



## Tomaten-Galette mit Ziegenfrischkäse

### Zutaten

150g Mehl  
Salz, Pfeffer  
75g kalte Butter  
50g Saure Sahne  
1 EL Zitronensaft  
Ca. 750g Tomaten  
2 Knoblauchzehen  
50g Parmesan  
1 Eigelb  
Oregano  
150g Ziegenfrischkäse  
2 EL Olivenöl

### Zubereitung

Für den Teig Mehl und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Flöckchen mit Saurer Sahne, Zitronensaft, 4 EL sehr kaltem Wasser zur Mehlmischung geben. Erst mit den Knethaken des Rührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen. Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C/Gas s. Hersteller). Tomaten waschen und je nach Größe vierteln oder in Scheiben schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Parmesan reiben und mit Knoblauch mischen. Den Teig auf einem Stück Backpapier rund (ca. 26 cm Ø) ausrollen und auf ein Backblech ziehen. Teig mit der Parmesanmischung bestreuen und mit den Tomaten belegen, dabei einen ca. 4 cm breiten Rand frei lassen. Mit Salz würzen. Teigrand über die Tomaten schlagen. Eigelb verquirlen, den Rand damit bestreichen. Im heißen Ofen auf der untersten Schiene ca. 30 Minuten backen. Galette aus dem Ofen nehmen und Oregano und Ziegenfrischkäse darauf verteilen. Mit Pfeffer würzen, mit Olivenöl beträufeln und servieren.

Quelle: lecker.de

## Blumenkohl-Nudelsalat

### Zutaten

1 Blumenkohl  
5 EL Olivenöl  
3 EL Kapern  
Salz und Pfeffer  
1 Glas Kichererbsen  
1 Prise Chiliflocken  
225g Pasta  
4 EL Zitronensaft  
100g Rucola  
Parmesan, gerieben

### Zubereitung

Den Ofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Blumenkohl-Röschen auf dem Backblech verteilen und 1 EL Olivenöl darüber verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig in einer Schicht ausbreiten. Achtung: Die Röschen dürfen nicht zu eng aneinander liegen! Im vorgeheizten Ofen dann auf der mittleren Schiene für ca. 25-30 Minuten rösten bis die Spitzen leicht braun werden. Die Kapern und Kichererbsen mit 3 EL Olivenöl vermengen und ca. 20 min mit in den Ofen geben und anrösten. In der Zwischenzeit die Nudeln in einem großen Topf mit Salzwasser kochen bis sie al dente sind. Das Kochwasser über einem Sieb abschütten und die Nudeln mit kaltem Wasser abspülen um den Kochprozess zu stoppen. Das Tropfwasser gut abschütten und die Nudeln in eine große Schüssel geben. Den gerösteten Blumenkohl, Kapern und Kichererbsen in die Schüssel mit den Nudeln geben und den Zitronensaft dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen und alles vermischen. Den Rucola und etwas geriebenen Parmesan dazu geben und vorsichtig vermischen.

Quelle: inspiriert von Elle Republic



## Kohlrabi-Gemüse-Gratin

### Zutaten

2 Kohlrabi  
ca. 300g Möhren  
1-2 Zucchini  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
200g Schmand  
150 ml Gemüsebrühe  
Muskat, Pfeffer  
100g Feta  
50g Parmesan

### Zubereitung

Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen. Kohlrabi waschen, schälen und in feine Scheiben hobeln. Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Zucchini in Scheiben hobeln. Frühlingszwiebeln in feine Scheibchen schneiden. Gemüse in einer Schüssel gut mischen und in eine Gratinform einschichten. Feta zerbröseln und über das Gemüse streuen. 150 ml Gemüsebrühe mit dem Schmand mischen. Mit Pfeffer und Muskat würzen. Über dem Gratin verteilen, in den Ofen geben und ca. 40 Minuten backen. 10 Minuten vor Backende den Parmesan darüberstreuen und goldbraun backen.

Dazu passt ein grüner Salat.

Quelle: kochbar.de

## Traubentarte mit Mandelcreme (so lecker, auch mit anderem Obst)

### Zutaten

500g Trauben, oder Aprikosen,  
Birnen, Zwetschgen...  
250g Mehl  
50g Zucker  
125g Butter, weich (noch kalt)  
60 ml Wasser  
2 Eier  
125 ml Milch  
60g gem. Mandeln  
50g brauner Zucker

Tarteform: 28 cm

### Zubereitung

Den Backofen auf 185°C vorheizen. In einer großen Rührschüssel Mehl, Butter, Zucker und Wasser so lange mischen, bis der Teig wie grober Sand aussieht und sich zusammenfügt. Den Teig zu einer Kugel formen, fest in Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig mit einem Nudelholz auf einer leicht bemehlten Fläche ausrollen. Aus dem Teig einen Kreis formen und diesen dann in eine gebutterte oder mit Backpapier ausgelegte Tarteform legen. Ein Blatt Backpapier darauf legen, Kuchengewichte oder ungekochte Bohnen einfüllen und den Teig 10-15 Minuten blind backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen. Währenddessen die Trauben waschen und ggfs. halbieren. Eier, Zucker, Milch und gemahlene Mandeln in einer separaten Schüssel verquirlen. Die Trauben kreisförmig auf den Teig legen und die Mandelcreme unterheben. Backe die Tarte weitere 30 Minuten, bis die Füllung goldbraun ist. Die Tarte auf einem Gitterrost abkühlen lassen und zum Beispiel mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

Quelle: La Cuisine de Géraldine