

Kommt, wir essen draußen...

Der Sommer ist da!

Auf der grünen Wiese, unter einem Apfelbaum oder am See, mit Picknickdecke und den Füßen im Wasser ...

Eine leckere Erfrischung darf nicht fehlen!

Apfelspalten und Käsebrot kann jeder.

Wir sorgen für leckere Kleinigkeiten und großen Geschmack zum Mitnehmen.

Vegetarisch – vegan – mit Fleisch und Fisch – für alle Geschmäcker ist gesorgt.



Spargelsalat mit marinierten Garnelen



Zutaten für 10 Personen

- 500 g grüner Spargel
- 200 g Zuckerschoten
- Salz
- 400 g Paprika, gemischt
- 2 Töpfe Basilikum
- 200 g Vollmilchjogurt
- 100 g saure Sahne
- 1 El Zitronensaft
- Pfeffer aus der Mühle
- Zucker
- 400 g küchenfertige Garnelen, gegart
- 3 El Öl
- 1 Knoblauchzehe, durchgepresst
- 30 g Pinienkerne

Zubereitung

1. Spargel im unteren Drittel schälen, die holzigen Enden abschneiden und Stangen in schräge Stücke schneiden. Zuckerschoten putzen und halbieren. Spargel in Salzwasser 5 Minuten kochen, nach 3 Minuten Zuckerschoten zugeben und mitkochen. Alles abschrecken und abtropfen lassen. Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden.

2. Basilikum bis auf einige Blätter abzupfen, grob hacken, mit Jogurt, saurer Sahne, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker pürieren. Garnelen waschen, trockentupfen, im heißen Öl mit dem Knoblauch kurz braten, salzen und pfeffern. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Gemüse mit 2/3, Garnelen mit 1/3 der Sauce mischen. Getrennt in Boxen transportieren. Beim Picknick mischen und mit übrigem Basilikum und Pinienkernen garnieren.



Möhren-Kürbiskern-Brot

Zutaten

Für: 12 Portionen

- 250 g Möhren
- 1 Bund Koriander
- 250 g Magerquark
- 6 El Olivenöl
- 1 Ei (Kl. M)
- Curry, Salz, Cayennepfeffer
- 400 g Mehl
- 3 TI Backpulver
- 50 g Kürbiskerne
- 200 g cremiger Ziegenfrischkäse
- 5 El Sahne
- 1 Biolimette (1 TI abgeriebene Schale)
- frische gehackte Kräuter (z.B. Kerbel, Petersilie, Minze)
- 3 Stiele Kerbel

außerdem:

- etwas Öl zum Einfetten
- 3 kleine Metalldosen (350 g Inhalt)

Zubereitung

Metalldosen gründlich ausfetten und innen mehlen. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Möhren schälen und grob raspeln. Koriander hacken. Den Quark mit 6 El Olivenöl, Ei, 2 gestr. El Curry und 1 TI Salz verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit Koriander, Möhren und Kürbiskernen unter die Quarkmassekneten. Den Teig in die Metalldosen geben. Diese auf den Backofenrost setzen und auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten backen.

Ziegenfrischkäse mit Sahne, abgeriebener Biolimettenschale, etwas Cayennepfeffer und 4 El gemischten, gehackten Kräutern verrühren. Das Möhrenbrot noch lauwarm mit dem frischen Kerbel verziert servieren.

Tomatensalat mit Himbeeren



Zutaten

Für: 4 Portionen

- 500 g Büffelmozzarella
- 300 g Himbeeren
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 1 El Honig
- 100 ml Olivenöl
- 1 Biolimette
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 kg bunt gemischte Tomaten
- je 4 Stängel Basilikum, rotes Basilikum und Minze

Zubereitung

Mozzarella in grobe Stücke zupfen und in einem Sieb abtropfen lassen. Himbeeren waschen. Hälfte der Beeren für später beiseitelegen. Rest mit Senf und Honig pürieren. Durch ein feines Sieb streichen und das Himbeerpüree mit Olivenöl verrühren. Schale der Limette fein abreiben, Saft auspressen. Schale unter das Dressing rühren, dann mit 2-3 El Saft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Große Tomaten in Scheiben schneiden oder vierteln, grünen Stielansatz entfernen. Kleine Tomaten halbieren. Basilikum- und Minzblätter von den Stielen zupfen. Kleine Blätter ganz lassen, den Rest grob schneiden. Tomaten mit Mozzarella und der Hälfte der Kräuter in einer Schüssel grob mischen. Himbeeren und restliche Kräuter drüberstreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Teil des Dressings darüber träufeln, den Rest dazu reichen. Dazu passt Baguette.

