

Kartoffelsuppe mit Kracherle

Für 4 Personen



Zutaten	Zubereitung
375 g Kartoffeln 1 Karotte 1/8 Knollensellerie 1/2 Stange Lauch 1 Zwiebel	Kartoffeln, Karotten und Sellerie waschen, schälen und würfeln. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel schälen und würfeln.
1 EL Öl Salz, Pfeffer 1/2 TL Majoran 1/2 TL Thymian 500-600 ml Gemüsebrühe	Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel darin andünsten. Das Gemüse zugeben und ebenfalls kurz andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Ankochen und bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten garen.
2 EL Petersilie	Petersilie waschen und fein hacken.
1 EL Crème fraîche	Wenn das Gemüse gar ist die Suppe pürieren und mit Crème fraîche und Petersilie verfeinern und abschmecken.

Kracherle

Für 4 Personen

Zutaten	Zubereitung
2 Scheiben Mischbrot (altbacken)	Brot in kleine Würfel schneiden.
1 EL Öl	Öl in einer Pfanne erhitzen. Brotwürfel bei mittlerer Hitze rösten.
1 Prise Salz 1 Prise Pfeffer	Brotwürfel würzen und zur Suppe reichen.

Herzhafte gebackene Brotstreifen

Für 4 Personen



Zutaten	Zubereitung
3 Eier	Eier einzeln in einer Tasse aufschlagen, prüfen und in einen Suppenteller geben.
2 EL Petersilie 100 ml Milch Salz, Pfeffer Paprika	Petersilie waschen und fein hacken. Petersilie, Milch und Gewürze zu den Eiern geben und miteinander verquirlen.
8 kl. Scheiben Mischbrot (altbacken)	Brotstreifen in der Eiermilch wenden, damit sie sich von beiden Seiten vollsaugen können.
2-3 EL Öl	Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Brotstreifen bei mittlerer Hitze von beiden Seiten knusprig anbraten.
	Mit Blattsalat servieren.

Pizzabrötchen Tomate-Paprika

Für 4 Personen



Zutaten	Zubereitung
100 g gekochten Schinken oder Salami 100 g Schnittkäse	Schinken oder Salami in dünne Streifen schneiden. Käse grob raspeln.
1 - 2 Tomaten 1 gelbe Paprika 2 EL Petersilie	Tomaten und Paprika waschen, putzen und in feine Würfel schneiden. Petersilie waschen und fein hacken.
100 g Kräuterfrischkäse 100 g saure Sahne 10% evtl. 60 ml Milch	Frischkäse und saure Sahne mit Schinkenstreifen, Käse, Petersilie, Tomaten- und Paprikawürfel vermengen. Ist die Masse nicht streichfähig, Milch nach Bedarf unterrühren.
4 Kräutersalz 8 Pfeffer, Paprika 8 Brötchen oder Broltscheiben (altbacken)	Die Käsemasse würzen. Brötchen aufschneiden, mit Käsemasse bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Bei 180°C (Umluft) ca. 15-20 Minuten überbacken.

Tipp:

Verwenden Sie im Winter Tomaten aus der Dose statt frischer Tomaten und Mais aus der Dose anstatt frischer Paprika.

Lauchbrote

Für 4 Personen



Zutaten	Zubereitung
100 g gekochten Schinken 75 g Schnittkäse	Schinken in dünne Streifen schneiden. Käse grob raspeln.
125 g Lauch 1 EL Kräuter (Petersilie, Schnittlauch 2 Essiggurken	Lauch halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden. Kräuter waschen und fein hacken. Essiggurken in feine Streifen schneiden.
100 g Kräuterfrischkäse 100 g saure Sahne 10% evtl. 60 ml Milch	Frischkäse und saure Sahne mit Schinkenstreifen, Käse, Lauch- und Gurkenstreifen und Kräuter vermengen. Ist die Masse nicht streichfähig, Milch nach Bedarf unterrühren.
8 Kräutersalz, Pfeffer, Paprika Brotscheiben (altbacken)	Die Käsemasse würzen. Brote mit Käsemasse bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Bei 180°C (Umluft) ca. 15-20 Minuten überbacken.

Winzerwecken

Für 4 Personen

Zutaten	Zubereitung
75 g gekochter Schinken 75 g Emmentaler	Gekochten Schinken in feine Würfel schneiden. Emmentaler grob reiben.
250 g Magerquark 100 g saure Sahne 10% Salz, Pfeffer, Paprika	Quark mit saurer Sahne, Schinken und Käse vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und abschmecken.
4 Brötchen oder 4 gr. Scheiben Mischbrot (altbacken)	Halbierte Brötchen bzw. Brotscheiben auf einem großen Brett nebeneinander legen. Quarkmasse auf die Scheiben streichen. Brotscheiben halbieren und auf ein Backblech setzen. Bei 180°C (Ober- und Unterhitze) ca. 15 Minuten überbacken.

