

Pasta mit Mandel-Basilikumpesto & Kirschtomatensalat

Für 4 Personen

Zutaten:

- 600 g Nudeln nach Wahl
- ca. 45 g Basilikum
- 50 g Mandeln
- 50 g Parmesan
- 100 g Olivenöl
- etwa 280 g Kirschtomaten
- 1 kleine Zwiebel
- Olivenöl
- Salz

Zubereitung

1. Den Basilikum waschen, angetrocknete Teile der Stiele abschneiden, Rest verwenden. Zusammen mit den Mandeln, dem Parmesan und dem Olivenöl in einem Mixer so lange pürieren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
2. Die Kirschtomaten waschen und vierteln. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Mit Salz und etwas Olivenöl mischen und zur Seite stellen.
3. Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen.
4. Vom Kochwasser etwas in eine hochwandige Pfanne geben und mit dem Pesto verrühren. Sobald die Nudeln gar sind, diese abseihen und zu der Pesto-Masse geben und vermischen.
5. Zum Servieren noch mal die Kirschtomaten nachsalzen und über die Nudeln geben.

Guten Appetit!

Vanillejoghurt mit Erdbeersoße und süßen Kernen

Für 4 Personen

Zutaten:

- 360 g Vanillejoghurt
- ca. 150 g tiefgekühlte oder frische Erdbeeren ohne Grün
- Kerne nach Wahl, z.B. Sonnenblumenkerne, Kürbis, Cashew...
- Zucker

Zubereitung

1. Die Erdbeeren in einen Topf geben und mit einem kleinen Schuss Wasser aufkochen. Etwa 20 g Zucker dazugeben, je nach Reife der Erdbeeren auch etwas mehr.
2. Wenn die Masse aufgekocht ist, pürieren, durch ein Sieb streichen & kaltstellen.
3. Für die süßen Kerne eine Pfanne mit Zucker bestreuen, bis der Boden nur noch schwach durchscheint. Einen Schluck Wasser hinzufügen, damit es gleichmäßiger karamellisiert.
4. Die Pfanne nun so lange erhitzen, bis Karamell entsteht. Sobald es anfängt zu bräunen, die Hitze abdrehen, die Kerne hinzufügen und alles gut vermischen.
5. Auf ein Backpapier geben und mit 2 Gabeln auseinanderziehen. Anschließend vollständig abkühlen lassen, dann evtl. in kleine Stücke reißen.
6. Zum Anrichten ca. 90 g Vanillejoghurt in ein Glas geben, darauf die Erdbeersoße verteilen und kurz vor dem Servieren die Kerne darüber streuen.

Guten Appetit!

Kartoffelsuppe mit Würstchen und Baguette

Für 4 Personen

Zutaten:

- ca. 800 g Kartoffeln **mehlig kochend**
- 2 große Karotten
- 1 großes Stück Knollensellerie
- 1 Stange Lauch
- 240 ml Sahne
- 240 ml Milch
- 4 Würstchen
- 1 Stange Baguette
- Salz

Zubereitung

1. Die Kartoffeln, Sellerie und Karotten schälen und in Stücke schneiden. Den Lauch in feine Ringe schneiden.
2. Die Milch mit der Sahne vermischen, das Gemüse hinzufügen und langsam aufkochen lassen, bis das Gemüse weich ist.
3. Anschließend pürieren, nicht mixen! Mit Salz abschmecken, mit Muskat verfeinern.
4. Zum Anrichten die Würstchen und das Baguette schräg in Scheiben schneiden. Die Würstchen dann auf die Teller verteilen. Die Suppe aufkochen und heiß über die Würstchen gießen, ein Stück Baguette an die Seite legen.

Guten Appetit!

