



Tomaten-Zucchini-Frittata

Zutaten

2 Zucchini
Ca. 500g Tomaten
2 Knoblauchzehen
1 EL Thymian getrocknet
1 TL Oregano getrocknet
80g Parmesan
8 Eier vom Hof
6 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Zucchini in feine Scheiben schneiden. Tomaten sechsteln. Knoblauch hacken. Und zusammen mit Thymian, Oregano und Olivenöl mischen. Parmesan fein reiben. Eier verquirlen und mit dem geriebenen Parmesan vermengen. Salzen und pfeffern.

Die Hälfte des Kräuteröls in eine Auflaufform träufeln. Zucchini-scheiben fächerartig in die Form legen. Tomaten dazwischen setzen. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan-Ei-Mischung darüber gießen. Mit dem restlichen Kräuteröl beträufeln um im heißen Ofen ca. 35-40min goldbraun backen.

Quelle: essen-trinken.de

Aprikosen Schichtkuchen – Heferaum mit Schiefelage

Zutaten

250ml Milch
30g Hefe
5 EL Zucker
375g Mehl
1 TL Salz
60g weiche Butter (plus 1 EL weiche Butter für die Form)
½ TL Zimt gemahlen
300g Aprikosen
80g kalte Butter
3 EL Mandeln gehackt
100g Puderzucker
2 EL Zitronensaft

Zubereitung

220ml Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröseln, mit 1 EL Zucker unter die Milch rühren. Mehl und Salz mischen, weiche Butter und Hefemilch zugeben, mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 30min gehen lassen.

4 EL Zucker mit Zimt mischen. Aprikosen entsteinen und klein würfeln. Kalte Butter klein würfeln. Eine Kastenform fetten. Teig kurz durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 40x30cm ausrollen. Mit übriger Milch dünn bepinseln und mit Zimtzucker, Aprikosen- und Butterwürfel bestreuen.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig in ca. 8cm große Quadrate schneiden. Quadrate übereinanderlegen und hochkant in die Kastenform legen. Das letzte Teigquadrat wenden und mit dem Belag nach innen in die Form legen. 15min gehen lassen. Im heißen Ofen ca. 1 Std backen. Nach 30min mit Alufolie abdecken.

Die Kuchenform auf einem Rost abkühlen lassen. Die gehackten Mandeln auf einem Blech im Ofen 5-8min hellbraun rösten. Puderzucker mit Zitronensaft glattrühren. Kuchen aus der Form nehmen, mit der Zuckerglasur bepinseln und mit den Mandeln bestreuen. Lauwarm servieren.

Quelle: essen-und-trinken.de



Geschmorter Staudensellerie mit Kirschtomaten in Kräuterfrischkäsesauce

Zutaten

1 Staudensellerie
4 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
2 Knoblauchzehen
16 Cherrytomaten lose
2 Lorbeerblätter
3 EL Oliven entsteint
250ml Gemüsebrühe
150g Kräuterfrischkäse
1 EL Zitronensaft

Zubereitung

Backofen auf 160 Grad vorheizen. Selleriestangen waschen, längs halbieren und quer dritteln. Mit dem Öl in einer ofenfesten Pfanne 2-3min anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehen andrücken, Cherrytomaten halbieren, beides mit Lorbeerblättern und Oliven zum Sellerie geben. Die Brühe angießen. Das Gemüse mit der Pfanne in den Ofen geben und zugedeckt ca. 45min schmoren.

Anschließend das Sellergemüse aus dem Schmorfond heben, auf einer Servierplatte anrichten. Den Fond mit dem Kräuterfrischkäse verrühren, aufkochen und mit ein paar Spritzern Zitronensaft abschmecken.

Dazu passt Polenta, entweder frisch oder als gebratene Polenta-Schnitte.

Quelle: ich-liebe-kaese.de

Saure Bohnen mit ungezuckertem Schmarra

Zutaten

0,4-0,6g Stangenbohnen
Wasser
Salz
Thymian
60g Speck
1 Zwiebel
Butter
40g Mehl
2 EL Essig
1 Lorbeerblatt

Zutaten für den Schmarra

4 Eier
250ml Milch
120g Mehl
Butter

Zubereitung

Die Stangenbohnen in Stücke schneiden und in Salzwasser mit Thymian bissfest kochen. Die Bohnen abschütten und mit kaltem Wasser abschrecken.

Speck kleinwürfelig schneiden und mit einer klein geschnittenen Zwiebel glasig rösten. Eine mit Essig gesäuerte, nicht zu dunkle Mehlschwitze aus Butter, Mehl und Wasser dazugeben. Bohnen untermischen, mit Wasser oder Brühe aufgießen (das Wasser kann je nach Geschmack auch mit Essig gesäuert werden). Mit Salz, Thymian

und Lorbeerblatt würzen und verkochen.

Für den Schmarra die Eier trennen, Dotter mit Mehl und Milch glattrühren. Eiklar mit Salz zu festem Schnee schlagen und luftig unter die Dottermasse heben.

In einer feuerfesten Pfanne etwas Butter zerlassen, die Masse einfüllen und 2 Min leicht anbraten. Die Pfanne in den Ofen schieben und unter starker Oberhitze fertig backen. Den Schmarra mit zwei Gabeln zerreißen und warm servieren.

Quelle: servus.com