



## Weißer Pizza mit Äpfeln und Steinchampignons

### Zutaten

Pizzateig frisch zubereitet oder fertig  
200g Frischkäse  
2 rote Zwiebeln  
250g Steinchampignons  
1 großer Apfel  
150g geriebener Käse  
½ Bund glatte Petersilie  
1 Handvoll Walnusskerne

### Zubereitung

Den Pizzateig auf einem mit Backpapier belegten Blech ausrollen und gleichmäßig glatt drücken. Die Pizza mit Frischkäse bestreichen. Zwiebeln halbieren, in feine Scheiben schneiden. Steinchampignons und den Apfel ebenso in feine Scheiben schneiden.

Zwiebeln, Pilze und Apfelscheiben gleichmäßig auf dem Boden verteilen.

Mit dem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 190°Grad Umluft 15min backen.

Die warme Pizza mit gehackter Petersilie und gerösteten Walnusskernen bestreut servieren.

Quelle: schmeckwohl.de

## Radicchio-Pasta

### Zutaten

1 Radicchio  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Orange (Saft und Abrieb)  
60g Walnusskerne  
400g Vollkorn Spaghetti  
2 EL Honig  
2 EL Weißweinessig  
2 EL Rapsöl  
4 EL Ziegenfrischkäse  
Pfeffer und Salz

### Zubereitung

Radicchio in feine Streifen schneiden. Zwiebel würfeln, Knoblauch hacken. Etwa 1 TL Orangenschale abreiben. Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Walnusskerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten und beiseitestellen. Die Spaghetti nach Packungsanweisung garen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Orangensaft mit Honig und Weißweinessig verquirlen. Walnusskerne grob hacken. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel sowie Knoblauch darin 2-3 Minuten braten. Radicchio-Streifen dazugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Orangensaft Mischung dazugeben und unterrühren. Die Walnusskerne, die Orangenschale und den Ziegenfrischkäse dazugeben. Die Spaghetti mit in die Pfanne geben, alles gut miteinander vermengen, ggf. Kochwasser dazugeben und heiß werden lassen. Ggf. noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Quelle: eatbetter.de



## Cremige Kräuter-Lauchzwiebel-Suppe

### Zutaten

1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 EL Butter  
800ml Gemüsebrühe  
½ Bund Schnittlauch  
½ Bund Petersilie  
2 EL getrockneter Majoran  
250g Schlagsahne  
Kräutersalz  
½ Pfeffer

### Zubereitung

Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Alles in feine Röllchen schneiden. 1 EL der Röllchen zu Seite legen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. 2 EL beiseitelegen.

Die Butter in einem Topf erhitzen und die restlichen Frühlingszwiebel-Röllchen andünsten, mit Brühe aufgießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Kräuter und die Sahne zugeben, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen, abschmecken und pürieren. Nach Belieben durch ein Sieb streichen. Die Suppe garniert mit den übrigen Kräutern und Frühlingszwiebeln servieren.

Dazu passt ein frisches Baguette.

Quelle: eatsmarter.de

## Spätzlepfanne mit Lauch und Bergkäse

### Zutaten

400-500g Spätzle  
2 Zwiebeln  
1-2 Stangen Porree  
150ml Sahne  
250g Bergkäse  
2 EL Butter  
Schnittlauch  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden, den Porree gut putzen und in schmale Ringe schneiden. Butter in die Pfanne geben und darin die Zwiebelwürfel und die Lauchringe rundherum anschwitzen, nicht zu braun werden lassen. Mit Sahne ablöschen und auf kleiner Flamme leicht simmern lassen. Unterdessen einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und darin die Spätzle nach Packungsanweisung garkochen.

Den Bergkäse reiben. Die fertigen Spätzle abgießen und sofort in die Pfanne geben, sie müssen nicht abgeschreckt werden. Den geriebenen Bergkäse dazu geben und alles miteinander vermengen.

Mit gehacktem Schnittlauch garnieren.

Quelle: waseigenes.com