Vanille-Crème-Fraîche mit eingelegtem Apfel und Haferflockenstreusel

Für 4 Personen

Zutaten:

- 120 g Crème fraîche
- Frische Vanille oder Vanillepaste
- ca. 20 g Puderzucker
- 2 Äpfel, Sorte Boskop oder Royal Gala
- Apfelsaft
- Zucker
- 150 g Haferflocken kernig oder zart
- 150 g Butter, zimmerwarm.
- 150 g gemahlene Mandel
- 150 g Zucker
- 1 Eigelb

Zubereitung

1. Die Crème fraîche mit Vanillepaste und dem Puderzucker vermischen. Bei frischer Vanille die Schote längs aufschneiden und das Mark mit der stumpfen Seite eines kleinen Messers herauskratzen. Anschließend in Gläser abfüllen und kaltstellen.
2. Die Äpfel schälen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
3. Eine Pfanne mit Zucker bestreuen, bis der Boden nur noch schwach durchscheint. Einen Schluck Wasser hinzufügen, damit es gleichmäßiger karamellisiert.
4. Die Pfanne nun so lange erhitzen, bis Karamell entsteht. Sodann mit Apfelsaft ablöschen und kochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann die Apfelwürfel hinzugeben, alles vermischen. Dann in ein Gefäß gießen und ebenfalls kaltstellen. Zum Verfeinern lässt sich hier mit verschiedenen Gewürzen arbeiten, z.B. Zimt oder Tonkabohne. Für frischere Aromen nach dem Abfüllen etwas Zitronen- oder Limettenabrieb hinzufügen.
5. Für die Haferflockenstreusel einen Backofen auf 160°C Umluft stellen. Haferflocken, Butter, Mandeln, Zucker und das Eigelb miteinander verkneten, danach Streusel auf ein Backblech verteilen und im Ofen backen, bis es leicht braun ist (ca. 10 Minuten).
6. Das Blech herausnehmen und vollständig abkühlen lassen, gegebenenfalls die Streusel in kleinere Stücke brechen.
7. Zum Anrichten etwas Apfel mit wenig Flüssigkeit auf die Crème fraîche geben und kurz vor dem Servieren die Haferflockenstreusel darüber bröseln.

Guten Appetit!

Maultaschen auf Tomatensoßenspiegel mit Semmelbröseln

Für 4 Personen

Zutaten:

- 8 Maultaschen (ca. 200 gr pro Person)
- Dosentomaten, ob ganz oder gehackt, ist egal.
- 1 Zwiebel
- Zum Verfeinern: Thymian, Knoblauch, frische Kirschtomaten
- ½ Block Butter
- Semmelbrösel
- Glatte Petersilie
- Öl
- Salz

Zubereitung

1. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in Öl farblos anschwitzen. Die Dosentomaten hinzufügen, alles aufkochen lassen und danach fein pürieren. Evtl. noch einmal durch ein Sieb streichen, ansonsten mit Salz abschmecken.
2. Die Butter in einem Topf schmelzen, nach und nach Semmelbrösel hinzufügen, bis die Masse leicht dicklich ist. Sollte es zu dick werden, entweder etwas Butter nachgeben oder etwas Wasser – dann aber noch mal etwas nachsalzen.
3. Zum Servieren die Maultaschen nach Anleitung garen, die Tomatensoße aufkochen, nun die Zutaten zum Verfeinern hinzufügen und nur noch warm halten. Währenddessen die Petersilie fein hacken.
4. Zum Servieren die Tomatensoße auf die Mitte des Tellers geben, diesen evtl. etwas schwenken, um einen gleichmäßigen Spiegel zu erhalten. Darauf die Maultaschen setzen und mit den Semmelbröseln garnieren.

Guten Appetit!

Kaiserschmarrn mit Vanillesoße und Rosinen

Zutaten:

- 250 g Milch
- 100 g Eigelb
- 180 g Mehl
- Prise Salz
- 200 g Eiweiß
- 40 g Zucker

- + Butterschmalz
- + zusätzlichen Zucker zum Karamellisieren
- + Puderzucker
- + Rosinen in Saft oder Rum eingelegt
- + Vanillesoße

1. Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze erhitzen.
2. Milch Mehl, Eigelb & Salz zu einem Teig verrühren, Eiweiß mit dem Zucker zu Schnee schlagen und dann unterheben.
3. Butterschmalz erhitzen, Teig in die Pfanne geben. Rum-Rosinen hinzufügen.
4. Im Ofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze für ca. 8 Minuten garen.
5. Danach Zucker auf den Schmarren geben, anschließend umdrehen und karamellisieren lassen. Zwischendurch den Schmarren schon mal zerrupfen. Danach gut durchmischen, damit der gesamte Zucker karamellisiert.
6. Puderzucker zum Schluss mit einem Sieb über den Schmarren streuen.
7. Zum Servieren die Vanillesoße auf den Boden eines Tellers geben und den Kaiserschmarrn darauf geben. Mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!