verrühren. Evtl. einen Schuss Wasser hinzufügen. Teig etwas ruhen lassen und anschließend mit den Spätzlehobel ins kochende Salzwasser geben. Sobald die Spätzle oben schwimmen mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Mit etwas Öl vermischen damit sie nicht zusammenkleben.</p> <p>Wirsing vierteln, äußere Blätter entfernen, Strunk und dicke Blattrippen abschneiden, dann die Blätter 5 Min. im sprudelnden Salzwasser blanchieren. Wirsing im kalten Wasser abschrecken, abtropfen lassen und in zentimeterbreite Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken und in der Hälfte der Butter goldbraun braten. Käse grob reiben.</p> <p>Spätzle, Käse, Wirsing und Zwiebeln abwechselnd in eine Auflaufform schichten. Die oberste Lage ist Käse und wird mit Butterflöckchen belegt. Im Ofen bei 200 °C ca. 15 Min. überbacken.</p> |

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><u>Bratkartoffelsalat</u></p> <p>600 g gekochte Kartoffeln 4 EL Sonnenblumenöl 2 große Zwiebeln 1 Knoblauchzehe 4 EL weißer Balsamico Je 1 Becher Schmand + Jogurt Salz, Pfeffer 1 Prise Zucker</p> <p>300 g Champignons Saft einer ½ Zitrone 1 Stange Lauch ½ Kopf Endiviensalat</p> | <p>Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch fein würfeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebelringe anbraten und anschließend in eine flache große Schüssel geben. Im restlichen Bratöl die Kartoffeln anbraten und den Knoblauch hinzufügen. Anschließend Kartoffeln ebenso in die Schüssel geben. Schmand und Jogurt mit Essig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verrühren und über die Kartoffeln gießen. Salat vorsichtig vermengen.</p> <p>Champignons mit einem Tuch abreiben, dann in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Endivien putzen, waschen und in Streifen schneiden</p> <p>Alles locker unter die Kartoffeln mischen und sofort servieren.</p> |
| <p><u>Apfelcreme</u></p> <p><i>Kompott:</i> 200 ml Apfelsaft 1 P. Vanillezucker 40 g Zucker 2 EL Zitronensaft 1 Zimtstange 800 g Äpfel (z. B. Boskop) 1 EL Speisstärke</p> <p><i>Creme:</i> 250 g Quark 250 g Marcarpone 40 g Zucker</p> | <p>Äpfel schälen. Entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden. Apfelsaft, Vanillezucker, Zucker, Zitronensaft und Zimtstange aufkochen lassen, Apfelwürfel hinzufügen und 1 Min. kochen lassen. Zimtstange entfernen. Stärke mit einem EL Wasser glattrühren, unter das Kompott rühren, aufkochen lassen. Kompott in Servierschälchen füllen und abkühlen lassen. Für die Creme alle Zutaten miteinander verrühren und auf das abgekühlte Kompott verteilen.</p> |