

# Gemüse steht an erster Stelle

in den Rezepten in dieser Ausgabe.

Zucchini gibt es in guter Qualität das ganze Jahr. Wir empfehlen eine **"Cremige Zucchinisuppe mit Crutons"**. Neben den Zucchini sind auch Kartoffeln mit im Rezept und die Cremigkeit gibt es vom Schmelzkäse, Creme fraiche und Sahne.

Der **"Brokkoli-Auflauf mit Schinken"** ist ein leckeres Herbstgericht, auch Parmesan-Käse darf in diesem Auflauf nicht fehlen.

Zum Abschluss eines Menüs serviert man gerne Käse, es sollten aber mindestens zwei Sorten sein.

Zum Dippen empfehlen wir eine **"Tomatenmarmelade"**. Käse in Stifte schneiden und in die Tomatenmarmelade dippen oder tauchen.

## Cremige Zucchinisuppe mit Crutons



### Zutaten für 4 Personen:

600 g Zucchini, grün oder gelb, hier: gelb  
600 g Kartoffeln  
750 ml Gemüsebrühe  
1 mittelgroße Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 TL Butterschmalz  
100-120 ml Sahne  
50 g Schmelzkäse, Kräuter  
150 g Creme fraiche  
Salz, Pfeffer  
Chilisalz oder Chiliflocken  
Schnittlauch  
2 Scheiben Brot vom Vortag für die Crutons, hier: dunkles Roggenbrot  
2 TL Butter  
grob gemahlener Pfeffer

### Zubereitung:

Zucchini halbieren und das weiche Innenleben auskratzen, in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und ebenfalls in Würfel schneiden.

Zwiebel und Knoblauch pellen und sehr klein würfeln.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und zuerst die Zwiebeln und die Knoblauchzehe hinein geben und andünsten. Es fol-

gen die Zucchini- und Kartoffelwürfel, die kurz mitgebraten werden. Zugabe von Gemüsebrühe. Alles gut 20 Minuten leicht köcheln lassen. Schmelzkäse, Sahne und Creme fraiche zugeben und mit dem Mixstab alles pürieren.

Die Kruste vom Brot abschneiden, danach alles in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne flüssig werden lassen und die Brotstückchen darin bei milder Hitze kross braten. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Chilisalz pikant würzen.

### Anrichten:

Die Suppe in tiefe Teller, Suppentassen oder Bowls füllen. Die Crutons obenauf verteilen und mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Grob gemahlener Pfeffer auf der Suppe verteilen.

### Anmerkung:

Die Suppe kann sehr kräftig und pikant abgeschmeckt werden, da Zucchini kaum Eigengeschmack haben.

## Brokkoli-Auflauf mit Schinken



### Zutaten für 4 Personen:

1000-1200 g Brokkoli  
Salz  
300 g Kochschinken in Scheiben  
80 g Parmesan Käse  
4 Eier  
400 g Frischkäse, hier: Frischkäse mit Kräutern  
120 g Schlagsahne  
Pfeffer  
geriebene Muskatnuss  
40 g Mandelblättchen  
Butter für die Form

### Zubereitung:

Brokkoli in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten blanchieren. Abgießen mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Schinken in Streifen schneiden. Parmesan reiben. Eier, Frischkäse und Sahne verquirlen. 40 g Parmesan in die Eiersahne einrühren und mit wenig Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat würzen.

Eine entsprechend große Auflaufform mit Butter ausstreichen. Brokkoli einfüllen, die Schinkenstreifen mit in die Form geben. Die Eiermilch darüber geben und mit 40 g Parmesan bestreuen. Bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze) 15 Minuten backen, dann mit Mandelblättchen bestreuen und weitere 15 Minuten bei 175 Grad backen..

Auflauf auf dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.

*Fortsetzung siehe nächste Seite*

## Tomatenmarmelade als Käsedipp zum Abschluss eines Menüs



### Zutaten für 4 Personen:

Tomatenmarmelade:

300 g passierte Tomaten (Fertigprodukt)

150 g Gelierzucker 2:1

1 TL Zitronensaft

1/4 TL Zitronenabrieb.

Grober Pfeffer, Steakpfeffer

Thymianblättchen

400 g Schweizer Hartkäse, Le

Gruyere, Emmentaler und mehr

4-8 Thymianstengel

2 St. Laugenstangen

### Zubereitung:

Tomaten, Gelierzucker und Zitronensaft in einen passenden Topf geben. Erhitzen, zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten kochen. Kurz vor Ende der Kochzeit den Zitronenabrieb einrühren.

Eine Gelierprobe machen. In schöne Gläser, Servierlöffel und Schalen füllen. Kurz durchkühlen lassen.

Den Käse in mundgerechte Sticks schneiden, es empfiehlt sich mindesten zwei Käsesorten zu haben.

Die Laugenstangen in dickere Scheiben schneiden.

### Anrichten:

Auf einem Brett, Schieferplatte oder einer länglichen Porzellanplatte anrichten.

Die Tomatenmarmelade in kleine Porzellan-Servierlöffel fül-

len und mit Steakpfeffer und Thymianblättchen bestreuen. Bei diesem Rezept wurde noch ein Löffelchen mit Senf serviert. Käsesticks daneben legen und die Laugenbrotstücken am Rand anrichten. Dekorieren mit Thymianzweigen. Das ist ein leckerer Menüabschluss.

### Anmerkung:

Anstelle von Zitronensaft und Zitronenabrieb kann man auch verschiedene Gewürze mit in die Marmelade geben. 1 Lorbeerblatt, 2 Pimentkörner, 1/4 Teelöffel Pfefferkörner und 2 Wacholderbeeren in ein kleines Säckchen geben und die Marmelade nach Vorschrift kochen. Nach Kochende das Gewürzsäckchen entfernen.