Birnen- oder Apfelpizza

(für 4 - 6 Personen, ergibt ein Backblech)



Zutaten	Zubereitung
6-8 Scheiben Bauernbrot, Vollkornbrot oder Mischbrot Butter	Brotscheiben dünn mit Butter bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
2 große Birnen oder 2-3 Äpfel 100 g Emmentaler 150 g Mozzarella	Birnen waschen, vierteln und in dünne Spalten scheiden oder Äpfel mit einem Kernhausausstecher entkernen und in Scheiben schneiden. Emmentaler grob raspeln und Mozzarella in Scheiben schneiden.
Salz, Pfeffer Majoran, Thymian	Birnenspalten oder Apfelscheiben auf den Brotscheiben verteilen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian würzen. Zum Schluss den Käse über das Obst verteilen. Bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 10-15 Minuten überbacken.

Knusprig-knackiger Brotsalat

(für 4 Personen)



Zutaten	Zubereitung
250 g altbackenes Brot	Brot in nicht zu kleine Würfel schneiden und leicht anrösten..
300 g Tomaten 1/2 Salatgurke 1 rote Zwiebel 2 Knoblauchzehen 150 g Fetakäse oder Mozzarella	Tomaten waschen, Strunk entfernen und achteln. Die Gurke waschen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen, fein hacken. Käse in Würfel schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben.
1 EL Rotweinessig 1 EL Balsamicoessig 4 EL Olivenöl Salz, Pfeffer 3 EL Basilikum, gehackt	Den Essig und das Olivenöl mit Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren und über die Zutaten geben, gut durchmischen. 10 Min. durchziehen lassen und nochmals abschmecken. Den gehackten Basilikum zugeben und servieren.

Ofenschlupfer



Zutaten	Zubereitung
200 g Sauerkirschen 1 Vanilleschote 6 weiche Brötchen (Einback, Milchbrötchen)	Kirschen abgießen und abtropfen lassen. Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Brötchen in Stücke zupfen und in eine Schüssel geben.
200 ml Milch 100 ml Sahne 4 Eigelb 3 EL Zucker 25 g Mandelstifte	Milch mit Sahne, Vanillemark, Eigelb, Zucker und Mandelstifte verrühren, über die Brötchen gießen und 5 Minuten ziehen lassen.
4 Rosmarinzweige	Rosmarinnadeln klein schneiden und mit Kirschen unter die Brötchenmasse heben.
4 Eiweiß Salz 25 g Mandelstifte	Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eischnee vorsichtig unter die Brötchenmasse heben. Masse in eine gefettete Auflaufform geben und mit Mandeln belegen. Im heißen Ofen bei 180°C 50 Minuten backen. Evtl. nach 35 Minuten mit Folie abdecken.

Tip: Füllen Sie die Masse in kleine Weckgläser statt in eine Auflaufform. Die Backzeit beträgt dann nur ca. 25 Min. So ist der Ofenschlupfer gleich portioniert und es sieht optisch schön aus.

Vanillesoße

Zutaten	Zubereitung
100 ml Milch 20 g Stärkemehl	Milch und Stärkemehl miteinander verrühren.
400 ml Milch ½ Vanillestange 30 g Zucker	Milch in einen Topf geben. Zucker auf der Milch verteilen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausschaben. Vanillemark und Schote zur Milch geben. Milch aufkochen.
	Angerührte Stärke in die kochende Milch einrühren und aufkochen. Soße abkühlen lassen und servieren.

Rote Bete Rohkost mit Birnen und Meerrettich



Zutaten	Zubereitung
<p>Joghurt-Marinade: 150 g Naturjoghurt 100 g Schmand, 24% Fett 1 EL Zucker oder Honig 4 EL Apfelessig oder Zitronensaft Salz, Pfeffer</p>	<p>Alle Zutaten zu einer Marinade verrühren.</p>
<p>300 g zarte Rote Bete 1 kleine Birne (feste Sorte) 1 großer Apfel 1 EL frische geriebener Meerrettich</p>	<p>Obst und Gemüse waschen, putzen evtl. schälen. Alles direkt in die Marinade raspeln, verrühren und gut durchziehen lassen.</p>
<p>50 g Sesam, Sonnenblumenkerne oder Walnüsse</p>	<p>Nach Belieben mit geröstetem Sesam, Sonnenblumenkernen oder Walnüssen bestreuen.</p>

Karotten-Sellerie Rohkost mit Apfel



Zutaten	Zubereitung
<p>Joghurt-Marinade: 300 g Naturjoghurt 50 g Sahne oder 4 EL Olivenöl 1 EL Zucker 4 EL Apfelessig oder Zitronensaft Salz, Pfeffer</p>	<p>Alle Zutaten zu einer Marinade verrühren.</p>
<p>200 g Karotten 200 g Äpfel (säuerliche Sorte) 100 g Knollensellerie 1 EL frischer Meerrettich</p>	<p>Obst und Gemüse waschen, putzen evtl. schälen. Alles direkt in die Marinade raspeln, verrühren und gut durchziehen lassen.</p>
<p>50 g Sesam, Sonnenblumenkerne oder Walnüsse</p>	<p>Nach Belieben mit geröstetem Sesam, Sonnenblumenkernen oder Walnüssen bestreuen.</p>