



*On mange
ensemble! - und
davor kochen
wir zusammen!*

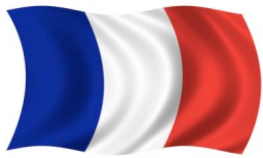


Backofenkartoffeln

Rezept für 6 Personen

1 kg kleine Kartoffeln
4 EL Öl
Salz, Pfeffer

1. Backofen auf 170° vorheizen.
2. Kartoffeln waschen und trockentupfen. Je nach Größe halbieren oder vierteln.
3. Kartoffeln auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Öl beträufeln.
4. Im Backofen ca. 35 min garen, dabei 1-2mal wenden!



*On mange
ensemble! - und
davor kochen
wir zusammen!*



Kräuterquark

Rezept für 6 Personen

250 g Sahnequark
1 Becher Crème fraîche
1 Becher Joghurt

Salz, Pfeffer, Petersilie, Schnittlauch, Dill

1. Sahnequark, Crème fraîche und Joghurt mischen und mit den Kräutern und Gewürzen herzhaft abschmecken.



On mange ensemble! - und davor kochen wir zusammen!



Kochkäseschnitzel

Rezept für 6 Personen

Schweineschnitzel:

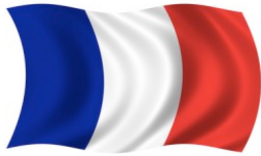
12 Schnitzel vom Schweinerücken à ca. 80 g oder 6 Schnitzel aus der Keule (Oberschale) à 160 g
4 Eier
100 g Mehl
300 g Semmelbrösel
ca. 150 ml Öl oder Butterschmalz zum Braten
Salz und Pfeffer

1. Die Eier verrühren. Die Schweineschnitzel etwas flach klopfen, würzen, in Mehl wenden, durch die Eier ziehen, in den Semmelbröseln wenden und etwas andrücken. Das Öl oder Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die panierten „Schnitzel“ darin ca. 4 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten. Je nach Größe der Pfanne, eine Zweite verwenden oder die Schweineschnitzel nach und nach braten. Die Fertigen in der Zwischenzeit im Backofen bei 120° C warm halten.
2. Den Backofengrill vorheizen. Je nach Geschmack ca. 2 - 4 EL Kochkäse pro Schnitzel verteilen und eventuell kurz unter dem Backofengrill zerlaufen lassen. Mit den Kartoffel – Apfelpfätzchen auf Tellern anrichten und wenn man möchte, mit Kümmel bestreuen.

Kochkäse:

250 g Butter
125 g Harzerrolle/Handkäse
200 g Sahneschmelzkäse
200 g Saure Sahne
100 ml Milch
1 TL Natron
Kümmel nach Geschmack

1. Den Handkäse oder Harzer in kleine Stücke schneiden und mit der Hälfte der Milch und dem Schmelzkäse in einen Topf geben. Die Zutaten bei kleiner Hitze zerlaufen lassen, dabei immer wieder umrühren. Brennt gerne an!!!
2. Den Topf vom Herd nehmen, die Butter in Stückchen, den Rest der Milch und das Natron unter die Masse rühren. Nachdem der Kochkäse etwas abgekühlt ist die Saure Sahne zugeben und verrühren.



*On mange
ensemble! - und
davor kochen
wir zusammen!*



Apfel - Streuselkuchen

Rezept für 1 Backblech

500 g Mehl
275 g Zucker
390 g weiche Butter
1,2 kg Äpfel
3 EL Zitronensaft
3 Eier
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 TL Backpulver
100ml Orangensaft
4 EL Puderzucker

1. Für die Streusel 250g Mehl, 100g Zucker und 190g Butter mit den Händen bröselig verkneten und kalt stellen.
2. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln
3. 200g Butter und 175g Zucker mit dem Handrührer ca. 8min cremig rühren. Eier nacheinander jeweils 30 Sek unterrühren. 250g Mehl, Puddingpulver und Backpulver mischen und mit dem Orangensaft unterrühren.
4. Teig auf ein gefettetes Backblech mit Backpapier streichen und mit Apfelspalten belegen. Die Streusel darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft auf der 2. Schiene von unten 35-40 min backen.
5. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreut servieren.