

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