

Gemüse



Es muß nicht immer Fleisch sein! - Man kann auch schöne Sachen mit Gemüse machen. Das Gemüse sollte man dann frisch kaufen; entweder beim Türken oder auf dem Wochenmarkt.

Grundsätzlich kann man fast alle Gemüse so zubereiten: Gemüse waschen, schälen/putzen und in Salzwasser oder besser: Gemüsebrühe (Instant) kochen, bis es bißfest bzw. weich ist. Man kann dazu eine Sauce Hollandaise machen, oder das gekochte Gemüse einfach in Butter schwenken und ein bißchen pfeffern und ggf. nachsalzen.



Überbackener Chicorée (Rezept für 4 Personen)



- 4 Chicorées
- ca. 2 x ½ l Gemüsebrühe
- 1 Eßlöffel Butter oder Öl
- Pfeffer
- 8 Scheiben gekochter Schinken
- 8 Scheiben Käse (z.B. Gouda oder Appenzeller - oder auch Blauschimmelkäse!)

Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Am Chicorée die äußeren Blätter entfernen, Chicorée in der Mitte durchschneiden und den Kern unten komplett rausschneiden. (*Dieser Kern ist nämlich bitter und versaut sonst die ganze Mahlzeit!*)

Chicoréehälften in zwei Töpfen mit Gemüsebrühe ca. 10 Minuten kochen.

Chicorée herausnehmen und abtropfen lassen. Dann in einer gefetteten Auflaufform nebeneinander legen. Etwas pfeffern. Jeweils mit einer Scheibe Schinken umwickeln. Dann jeweils eine Scheibe Käse darauflegen.

In den vorheizten Backofen schieben und ca. 20 Minuten überbacken.

Tip:

In die Gemüsebrühe kann man eine Handvoll Suppennudeln kochen und das Ganze als Vorsuppe reichen.

Als Beilage reicht man Stangenweißbrot oder Salzkartoffeln.



Auflauf "Anatolien" (Rezept für 4 Personen)



50 g durchwachsener Speck (Dörrfleisch)
1 Zwiebel
1 zerdrückte Knoblauchzehe
30 g Butter oder Margarine
250 g frische Champignons
1 rote Paprikaschote
Salz, Pfeffer, Oregano
8 Scheiben Toastbrot
200 g gekochter Schinken
2 Eier
½ l Milch
150 g Crème fraîche oder saure Sahne
Muskat
100 g geriebener Käse (Emmentaler oder Gouda)

Backofen auf 225 Grad vorheizen.

Speck und Zwiebeln würfeln.

Champignons putzen und kleinschneiden (*Pilze nicht waschen! Sie saugen sich nämlich sonst mit Wasser voll und verlieren an Geschmack!*)

Paprikaschote waschen und in kleine Würfel schneiden.

Brot und Schinken würfeln.

Butter in einer Pfanne zerlassen, Speck, Zwiebeln und Knoblauch reingeben und ca. 5 Minuten dünsten.

Champignons und Paprika zugeben, weitere 10 Minuten dünsten, mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

(Oregano ist wilder Majoran; man bekommt ihn im Gewürzregal der Supermärkte).

Alles in eine gefettete Auflaufform geben, Brot und Schinken untermischen.

Eier, Milch und Crème fraîche verquirlen, salzen, pfeffern und mit Muskat abschmecken und über den Auflauf gießen. Geriebenen Käse und ein paar Butterflöckchen darübergerben. Im heißen Backofen ca. 30 Minuten überbacken.

Tip:

Als Beilage kann man noch getoastetes Weißbrot oder frisches Stangenweißbrot reichen. Dazu schmeckt ein trockner Weißherbst!



Lauchtorte (Rezept für 4 Personen)



- 1 Paket tiefgekühlte Blätterteigscheiben
- 1,2 kg Lauch
- 2 Eßlöffel Butter oder Margarine
- 100 g durchwachsener Speck (Dörrfleisch) oder gekochter Schinken
- 250 g Schmand oder Crème fraîche
- 3 Eier
- 100 g geriebener Appenzeller Käse (oder eine ähnlich deftige Sorte)
- Salz, Pfeffer
- Muskat und Zimt

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Blätterteig nach Anweisung ca. 10 - 15 Minuten auftauen, eine Tortenform damit auslegen.
Speck würfeln.

Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Fett in einer großen Pfanne zerlassen, Speckwürfel und Lauchringe dazugeben und ca. 5 Minuten dünsten.

Eier verquirlen, Schmand und geriebenen Käse zugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat und ganz wenig Zimt abschmecken.

Lauch auf den Blätterteig verteilen und die Eirmischung darübergießen.

Auf der unteren Schiene des Backofens ca. 45 Minuten backen.

Tip:

Die Lauchtorte kann man auch einen Tag vorher zubereiten und kalt servieren!
Dazu paßt ein trockener Weißwein.

Eignet sich auch gut als Snack zu einem gemütlichen Gläschen Wein.