



Marinierte Auberginen

Zutaten

1 Aubergine
3 EL Öl
½ Zehe Knoblauch
½ Bd Petersilie glatt
5 Stiele Thymian (oder 2 TL getr.
Thymian)
2 EL Essig
½ TL Honig
¼ TL Chili Flocken
Salz

Zubereitung

Ofen auf 220° Ober/Unterhitze vorheizen. Aubergine in 1 cm dicke Scheiben schneiden und leicht salzen.

Blech mit Backpapier belegen, mit 2 EL Öl beträufeln und gleichmäßig mit einem Pinsel verstreichen. Auberginenscheiben auf das Blech legen, fest andrücken und wenden. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 20 Min backen.

Knoblauch in Scheiben schneiden. Petersilien- und Thymianblättchen fein hacken. Mit restlichem Öl, Essig, Honig, etwas Salz und Chiliflocken verrühren.

Auberginen in eine weite Auflaufform geben, mit der Marinade übergießen und darin wenden. Vollständig abkühlen lassen, mind. 2 Std. im Kühlschrank marinieren. 30 Min vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Quelle: essen-trinken.de

Schälrippchen aus dem Backofen

Zutaten

1 kg Schälrippchen (vom Hof)
4 Knoblauchzehen
50ml Cola (z.B. now – Black Cola)
100g Tomatenmark
50ml Sonnenblumenöl
1 EL Honig
1 TL Paprikapulver
(1 TL Cayennepfeffer – wer's
schärfer mag)
Salz & Pfeffer

Zubereitung

Rippchen von der Silberhaut befreien, mit Küchentrepp trockentupfen.

Für die Marinade Knoblauch schälen und in eine Schüssel pressen. Danach Cola, Tomatenmark, Öl, Honig, Paprika und/oder Cayenne und Pfeffer in die Schüssel geben und gut miteinander verrühren.

Die Schälrippchen von beiden Seiten mit der Marinade einreiben und mindestens 1 Stunde abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Ofen auf 160° Ober/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Rippchen darauf verteilen und von allen Seiten salzen. Die Rippchen für 70-90 Minuten im Ofen garen. Nach der Hälfte der Zeit die Rippchen wenden. Darauf achten, dass sie während des Garprozesses nicht verbrennen.

Dazu passen selbstgemachte Pommes oder Ofenkartoffeln vom Hof, sowie ein frischer grüner Salat.

Quelle: eat.de



Zucchini-puffer

0,5kg Zucchini
0,5 kg Zwiebel
1 Knoblauchzehe
75g Mehl
1 EL Semmelbrösel
2 Eier
50g geriebener Bergkäse
Ca. 1 TL Salz
Pfeffer
Öl zum Anbraten

Zubereitung

Zucchini grob reiben. Dann in ein sauberes Geschirrtuch geben und die Flüssigkeit gut ausdrücken. Zwiebel und Knoblauch klein hacken.

Alle Zutaten miteinander vermengen.

Öl in der Pfanne erhitzen und den Teig mit einem Esslöffel portionsweise in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze goldbraune Puffer anbraten, ca. 5 Minuten pro Seite.

Dazu passt Quark mit frischen Kräutern.

Quelle: gaumenfreundin.de

Weißer Spargel aus dem Ofen mit Frühlingsgemüse

Zutaten

½ kg weißer Spargel
½ Limette
10g Haselnüsse
150g Kartoffeln
2 Schalotten
½ Chilischote
25g entsteinte schwarze Oliven
1 ½ EL Olivenöl
¾ TL Salz
½ rosenscharfes Paprikapulver
¼ TL Zucker
25ml Portwein
50g Butter
50ml Wasser
100g Cherrytomaten
1 Zweig Basilikum
Butter zum einfetten

Zubereitung

Ofen auf 200°C vorheizen. Die Limette in Keile schneiden, die Haselnüsse grob hacken. Die Kartoffeln in Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und halbieren, die Chilischote und die Oliven halbieren. Spargelspitzen abschneiden, dann schälen.

Eine Auflaufform mit Butter einstreichen, Kartoffeln und Schalotten in eine Schüssel geben und mit etwas Olivenöl, Salz und Paprikapulver vermengen. Alles auf einer Seite der Form verteilen und im Backofen für ca. 15. Min garen.

Den Spargel in einer Schüssel mit dem restlichen Öl, Zucker und Salz mischen. Anschließend neben den Kartoffeln verteilen. Portwein, Butter und Wasser mit in die Form geben, im Ofen für ca. 25 Min weiter garen. Etwa 10 Min vor Ende der Garzeit den Spargel wenden und die Chilischoten, Haselnüsse, Oliven, Limettenspalten und Tomaten in der Form verteilen und mit garen.

Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und mit Basilikum bestreut servieren.

Quelle: kitchenstories.com