



Kartoffelsuppe mit Käse-Nuss-Topping (4 Portionen)

Zutaten

500 g Kartoffeln, geschält
2 Lorbeerblätter
2 Schalotten
100 g Möhren
100 g Sellerie
2 Knoblauchzehen
1 Bund Schnittlauch
150 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Majoran, Muskat
4-6 EL Walnusskerne
100 ml Sahne
60 g Parmesan, fein gerieben

Zubereitung

Die Kartoffeln mit den Lorbeerblättern und etwas Salz garkochen. Die Schalotten fein würfeln und anschwitzen. Möhre und Sellerie würfeln, Knoblauchzehen hacken. Zu den Schalotten geben und bei kleiner Hitze fertig garen. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Die gegarten Kartoffeln auf das Gemüse pressen. Mit den restlichen Zutaten auffüllen. Kurz durchkochen und abschmecken.

Walnusskerne in der Pfanne anrösten und auskühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und mit den Nüssen und dem Parmesan vermengen. Als Topping auf die Suppe geben.

Insalata di Patate Arrosto (4 Portionen)

Zutaten

1 kg Kartoffeln festkochend
1 P. getr. Tomaten
1 P. Griechischer Feta
3 EL Pinienkerne
1 große Handvoll Rucola
1 Handvoll Basilikum, frisch
250 g Cherrytomaten
2 Schalotten

Für das Dressing

- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico, hell
- 1 TL Ahornsirup
- 1 TL Dijon-Senf
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Getrocknete Tomaten in Wasser einlegen. Pinienkerne ohne Fett rösten. Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in etwas Olivenöl rundherum goldbraun anbraten, am Ende salzen. Bei Seite stellen und abkühlen lassen.

Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden, Schalotten schälen und fein würfeln. Feta grob zerbröseln, Basilikum klein hacken. Tomaten halbieren oder vierteln.

Für das Dressing Olivenöl mit Balsamico, Salz und Pfeffer verrühren. Alle Zutaten vermengen, abschmecken und servieren.



Schichtfleisch mit Aprikosen (4 Portionen)

Zutaten

1,5 kg Nackensteaks vom
Schwein, marinieren mit
4 EL Senf und
Grillmeister-Rub)
1 Gemüsezwiebel
300 g Bacon in Streifen
200 ml BBQ Sauce
1 Dose geschälte Tomaten
500 g Aprikosen

Zubereitung

Topf mit Bacon auslegen damit das Fleisch nicht anbrennt.
Abwechselnd eng Fleisch, Zwiebeln, Tomaten und Aprikosen
schichten. Dabei sollten die Zutaten möglichst "hochkant" geschichtet
werden. Ggf. kann es hilfreich sein den Topf dafür leicht auf die Seite
zu legen.

Die BBQ Sauce mit dem Tomatensud vermengen. mit Salz und Pfeffer
abschmecken. Die Sauce über dem Fleisch verteilen, den Topf leicht
rütteln damit die Sauce in alle Ritzen fließt. Restlichen Bacon auf dem
Fleisch verteilen.

Zubereitung im Backofen:

Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Topf mit
geschlossenem Deckel hineingeben und für 2 - 2,5 Stunden garen bis
das Fleisch schön weich ist.

Fleisch mit Kartoffeln, Nudeln oder Brot servieren

Flammkuchen Inspiration mit Trauben (6 Flammkuchen)

Zutaten

1 P. Flammkuchenböden
1 B. Crème fraîche
300 g Trauben (rot und weiß)
150 g Ziegenkäse
1 rote Zwiebel
6 EL Walnusskerne
Rosmarin
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Flammkuchenböden mit Crème fraîche bestreichen und mit Salz und
Pfeffer bestreuen.

Ziegenkäse gebröselt oder in Scheiben auf den Flammkuchen geben.

Zwiebel schälen und in dünnen Ringen auf den Böden verteilen.

Walnusskerne grob zerkleinern, Trauben Waschen und halbieren und
beides auf den Böden verteilen. Den Flammkuchen nach
Packungsanleitung backen und mit Rosmarin servieren.