



# Unser



# Rezeptbuch

# Inhalt

Spinatroulade mit Lachs und Frischkäse.....	3
Italienischer Brotsalat .....	4
Ofen-Kartoffeln mit zwei verschiedenen Dips: .....	5
Mini-Calzone .....	6
Kartoffelgratin mit Hackfleisch.....	8
Griechischer Hackfleisch-Auflauf.....	9
Zitronenkuchen vom Blech.....	11

# Spinatroulade mit Lachs und Frischkäse

Zutaten:

- **300 g** tiefgekühlter Spinat
- **3** Eier
- **150 g** Frischkäse
- **300 g** Räucherlachs in Scheiben
- **Salz, Muskat**
- **frisch gemahlener Pfeffer**
- **Kresse** zum Bestreuen

Den Backofen auf 180 C vorheizen. Spinat auftauen und gut ausdrücken. Zusammen mit den Eiern im Mixer pürieren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Spinatmasse dünn auf ein mit Backpapier bedecktes Blech streichen und 8 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Den Frischkäse glatt rühren und dünn auf die Spinatmasse streichen.

Den Räucherlachs darauf verteilen und das Ganze aufrollen. Bis zum Servieren in Frischhaltefolie wickeln.

Die Spinatroulade mit einem scharfen Messer in 3 cm dicke Stücke schneiden. Zum Servieren mit Kresse bestreuen.

# Italienischer Brotsalat

Zutaten:

100g Salami

100g Rucola

120g Kirschtomaten

½ Baguette

6EL Olivenöl

1 Zweig Rosmarin

3 EL heller Aceto balsamico

Meersalz, Pfeffer

50g Parmesan

Zubereitung:

1.

Salami in Scheiben schneiden. Rucola putzen, waschen und abtropfen lassen. Kirschtomaten halbieren. Baguette in grobe Würfel schneiden.

2.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Salami zusammen mit dem Rosmarinzweig darin bei mittlerer Hitze anbraten. Salami aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Brotwürfel in die Pfanne geben und goldbraun rösten.

3.

Balsamico mit 3 EL Wasser, 4 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren.

Salami, Brotwürfel, Rucola und Tomaten mit der Vinaigrette mischen.

4.

Parmesan raspeln und die Hälfte unter den Salat mischen. Salat mit restlichem Käse bestreut servieren.

## Ofen-Kartoffeln mit zwei verschiedenen Dips:

### Rosa Quark

Zutaten:

50g Walnüsse, geröstet und gehackt

200g Roter Bete, gewürfelt und vorgekocht

250g Magerquark

Salz, Pfeffer,  
etwas gerösteten Fenchelsamen,

1 TL Apfeldicksaft

und 1 Schuss süße Sahne

Quark mit Sahne cremig rühren, Rote Bete und Gewürze dazugeben und in die Kartoffeln füllen (siehe Rezept unten), mit 1 EL gerösteten Walnüssen toppen.

### Zucchini-Tsatsiki

2 junge Zucchini

300g Naturjoghurt

1-2 gehackte Knoblauchzehen

1-2 TL Wasabipaste oder Meerrettich

Salz, Pfeffer

200g Räuchertofu (Nach Belieben, man kann ihn auch weglassen)

Zubereitung:

Räuchertofu in Streifen schneiden und kross braten, Tsatsiki in die Kartoffeln füllen, mit Tofu toppen.

### Ofen-Kartoffeln

4 große Süßkartoffeln waschen, rundum einstechen, auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen etwa 50 min.

backen. Mit einem spitzen Messer die Garprobe machen. Dann aufschneiden und füllen.

# Mini-Calzone

## Zutaten (für 4 Stück):

- 1 Gemüsezwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50g Champions
- 80 g Putenfilet
- 5 Kirschtomaten
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 3 EL Olivenöl
- 80 g Mozzarella
- ½ Dose geschälte Tomaten
  - Pizzateig
  - 1 Eigelb
  - Salz
  - Pfeffer
  - Zucker

## Zubereitung:

Gemüsezwiebel schälen und in Streifen schneiden. Knoblauchzehe schälen und in Streifen schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Pilze putzen vierteln. Kochschinken in Streifen schneiden, Kirschtomaten waschen und halbieren. Diese Zutaten mit der Hälfte der abgezapften Rosmarin- und Thymianblättern mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zutaten mit Olivenöl 3 Minuten scharf anbraten, dann aus der Pfanne nehmen.

Mozzarella in kleine Scheiben schneiden, die später in die Füllung kommen.

Die geschälten Tomaten pürieren, die übrigen Kräuter zufügen, die Tomatensauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Pizzateig (Rezept siehe unten) auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und vier Kreise mit 12cm Durchmesser ausstechen. Die Tomatensoße auf die Pizzaböden

streichen, dabei einen Rand frei lassen. Jeden Boden zur Hälfte mit der Zwiebelmischung und Mozzarella schein belegen. Den Rand mit verquirltem Eigelb bestreichen und die unbelegten Teighälften über die Füllung klappen. Die Ränder mit einer Gabel fest andrücken. Mini-Calzone auf ein mit Backpapier bedecktes Blech legen und in 25 Minuten goldbraun backen. Die Teigtaschen schmecken warm oder kalt.

## Pizza Teig

(Reicht für mind. 12 Mini-Calzone oder 2 Bleche Pizza)

Zutaten:

- **500g** Mehl
- **1TL** Salz
- **1** Würfel Hefe
- **250 ml** Wasser, handwarm
- **6 EL** Olivenöl

Zubereitung:

Die Hefe mit 1TL Zucker in dem warmen Wasser auflösen.

