

# Warmer Kürbis-Pilz-Salat

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

## Sauce

3 Esslöffel Weissweinessig

3 Esslöffel Orangensaft

5 Esslöffel Joghurt nature

½ Teelöffel Zucker

1 Prise Cayennepfeffer

1 Teelöffel Dill, fein geschnitten

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren, Sauce würzen.

## Salat

2 Zweiglein Dill

800 g Kürbis, in Schnitzen, in Stücken (ergibt ca. 650 g)

¼ Teelöffel Salz

1 Esslöffel Öl

1 Schalotte, fein gehackt

200 g Eierschwämme, grössere längs halbiert

2 Messerspitzen Salz

2 Esslöffel Kürbiskerne, geröstet, zum Garnieren

**1.** Dill ins Dämpfkorbchen legen, Kürbis darauf verteilen, salzen, zugedeckt ca. 10 Min. knapp weich garen, leicht abkühlen. **2.** Öl in einer Bratpfanne warm werden lassen. Schalotte und Eierschwämme ca. 2 Min. andämpfen, salzen, leicht abkühlen. **3.** Eierschwämme und Kürbis in die Sauce geben, mischen, Salat auf Tellern anrichten, garnieren.

**Dazu passen:** Eisbergsalat, Brot.



**B E A N S**

. . . . . w i r k o c h e n

# Crespelle con Fonduta

## Crêpes mit Käsesauce

Stammt aus dem Aostatal  
Arbeitsaufwand: ca. 50 Min.  
Ruhezeit für die Käsesauce: 6-12 Std.  
Ruhezeit des Teiges: ca. 30 Min.

### **Für 4 Personen**

#### **Für die Käsesauce (Fonduta)**

200 g Fontina (ital. Schnittkäse)  
100 ml Milch  
2-3 Esslöffel Butter  
2 frische Eigelbe  
weisser Pfeffer aus der Mühle

#### **Für die Crêpes**

80 g Mehl  
¼ l Milch  
3 frische grosse Eier  
3 Esslöffel gehackte Kräuter (z.B. Kerbel, Petersilie, Schnittlauch)  
Salz  
Weisser Pfeffer aus der Mühle  
3 Esslöffel Butterschmalz

#### **Für die Füllung**

400 g Blattspinat  
200 g Feldchampignons  
1 Esslöffel Butterschmalz  
200 g Sahne

# Rindsfilet-Stroganoff (nach Mutters-Art)

- Rindsfilet oder Huft in Streifen schneiden
- würzen „ohne Salz“ und in heisser Bratbutter braten, warm stellen
- 2 Esslöffel Butter erwärmen, gehackte Zwiebeln, Peperonistreifen und 2 kleine gewürfelte Essiggurken darin dämpfen
- 2 Esslöffel Mehl dazu, ½ Bouillonwürfel dazugeben, mit Rahm ablöschen und nicht mehr kochen lassen
- würzen mit Pfeffer, Salz, Paprika
- vor dem anrichten Fleisch zur Sauce geben



**B E A N S**

. . . . . w i r k o c h e n

# Piccolini-Rösti

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.  
ergibt 8 Stück

**Vorbereiten:** Ofen auf 80 Grad vorheizen, Platte vorwärmen.

700 g **fest kochende Kartoffeln** an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben

$\frac{3}{4}$  Teelöffel **Salz**  
wenig **Pfeffer aus der Mühle** würzen

**Bratbutter** zum Braten in Piccolini-Pfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren, je ca. 80 g Kartoffeln in die Vertiefungen geben. Bei mittlerer Hitze 10 Min. goldbraun braten, Rösti Wenden, ca. 10 Min. fertig braten.  
Gesamtbratzeit: ca. 20 Min. Rösti warm stellen, Vorgang wiederholen

**Schneller:** Rösti in einer Bratpfanne zubereiten, auf eine flache vorgewärmte Platte stürzen, in Portionen teilen.



**B E A N S**

. . . . . w i r k o c h e n

# Gefüllte Cherry-Tomaten

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min. Gratinieren: ca. 15 Min.  
für 4 weite ofenfeste Förmchen von je ca. 2 ½ dl, gefettet

28 **Cherry-Tomaten** (ca. 550 g)

Deckel abschneiden, mit  
Kugelausstecher aushöhlen

## Füllung

1 Dose **weisse Bohnen** (ca. 410 g),  
abgespült, abgetropft

1 **rote Zwiebel**, fein gehackt

1 Esslöffel **Aceto balsamico bianco**

1 Esslöffel **Olivenöl**

zusammen im Mixglas fein pürieren,  
durchs Sieb streichen

50 g **Pecorino**, gerieben

2 Esslöffel **Basilikumblätter**, geschnitten

¼ Teelöffel **Salz**, wenig **Pfeffer**

alles begeben, mischen, Masse in  
die Tomaten füllen, Deckel darauf  
setzen, in die vorbereiteten Förmchen  
stellen

**Gratinieren:** ca. 15 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.



**B E A N S**

. . . . . w i r k o c h e n

# Apfelkuchen mit Vanille

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min. / Backen: ca. 1 Std.

Für die "Rosettenform" oder eine Springform von ca. 24 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

## Teig

125 g Butter

100 g Zucker

1 Päckli Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Eier

250 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

1 Beutel Vanillecreme-Pulver zum Kochen (z.B. Vanille Dessert oder Dawa)

1,8 dl Halbrahm

2 Äpfel (z.B. Jonathan, ca. 350 g), geschält, geachtelt, in feinen Scheiben

## Belag

3 Äpfel (z.B. Jonathan, ca. 520 g), geschält, in feinen Schnitzen

3 Esslöffel Aprikosenkonfitüre mit ca. 2 Teelöffel Wasser verrührt, erwärmt, durchs Sieb gestrichen

**1.** Butter in einer Schüssel weich rühren. **2.** Zucker und alle Zutaten bis und mit Eiern darunter rühren,iterrühren, bis die Masse hell ist. **3.** Mehl und Backpulver darunter mischen. **4.** Vanillecreme-Pulver mit dem Halbrahm verrühren. Ein Drittel des Teiges darunter rühren. Apfelscheibchen darunter mischen. **5.** Restlichen Teig auf dem Boden der vorbereiteten Form ausstreichen, dabei den Teig am Rand ca. 4 cm hochziehen. Apfelmasse darauf verteilen, glatt streichen. **6.** Apfelschnitze ziegelartig darauf verteilen, dabei in der Mitte eine Rosette formen.

**Backen:** ca. 1 Std. In der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Äpfel sofort mit der Konfitüre bestreichen. Kuchen abkühlen, aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.



**B E A N S**

. . . . . w i r k o c h e n