



Cocktailtomaten aus der Speedy- und Rohkostkiste

## Cocktailtomaten-Tarte

### Zutaten:

2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
3 EL Olivenöl  
Pfeffer, Salz  
1 Packung runder Blätterteig (Kühlregal)  
600 g Cocktailtomaten (oder Cherrystrauchtomaten)  
1 grüne Chilischote  
2 TL Balsamico-Essig  
1 TL Worcestersoße  
8 Stiele gemischte Kräuter (z. B. Thymian, Estragon, Basilikum, Minze, Rosmarin)  
2 EL Pinienkerne  
80 g Ziegenfrischkäsetaler

### Zubereitung:

**Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten**

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Streifen bzw. feine Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin ca. 2 Minuten anbraten. Mit 1 EL Zucker bestreuen und karamellisieren. Mit Salz abschmecken. Auf dem Boden einer Tarteform (30 cm Ø) verteilen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Tomaten waschen und halbieren. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen, waschen und hacken. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Tomaten und Chili darin scharf anbraten. Mit Essig und Worcestersoße ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kräuter waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, hacken und zu den Tomaten geben. Tomaten-Mix gleichmäßig in der Tarteform verteilen.

Teig entrollen und mithilfe des Backpapiers über die Tomaten legen. Papier abziehen, Teig an den Rändern nach innen umschlagen und andrücken. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) ca. 30 Minuten backen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen. Tarte am Formrand lösen und auf eine Platte stürzen. Ziegenkäse darüberkrümeln. Tarte mit Pinienkernen und übrigen Kräutern bestreuen.

*Originalrezept entnommen aus: "LECKER 8/2021"*

Steinchampignons aus der Regionalkiste und dem Vollsortiment

## Steinpilzcremesuppe

### Zutaten:

2 Zwiebeln  
2 EL Butter  
400 g Steinchampignons  
1 l Gemüsebrühe  
1 Becher Sahne  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
2 EL Petersilie, gehackt

### Zubereitung:

**Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten**

Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Die Pilze waschen, in Scheiben schneiden und 5 Minuten mitbraten. Mit der Brühe aufgießen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken. Mit Sahne verfeinern und dann ein wenig durchpürieren.

*Originalrezept entnommen aus: "gutekueche.at"*

## Original Linzer Torte

### Zutaten:

150 g Butter  
150 g Puderzucker  
250 g Mehl  
100 g Haselnüsse (gemahlen)  
1 Ei  
10 g Backpulver  
1 Vanilleschote (Mark ausgekratzt)  
1 Msp Zitronenschale (bio, abgerieben)  
½ TL Zimt (fein gemahlen)  
1 Msp Gewürznelkenpulver  
**Zutaten zum Bestreichen und Verzieren**  
120 g Mandeln (gehobelt)  
300 g Johannisbeermarmelade

### Zubereitung:

**Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten**

Für die original Linzer Torte zuerst die Butter und den Puderzucker verkneten. Das gesiebte, mit dem Backpulver vermischte Mehl, Nüsse, Eier, Zimt, Gewürznelkenpulver, abgeriebene Zitronenschale und das Mark einer Vanilleschote dazu kneten. Alles rasch und kräftig verkneten.

Den fertigen Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und kalt stellen, nach einiger Zeit aus dem Kühlschrank nehmen und vierteln. Dreiviertel des Teiges auf ca. 1,5 cm ausrollen (Tortendurchmesser ca. 24 cm), die Johannisbeermarmelade aufstreichen.

Den restlichen Teig zu Rollen formen und als Gitter und Rand auf die Marmelade auflegen. Mit Ei bestreichen und am Rand mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Danach die Torte in den vorgeheizten Backofen geben. Bei ca. 180 °C, Ober- und Unterhitze in etwa 40-45 Minuten fertig backen.

*Originalrezept entnommen aus: "gutekueche.at"*