Tramezzini mit Ziegenfrischkäse, Datteln und Erdbeeren



Zutaten

- Für 6 Stück:
- 6 Ziegenfrischkäsetaler, z. B. Picandou
- 60 g frische Datteln (oder getrocknete)
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Stiele Zitronenmelisse
- Cayennepfeffer
- Salz
- 20 g Pinienkerne
- 80 g Erdbeeren
- 6 Blätter heller Eichblattsalat
- 6 Scheiben Sandwichtoast

Zubereitung

1. Ziegenkäse in eine Schüssel geben. Datteln entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Saft einer halben Limette auspressen. Knoblauch schälen und hacken. Die Zitronenmelisse waschen und fein schneiden. Datteln, Limettensaft, -schale, Knoblauch, Zitronenmelisse, Cayennepfeffer und Salz zum Ziegenkäse geben und cremig verrühren.
2. Pinienkerne goldbraun rösten. Erdbeeren putzen, waschen, in Scheiben schneiden. Salat putzen, waschen und in Stücke zupfen. Die Rinde vom Toastbrot abschneiden. Scheiben mit einem Nudelholz flach rollen.
3. Alle Toastscheiben mit Dattelziegenkäse bestreichen. Drei Scheiben mit Pinienkernen bestreuen und mit Salat und Erdbeeren belegen. Übrige Toastscheiben darauflegen, andrücken. Tramezzini diagonal durchschneiden.

Sesam-Buns mit Zweierlei Aufstrich



Zutaten

Für: 8 Portionen

Für die Paté:

- 2 Bund Kerbel
- 1 TI fein abgeriebene Biozitronenschale
- 2-3 EI Sonnenblumenöl
- 500 g milder Ziegenfrischkäse
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EI Milch
- 6-7 große Scheiben Ziegengouda

Für die Buns:

- 225 g Magerquark
- 450 g Mehl
- 6 gestrichene TI Backpulver
- 1-2 TI Salz
- 6 EI helle Sesamsaat
- 180 ml Milch
- 150 ml Sonnenblumenöl
- 2 Eigelb (Kl. M)
- 2 EI Schwarzkümmelsamen

Für den Nougat-Aufstrich:

- 250 g Nuss-Nougat-Creme
- 200 g Magerquark
- 1 TI fein abgeriebene Bio-Orangenschale
- 120 ml Schlagsahne

außerdem:

- Terrinenform à 18 cm Länge, Backpinsel

Zubereitung

Nach Belieben am Vortag Kerbel trocken schleudern, zwischen Küchenkrepp trocken tupfen und die Blättchen von den Stielen zupfen. Mit Zitronenschale und Öl fein pürieren. Frischkäse mit etwas Pfeffer und Milch glatt verrühren. Die Terrinenform erst mit Frischhaltefolie, dann mit einer Lage Goudascheiben auslegen, diese dabei evtl. passgenau zurechtschneiden. Etwa die Hälfte des Frischkäses darauf verstreichen, etwas Kerbelpaste darauf verteilen. Mit einer weiteren Lage Gouda bedecken, Rest Frischkäse, Kerbelpaste und Gouda einschichten, leicht andrücken. Bis zum Servieren kaltstellen.

Am Morgen der Feier für die Buns den Quark in ein feines Sieb geben und gut abtropfen lassen. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Mehl und Backpulver in einer Schüssel mit Salz und 2 Ei Sesam mischen. Quark, 150 ml Milch und Öl zugeben und alles rasch mit den Knethaken des Handmixers zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig eine Rolle formen, in etwa 16 gleich große Stücke schneiden und zu Brötchen formen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Eigelb mit 2 Ei Milch verquirlen und die Buns damit bestreichen. Restlichen Sesam und Schwarzkümmelsamen darauf streuen. Auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Inzwischen für den Aufstrich Nougatcreme, Quark und Orangenschale glatt verrühren. Sahne steif schlagen, in Portionen unterrühren. In einem Schälchen anrichten, bis zum Servieren kühlen.

Buns aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Die Paté auf eine kleine Platte stürzen. Alles zusammen auf dem Buffet anrichten.

