

Nudel-Sommerrezepte

sind der Rezept-Mittelpunkt in dieser Ausgabe.

"**Rahmgeschnetzeltes mit Bandnudeln**" ist ein Rezept mit viel Gemüse. Die Champignons bringen viel Geschmack, besonders wenn man die braunen Pilze verwendet.

Eine überschaubare Menge an Zutaten braucht der "**Penne-Käse-Eintopf**". Lauchzwiebeln, Schinkenwürfel und geriebener Käse sind neben Nudeln die Hauptzutaten.

Der "**Apfel-Schoko-Haselnuss-Kuchen**" schmeckt schön schokoladig. Man sollte aber wirklich nur eine Messerspitze Zimt verwenden, wenn man mehr nimmt wird das Rezept leicht weihnachtlich, aber lecker.

Rahmgeschnetzeltes mit Bandnudeln



Zutaten für 4 Personen:

500 g Schweineschnitzel
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 g Erbsen
300 g Möhren
400 g Champignons
250 g Bandnudeln
Salz
2 EL Öl
400 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne
Pfeffer
Prise Zucker
1-2 EL Zitronensaft
3-4 EL heller Soßenbinder
Petersilie oder Kresse

Zubereitung:

Erbsen leicht antauen lassen. Zwiebeln und Knoblauch pellen und sehr fein würfeln. Möhren schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Fleisch in Streifen schneiden.

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Anweisung garen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch anbraten, immer wenden. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen. Zwiebel und Knoblauch im Bratfett andünsten, Champignons zugeben und etwa 5-6 Minuten bra-

ten. Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen. Fleisch, Möhren und Erbsen zugeben und etwa 5-6 Minuten köcheln. Nudeln abgießen und abtropfen lassen. Soße mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Soßenbinder einrühren und unter Rühren 1 Minute köcheln.

Servieren:

Geshnetzeltes mit Nudeln auf Tellern anrichten. Mit gehackter Petersilie oder Kresse dekorieren.

Anmerkung:

Anstelle von frischen Möhren kann man sehr gut TK-Ware nehmen.

Falls kein Soßenbinder im Haus ist, kann man auch Stärkemehl verwenden. Stärkemehl in kaltem Wasser anrühren, in das Gericht geben und ca. eine Minute aufkochen.

Penne-Käse-Eintopf



Zutaten für 4 Personen:

1 Knoblauchzehe
1 Bund Lauchzwiebeln
1-2 EL Öl
230 g Schinkenwürfel
1000 ml Milch
400 g Nudeln, hier: Penne
1 EL Senf mittelscharf
Salz, Pfeffer
150 g geriebener Käse, z. B. Gouda
2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und die Schinkenwürfel darin anbraten. Nach dem Anbraten einige Schinkenwürfel zum bestreuen herausnehmen.

Knoblauch und Lauchzwiebeln in den Topf geben und kurz mit braten.

Milch zugießen und Nudeln zugeben. Senf unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Etwa 10 Minuten bei milder Hitze köcheln bis die Nudeln bissfest sind.

Dabei immer wieder gut umrühren, damit sie nicht am Topfboden ankleben.

Käse untermischen und in der heißen Soße schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

In großen tiefen Tellern anrichten, nach Belieben mit den restlichen Schinkenwürfeln bestreuen und mit gehackter Petersilie dekorieren.

Anmerkung:

Anstelle von Penne-Nudeln kann man auch sehr gut kurze Makkaroni nehmen.

Wer das Gericht noch etwas würziger haben möchte ersetzt den Gouda-Käse durch Cheddar.

Fortsetzung nächste Seite

Apfel-Schoko-Haselnuss-Kuchen



Zutaten:

500 g Äpfel
1/2 Zitrone
150 g Butter
120 g Zucker
2 Eier
150 g Mehl, Type 405
1 Prise Salz
2 TL Backpulver
1 Msp. Zimt
60 g Haselnüsse gemahlen
60 ml Milch
100 g Zartbitter Schokolade
60 g Haselnussblättchen oder

gehackte Haselnüsse
Backpapier

Zubereitung:

Äpfel schälen, das Kerngehäuse heraus schneiden und die Äpfel in dünne Spalten schneiden. Zitronensaft über die Äpfel geben. Eine Springform, 26 cm Durchmesser, mit Backpapier auslegen. Das Backpapier in der Form mit wenig Butter austreichen und die Apfelspalten überlappend, kreisförmig auf

dem Boden der Form verteilen. Zartbitter Schokolade grob hacken und in einem heißen Wasserbad schmelzen. Butter und Zucker schaumig schlagen, langsam die Eier unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz, Zimt gemahlene Haselnüsse zur Butter / Eier-Mischung geben und 2/3 der flüssigen Schokolade mit Milch unterrühren.

Den Teig auf den Äpfeln verteilen und im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 30 Minuten backen.

Den Kuchen noch warm auf eine Kuchenplatte stürzen, das Backpapier abziehen und auskühlen lassen. Die restliche Schokolade noch einmal kurz schmelzen und mit einem Löffel dünne Fäden über den Kuchen ziehen. Haselnüsse darüber streuen.

Anmerkung:

Dieser Kuchen schmeckt auch mit gemahlenen- und gehackten Walnüssen.