



Tomaten-Zucchini-Frittata

Zutaten

2 Zucchini
Ca. 500g Strauchtomaten
2 Zehen Knoblauch
2 TL Thymian getrocknet
1 TL Oregano getrocknet
6 EL Olivenöl
80g Parmesan
8 Eier
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Ofen auf 180° Grad vorheizen. Zucchini in feine Scheiben schneiden. Tomaten sechsteln. Knoblauch abziehen und klein hacken, mit Thymian, Oregano und Öl mischen. Parmesan fein reiben. Eier verquirlen und mit Parmesan und etwas Salz und Pfeffer mischen.

Die Hälfte des angerührten Kräuteröls in eine Auflaufform (25x19cm) träufeln. Zucchini Scheiben fächerartig in die Form legen. Tomaten da zwischen setzen.

Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan-Ei Mischung darüber gießen.

Mit dem restlichen Kräuteröl beträufeln und im heißen Ofen ca. 35-40min goldbraun backen.

Dazu passt ein frisches Baguette, Reis oder Nudeln.

Quelle: essen-und-trinken.de

Mozzarella auf Roter Bete und Mangold

Zutaten

500g Rote Bete
500g Mangold
500g Mozzarella
2 Schalotten
40g Haselnusskerne (geschält)
8 EL Olivenöl
2 EL Honig (flüssig)
2 EL Balsamico Essig
1 EL Rosmarin getrocknet
Salz und Pfeffer

Zubereitung

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Nüsse bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Rote Bete schälen und in je 8 Spalten schneiden. Die Mangoldstiele von den Blättern trennen, große Blätter klein schneiden. Stiele in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Mozzarella sehr grob zerrupfen und auf in einem Sieb abtropfen lassen. Schalotten fein hacken.

4 EL Öl in einem großen Topf erhitzen, Rote Bete und Schalotten darin kräftig andünsten. Honig unterrühren und kräftig würzen. 50ml Wasser zugeben, zugedeckt ca. 15min dünsten und dabei immer wieder etwas Wasser angießen. Zum Schluss sollte noch etwas Schmorflüssigkeit übrigbleiben. Mangoldstiele zugeben und 5-7min offen mit garen, danach alle Mangoldblätter zugeben. Mit Essig und Salz abschmecken. Rosmarin grob hacken. Die Haselnusskerne grob hacken. Das Gemüse mit Sud auf einer Platte anrichten und Mozzarella darauf verteilen. Mit Rosmarin, Nüssen, Salz und Pfeffer bestreuen und mit dem restlichen Olivenöl beträufelt servieren.

Quelle: livingathome.de



Grapefruit brûlée mit Minze und Hüttenkäse

Zutaten

Grapefruit
Brauner Rohrzucker
Salz
Minze
Hüttenkäse

Zubereitung

Den Backofen auf 200° Grad vorheizen. Die Grapefruits längs halbieren und die Schnittfläche vorsichtig mit etwas Küchenpapier abtupfen.

Die Grapefruithälften mit den Schnittflächen nach oben auf ein Backblech setzen. Jede Grapefruithälfte mit ca. 1 EL braunem Zucker bestreuen und mit 1 Prise Meersalz.

Das Blech in den Ofen schieben und die Grapefruits 5-7min grillen, bis der Zucker flüssig wird und sich goldbraun verfärbt. Dabei unbedingt aufpassen, dass die Grapefruits nicht verbrennen!

Die Minze abzupfen. Die Grapefruithälften zusammen mit der Minze und dem Hüttenkäse warm servieren.

Quelle: miomente.de

Eingelegte Champignons – Antipasti

Zutaten

300-400g Steinchampignons
3 EL Olivenöl
3 EL Zitronensaft
125ml trockener Weißwein
2 Knoblauchzehen
1 Prise rote Chiliflocken
¼ TL getrockneter Thymian
1-2 EL frische glatte Petersilie
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Ende des Strunks abschneiden und die Pilze halbieren. Knoblauch fein hacken.

In einer großen Pfanne Öl, Zitronensaft, Weißwein, Knoblauch, Thymian und die Chiliflocken vermischen. Die Pilze dazu geben und zum Kochen bringen. Den Herd auf kleine Stufe stellen und köcheln lassen (ca. 10-15min). Ab und an umrühren. So lange köcheln, bis die Pilze weich sind.

Die Pfanne vom Herd nehmen und zum Abkühlen zur Seite stellen. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Alternative: Die Pilze, wenn Sie vollständig abgekühlt sind, in einen luftdichten Behälter geben und im Kühlschrank aufbewahren. Sie halten sich gekühlt mehrere Tage.

Quelle: ellerepublic.de