

Rezepte für Spätsommer und frühen Herbst,

diese gibt es in dieser Ausgabe.

Zuerst gibt es eine "Zucchini-Pilz-Pfanne mit Feta". Dieses vegetarische Gericht ist sehr lecker und ein Nachmachen wird empfohlen.

"Später Sommer auf dem Blech", das ist der Biskuit mit verschiedenen Obstsorten. Allein der Anblick macht Appetit, dieser Blechkuchen ist "super"!

Wenn der Herbst sich ankündigt, dann ist der "Hackauflauf mit Sauerkraut" genau passend, pikant und lecker.

Zucchini-Pilz-Pfanne mit Feta



Zutaten für 4 Personen:

1 Zucchini
250 g Champignons, weiß oder braun
2 Zwiebeln, rot
1 Knoblauchzehe
2 EL Öl
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
1 Dose gehackte Tomaten (450 g)
1 Chilischote mittelscharf, ersatzweise 1/2 TL Chiliflocken
1/2 TL getrockneter Oregano
200 g Feta-Käse
50 g Mandelblättchen
Basilikum
Butter für die Form
Deko: Chilischoten

Zubereitung:

Zucchini putzen, waschen und in Würfel, Champignons putzen und in dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in Spalten, Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch und Pilze darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Dosentomaten ablöschen und aufkochen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano abschme-

cken. Chilischote entkernen, sehr fein würfeln und vorsichtig zugeben.

Eine feuerfeste Form mit Butter austreichen und die Gemüsemischung einfüllen. Feta-Käse zerbröseln und über die Gemüsemischung geben.

Im vorgeheizten Ofen bei 210 Grad (Ober- und Unterhitze) 10-15 Minuten überbacken. Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne rösten.

Fertigstellen:

Mandelblättchen auf dem Gericht verteilen und mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Dekorieren mit auffälligen roten Chilis.

Anmerkung:

Man kann anstelle von Mandelblättchen auch gehackte Walnusskerne, Haselnüsse oder Pinienkerne verwenden. Anstelle von Schnittlauch kann man auch gehackte Basilikumblätter und Petersilie nehmen.

Sommer auf dem Blech



Zutaten:

Für ein Blech:
5 mittelgroße Eier
5 EL Wasser
140 g Zucker
200 g Weizenmehl, Type 405
2 TL Backpulver
Für die Creme
200 g Sahne
1 EL Zucker
2 P Sahnesteif
250 g Sahnequark
500 g Frischkäse, Doppelrahm
80 g Puderzucker
1/2 TL abgeriebene Zitronenschale
1 EL Zitronensaft
Zum Belegen:
800 Gramm Obst frisch oder aus der Dose
Optional:
evtl. 1 1/2 Päckchen Tortenguss
2 EL Zucker

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden eines Backblechs einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Für den Biskuit die Eier und das Wasser in der Küchenmaschine auf höchster Stufe rund 8-10 Minuten sehr hell-schaumig schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen.

Mehl und Backpulver mischen. Die Mehlmischung portionsweise auf die Eiercreme sieben und vorsichtig unterheben. Den Biskuitteig auf das Blech geben, glattstreichen und sofort backen, ca. 12 bis 15 Minuten.

Das Obst zum Belegen vorbereiten: waschen, putzen, größeres Obst wie Mango, Banane oder große Erdbeeren in Würfel schneiden. Dosenobst abtropfen lassen, dabei für einen eventuellen Tortenguss Flüssigkeit auffangen.

Während der Boden abkühlt, für die Creme die Sahne mit einem Esslöffel Zucker und einem Päckchen Sahnesteif steif schlagen. Quark und Frischkäse mit Puderzucker, Zitronenabrieb, Zitronensaft und dem zweiten Päckchen Sahnesteif verrühren. Sahne unterheben. Creme auf dem abgekühlten Biskuit verteilen.

Den Kuchen nach Belieben belegen: Für Patchwork-Kuchen mit individuellen Kuchentückchen die Quadrate am besten zunächst mit einem scharfen Messer vorzeichnen und dann sortenweise belegen. Al-

Fortsetzung nächste Seite

ternativ Obststückchen mischen und auf der Quarkcreme verteilen. Direkt servieren oder zusätzlich Tortenguss auftragen.

Anmerkungen:

Der Kuchen schmeckt mit frischem Obst aber auch mit Dosenfrüchten. Je nach Saison und Geschmack eignen sich zum Beispiel: Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren, Bananen, Mango, Kaki, Dosen-Mandarinen, Dosen-Aprikosen, Trauben usw. Die Angabe für die Obstmenge ist als grober Anhaltspunkt zu verstehen. Eventuell braucht man etwas mehr, wenn Früchte sehr eng belegt werden.

Der Kuchen kann gut am Vortag zubereitet werden.

Wenn der Kuchen innerhalb weniger Stunden serviert wird, braucht man keinen Kuchen-guss. Ansonsten Tortenguss-Pulver, 350 Milliliter Flüssigkeit (Wasser und eventuell Dosenobst-Saft) sowie 2 Esslöffel Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Kurz abkühlen lassen und vorsichtig mit einem Löffel über dem Obst verteilen. Vor dem Anschneiden fest werden lassen.

Hackauflauf mit Sauerkraut



Zutaten für 4 Personen:

2 Zwiebeln
2 EL Rapsöl
500 g Hackfleisch gemischt
75 g Schinkenwürfel (Rohschinken)
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß
1 Prise Zucker
1 TL getrocknete Kräuter der Provence
3 EL Tomatenmark
5 EL Weißwein, mild, ersatzweise Apfelsaft
300 g Sauerkraut
200 g Schmand

Muskat
100-120 g geriebener Gouda
Petersilie oder Schnittlauch
Butter für die Auflaufform

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig anbraten. Zwiebelwürfel und Schinkenwürfel zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kräutern der Provence würzen. Weitere 3 Minuten braten. Tomaten-

mark zugeben, anrösten und mit Wein ablöschen.

Sauerkraut in einer großen Schüssel mit Schmand mischen und gut vermengen. Nochmals mit Salz, Pfeffer, Paprika, einer Prise Zucker und etwas Muskat abschmecken. Eine passende Auflaufform ausfetten und Sauerkraut mit Hackfleisch hinein geben und mit geraspeltem Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad etwa 20-23 Minuten backen.

Etwas abkühlen lassen und mit gehackter Petersilie oder Schnittlauchröllchen bestreuen.

Servieren:

Dazu sollte man Baguette oder Ciabatta-Brot servieren.

Wer nicht auf Kartoffeln verzichten möchte wählt Kartoffelstampf oder Kartoffelbrei.

Wenn Kinder mitessen sollte man statt Wein Apfelsaft verwenden.