



Schlangengurken aus der Speedykiste & Vollsortiment
Gurken mit Pilzfüllung

Zutaten:

- 2 Salatgurken (à ca. 350 g)
- 8 Scheiben Frühstücksspeck
- 1-2 EL Butterschmalz
- 1 Zwiebel
- 200 g Möhren
- 300 g Pfifferlinge
- 1 Stiel Dill
- einige Halme Schnittlauch
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Crème fraîche
- Schnittlauchblüten zum Garnieren

Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

Gurken schälen, in 8 Stücke schneiden, jeweils aushöhlen. Mit Speck umwickeln und in 1-2 Esslöffel heißem Schmalz rundherum anbraten, wieder herausnehmen. Zwiebel schälen, fein würfeln. Möhren schälen, waschen, fein würfeln. Pfifferlinge sorgfältig putzen und waschen, je nach Größe etwas kleiner schneiden. Kräuter waschen. Dill hacken, Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Butter im Bratfett schmelzen. Zwiebel- und Möhrenwürfel darin andünsten. Pilze zufügen, 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter und Crème fraîche hineinrühren, nochmals abschmecken. Gurken auf die Fettpfanne des Backofens setzen. Mit der Pilzmischung füllen. Ist etwas übrig, einfach rund um die Gurken verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten garen. Mit Schnittlauchblüten garnieren. Dazu schmeckt Joghurt, mit Meerrettich und Zitrone gewürzt.

Originalrezept entnommen aus: "lecker.de"

Weißkohl aus der Regionalkiste
Krautfleckerl

Zutaten:

- 500 g Weißkohl
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 6 EL Öl
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 2 TL Majoran (getrocknet)
- 1½ TL Zucker
- 150 ml Geflügelbrühe
- Salz
- Pfeffer
- 200 g Lasagne-Blätter (oder Nudelreste)
- 150 g Kochschinken (am Stück)
- 100 g Bergkäse
- 2 EL Kürbiskerne

Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

500 g Weißkohl putzen und in 2 cm große Stücke schneiden. 2 Zwiebeln in feine Streifen, 1 Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden. 4 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. 1 TL edelsüßes Paprikapulver, 2 TL getrockneten Majoran und 1 TL Zucker zugeben und kurz mitdünsten. 150 ml Geflügelbrühe zugießen und aufkochen. Kohl untermischen, pfeffern, salzen und 10-15 Min. bei starker Hitze schmoren. Inzwischen 200 g Lasagneblätter (oder Nudelreste) grob zerbrechen und in reichlich kochendem Salzwasser unter gelegentlichem Rühren 5-8 Min. garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. 150 g gekochten Schinken (am Stück) erst in Streifen, dann in 2 cm große Stücke schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Öl knusprig braun anbraten. Schinken zusammen mit den Nudeln unter den Kohl mischen. Alles in eine Auflaufform geben. 100 g Bergkäse raspeln und über die Kohlmischung streuen. 2 EL Kürbiskerne darübergerben und im heißen Ofen bei 220°C (Umluft 200°C) auf der mittleren Schiene ca. 10 Min. überbacken.

Originalrezept entnommen aus: "Für jeden Tag 10/2011"

Walnusscreme Dessert

Zutaten für 6 Portionen:

- 6 Blatt weiße Gelatine
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Orangensaft
- 150 g Walnüsse gemahlen
- 300 ml Milch
- 250 ml süße Sahne
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 6 Stück Walnüsse

Zubereitung:

Gib die Gelatine in eine Schüssel mit kaltem Wasser zum Einweichen. In einem Topf erhitzt du Zucker, Salz und Orangensaft, bis sich der Zucker gelöst hat. Drücke die Gelatine aus und rühre sie in den heißen Orangensaft. Pass auf, dass sie sich ganz auflöst und nicht kocht. Danach gibst du die gemahlene Walnüsse und nach und nach die Milch dazu. Lass alles gut erhitzen aber nicht kochen, bis die Creme dicklich ist. Während die Walnusscreme abkühlt, schlage die Sahne mit Vanillinzucker in einer Schüssel steif. Lass etwas zum Garnieren übrig und hebe die andere Sahne unter die Creme. Spüle eine Schüssel oder Dessertgläser mit kaltem Wasser aus, fülle die Creme ein und stelle sie abgedeckt an einem kühlen Ort. Garniere sie vor dem Servieren mit einer dicken Schicht Kakaopulver und den Walnussghälften.

Originalrezept entnommen aus: "oma-kocht.de"