10 Min. gehen lassen.

Das Mehl, Salz und Öl in eine Rührschüssel geben.

Hefewasser hineingießen und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem Teig verkneten, bis dieser sich von der Schüssel löst. Mit einem sauberen Tuch abdecken und ca. 20 Min. zugedeckt im lauwarmen Backofen gehen lassen, während du den Belag vorbereitest.

# Kartoffelgratin mit Hackfleisch

## Zutaten

700 g Kartoffeln, (vorwiegend festkochend)

300 g Hackfleisch, (gemischt oder nur Rind)

2      Zwiebeln

1 TL   Gemüsebrühe, (instant)

1      Becher Schmand

0,5    Becher Sahne

1 EL   Thymian (gerebelt), Salz und Pfeffer

Olivenöl

1 Paket Feta-Käse (Schafskäse-Feta)

## Zubereitung

Hackfleisch in einer hohen Pfanne scharf anbraten. Zwiebeln schälen, würfeln, dazu geben und glasig dünsten.

Währenddessen die Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den Ofen auf 180° Umluft (oder 200° ohne Umluft) vorheizen.

Wenn das Fleisch angebraten ist, ca. 1/8 l Wasser und die Brühe dazu geben. Schmand und Sahne dazu geben und gut verrühren. Knoblauch schälen, in kleine Stückchen schneiden und mit in die Pfanne geben.

Nun die Kartoffeln dazu geben sowie ordentlich Pfeffer, Salz und Thymian (ein wenig Thymian übrig lassen). Die Kartoffeln sollten ganz knapp bedeckt sein - wenn dem nicht so ist, vorsichtig ein wenig mehr Wasser dazu geben.

Alles ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Ein wenig Olivenöl in eine Auflaufform geben und mit Küchentrepp an Boden und Rand verteilen. Den Pfanneninhalt in die Auflaufform umfüllen und glatt streichen, so dass keine Kartoffelstücke herauschauen. Nun den Feta obendrauf zerkrümeln. Den restlichen Thymian drüber streuen.

Bei 175°C ca. 45 min backen.



# Griechischer Hackfleisch-Auflauf

Zutaten (für 6 Personen)

## **Für den Auflauf :**

200 g Makkaroni

1EL Butter

1 Eiweiß

2 EL geriebener Parmesan Käse

1 Zwiebel

1 EL Butter

50g Hackfleisch

1TL Salz

1 Messerspitze Weißer Pfeffer

2 EL Tomaten Mark

1 gehäuften EL Semmelbrösel

2 EL geriebenen Parmesan Käse

1 Dose Tomaten

## **Für die Soße:**

2EL Butter

3EL Mehl

1TL Salz

1 Prise weißer Pfeffer

3EL geriebener Parmesankäse

1 Eigelb

1EL Sahne

### **Zum Bestreuen:**

2EL Semmelbrösel

2EL geriebener Parmesankäse

1EL Butter

### **Das Rezept**

Die Makkaroni nach Vorschrift auf der Packung kochen lassen. Die Makkaroni dann kalt abbrausen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Makkaroni darin schwenken. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, mit dem Käse mischen und unter die Makkaroni heben. Eine Auflaufform mit Butter bestreichen und mit Semmelbrösel austreuen. Die Hälfte der Makkaroni in die Form geben.

Zwiebeln würfeln und in Butter hellbraun braten, Hackfleisch dazu geben und zerteilen und je nach Geschmack würzen(Salz, Pfeffer usw.) Die Semmelbrösel und den Käse unter das Hackfleisch mischen und dieses auf die Makkaroni in der Auflaufform verteilen, die restlichen Makkaroni darauf geben.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Für die Soße die Butter schmelzen lassen, das Mehl unter Rühren hellgelb anschwitzen. Nach und nach mit  $\frac{3}{8}$  l Wasser aufgießen, würzen und unter ständigem Rühren 5 min. kochen lassen. Den geriebenen Käse in die Soße rühren. Das Eigelb mit der Sahne verrühren, 2 EL von der heißen Soße in die Eigelbsahne rühren, die Soße vom Herd nehmen und die Eigelbsahne unter die Soße mischen (die Soße danach nicht mehr kochen lassen). Die Käsesoße über den Auflauf gießen, die Semmelbrösel mit dem geriebenen Käse mischen und über den Auflauf streuen.

Den Auflauf 40 min. im Backofen auf der mittleren Schiene überbacken.

# Zitronenkuchen vom Blech

## Zutaten:

350 g Butter oder Margarine  
350g Feinster Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
5 Eier  
abgeriebene Schale von zwei Zitronen  
2TL Backpulver  
350g Mehl (Type 405 oder 550)

## Glasur:

250g Puderzucker  
4 EL Zitronensaft

## Zubereitung:

Das weiche Fett (Zimmertemperatur) schaumig rühren, nach und nach Zucker und Eier zufügen und alles solange rühren, bis der Zucker gelöst ist.

Dann die Zitronenschale und das mit Backpulver vermischte Mehl löffelweise untermischen. Den Teig auf ein gefettetes tiefes Backblech streichen.

Backen: etwa 20 Min., E-Herd 180 – 200°.

Für die Glasur den Puderzucker mit Zitronensaft gut verrühren und den Kuchen nach dem Abkühlen damit überziehen. Anschließend mit einem scharfen Messer in Rhomben oder Streifen schneiden.

*Guten Appetit!*