Olivenfladen mit Pistazien-Schafskäse-Dip



Zutaten

Für: 6 Personen

- 6 Zweige Rosmarin
- 500 g Mehl
- 1 geh. TL Salz
- 0,5 Würfel frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 8 EL Olivenöl
- 50 g getrocknete Tomaten
- 150 g schwarze Oliven in Öl, entsteint, abgetropft
- Meersalz
- 50 g grüne Pistazien
- 1 Bund Minze
- 200 g cremiger Schafskäse
- 100 g Crème fraîche
- Cayennepfeffer

Zubereitung

Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen, 2/3 fein hacken. Rest für die Deko beiseitestellen. Mehl, Salz und gehackten Rosmarin in eine Schüssel geben und mischen. Hefe in 325 ml lauwarmes Wasser bröseln, Zucker einrühren. 3 EL Öl und Hefegemisch mit den Knethacken des Handrührgeräts unter das Mehl kneten. Teig in eine große Plastikschiüssel füllen, luftdicht verschließen und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Ofen auf 230 Grad (Umluft 210 Grad) vorheizen. Getrocknete Tomaten fein würfeln und mit kochendem Wasser überbrühen, Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und in 6 gleich große Portionen teilen, dann zu Fladen formen. Tomaten abgießen und mit den Oliven mischen. Etwas von der Tomaten-Oliven-Mischung jeweils in die Mitte der Fladen geben. Teigseiten zur Mitte hin einschlagen und die Enden dabei leicht überlappen lassen.

Teigfladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit restlichem Rosmarin und etwas Meersalz bestreuen, mit 5 EL Öl beträufeln. Abgedeckt 10 Minuten gehen lassen. Anschließend die Brote auf der untersten Schiene des Ofens etwa 20-23 Minuten goldbraun backen.

Pistazien mit dem Universalzerkleinerer fein mahlen. Minzeblättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Schafskäse, Crème fraîche, Pistazien, Minze, etwas Salz und Cayennepfeffer zu einem glatten Dip verrühren und zu den Fladen servieren.

Zutaten



Für: 12 Stück

- 75 g Bacon
- 3 Frühlingszwiebeln
- 750 g Kartoffeln
- 40 g getrocknete Tomaten
- 80 g Parmesan
- 6 El Olivenöl
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Kerbel
- 1 Bund Schnittlauch
- 8 Eier Kl. M
- 100 ml Milch
- Salz
- Cayennepfeffer

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft ungeeignet). Bacon in Streifen schneiden.

Frühlingszwiebeln putzen, 1/3 des dunklen Grüns entfernen, den Rest in feine Ringe schneiden.

Kartoffeln schälen, in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Getrocknete Tomaten fein würfeln. Parmesan fein reiben.

1 El Öl in einer beschichteten, ofenfesten Pfanne erhitzen. Bacon darin knusprig braten und herausnehmen. Übriges Öl erhitzen und die Kartoffel darin unter gelegentlichem Wenden bei mittlerer Hitze 15 Minuten dünsten (nicht braten).

Inzwischen Kräuter fein schneiden und mit Eiern, Milch, etwas Salz, Cayennepfeffer und Parmesan verrühren. Frühlingszwiebeln und Tomaten zu den Kartoffeln geben und 3-4 Minuten mitdünsten. Eiermasse darübergießen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 12 Minuten stocken lassen.

Frittata ohne Deckel im Backofen etwa 10 Minuten fertig backen, bis sie durchgehend gestockt ist. Aus der Pfanne lösen, in Stücke schneiden und nach Belieben mit frischen Kräutern anrichten.

Hähnchen mit scharfer Thunfisch-Zitronen-Soße



Zutaten

Für: 6 Personen

- 500 g Hähnchenbrustfilet
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 El Olivenöl
- 1 El Butter
- 1 Dose Thunfisch im eigenen Saft à 140 g
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 rote Chilischote
- 2 El Kapern
- 200 g Aioli z.B. von Escoffier
- 100 ml Sahne
- 1 Biozitrone abgeriebene Schale und Saft
- 1/2 TI Zucker
- 2-3 Babyrömersalate

Zubereitung

Hähnchenbrustfilets würzen. Öl und Butter erhitzen und das Fleisch darin rundherum bei mittlerer Hitze 12-15 Minuten braten.

Thunfisch abtropfen lassen. Schnittlauch fein schneiden. Chilischoten in Würfelchen schneiden, Kapern grob hacken. Aioli mit Sahne, Zitronenschale und 1 El Zitronensaft, Chiliwürfeln, abgetropftem Thunfisch, Zucker und etwas Salz sehr fein pürieren. Schnittlauch und Kapern zugeben. Die Römersalatköpfe putzen, den Strunk herausschneiden und die einzelnen Blätter lösen.

Hähnchen in dünne Scheiben schneiden. Salat, Soße, und Geflügel in getrennten Dosen mitnehmen. Zum Servieren jeweils einige Scheiben Hähnchenbrust auf ein Salatblatt geben und mit Soße beträufeln. Dazu schmeckt knuspriges Baguette.

Brotsalat mit Minze und Mozzarella



Zutaten

- 450 g dicke Bohnenkerne
- Salz
- 120 g Ciabatta oder Baguette
- 10 El Olivenöl
- 100 g Parmaschinken in dünnen Scheiben
- 1,5 El mittelscharfer Senf
- 2 El Honig
- 2 El Zitronensaft
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund glatte Petersilie
- 4 Stiele Minze
- 120 g gemischte Blattsalate, z. B. Feldsalat, Lollo rosso, Rauke
- 250 g Minikugeln Mozzarella

Zubereitung

1. Backofengrill vorheizen. Bohnenkerne in Salzwasser 4 Minuten garen, abgießen und kalt abspülen. Kerne aus den Häuten drücken. Brot in dünne Scheiben schneiden. Mit 3 El Öl beträufeln. Auf mittlerer Schiene 2-3 Minuten grillen, dabei wenden.
2. Schinken in 1 El Öl braten, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Senf, Honig, Zitronensaft, 2 El heißes Wasser mit einem Pürierstab mixen, übriges Öl zugeben. Salzen, pfeffern.
3. Petersilienblätter und Minze hacken. Blattsalate in mundgerechte Stücke zupfen. Kräuter und Salate mischen. Mozzarella abtropfen lassen. Brot und Schinken in grobe Stücke brechen. Vor dem Servieren alles mit dem Senfdressing mischen.

Fruchtsalat mit Koriander-Zucker



Zutaten

Für: 6 Portionen

- 1 mittelgroße Ananas
- 2 Pfirsiche
- 2 Nektarinen
- 3 Passionsfrüchte
- 125 g frische Himbeeren
- 1 Biolimette
- 2 Bananen
- 20 g kandierter Ingwer (Reformhaus)
- 6 Stiele frischer Koriander
- 80 g Rohrzucker

Zubereitung

Den Stielansatz und die Schale der Ananas großzügig abschneiden, dabei auch die braunen "Narben" entfernen. Ananas längs halbieren, vierteln und den harten Strunk in der Mitte wegschneiden. Ananas in mundgerechte Stücke schneiden.

Pfirsiche und Nektarinen abspülen, halbieren und den Stein entfernen. Nektarinen und Pfirsiche in Spalten schneiden. Passionsfrüchte halbieren und das Mark herauskratzen. Himbeeren abspülen, trocken tupfen. Limette halbieren, auspressen. Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Die Früchte mischen und den Limettensaft darüber träufeln.

Ingwer in dünne Stifte schneiden, unter die Früchte mischen. Koriander abspülen und die Blätter abzupfen. Korianderblätter und Zucker im Mixer mixen. Mit dem Salat anrichten. TIPP: Wer Koriander nicht mag, kann stattdessen auch die gleiche Menge Minze nehmen und zu Minzezucker verarbeiten.

Holunderblüten-Sorbet

120 g Holunderblüten (frisch gezupft, ohne Stiele)

- 300 ml trockener Weißwein
- 200 ml Sekt
- 220 g Zucker
- 1 Gewürznelke
- 2 Zitronen (Saft)



Zubereitung:

Am Vortag die Holunderblüten gründlich verlesen und in einen großen Krug füllen.

Den Weißwein mit 200 ml Wasser, dem Sekt, dem Zucker, der Nelke und dem Zitronensaft in einem Topf aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Weinsirup etwas abkühlen lassen.

Den Sirup noch warm auf die Blüten in den Krug gießen und die Mischung mit Küchenpapier bedecken, das Papier sollte dabei auf der Flüssigkeit liegen. Den Holunderblütensud mindestens 1 Tag im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Holunderblütensud aus dem Kühlschrank nehmen und durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen. Den Sud in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Anschließend in eine gefrierfeste, eisgekühlte Schüssel füllen oder auf gefrierfeste Gläser verteilen und bis zum Servieren zugedeckt in das Tiefkühlfach stellen.

Das Holunderblüten-Sorbet nach Belieben mit gefrorenen Holunderblütendolden und Waffelröllchen servieren. Das Sorbet hält sich etwa 1 Tag im Tiefkühlfach.

Zutaten für 3 Portionen:

75	g Butter
100	g Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil), grob gehackt
50	g Mehl
130	g Rohrohrzucker
4	TL Kakao, entölt
½	TL Natron
½	TL Backpulver
1	Vanilleschote, davon das Mark
1	Prise Meersalz
2	Eier
150	g Zucchini, gesäubert und mit Schale grob gerieben
100	g Walnüsse, grob gehackt
1	Portion Butter für die Backform/Gläser
1	Portion Mehl für die Backform/Gläser
3	Halbliter Weckgläser

Schritt 1:

Zunächst Butter mit 50g Schokolade schmelzen und beiseite stellen.

Schritt 2:

Mehl, Kakao, Natron, Backpulver und Vanillemark in einer Schüssel mischen. Eier mit Zucker in eine Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes auf höchster Stufe schaumig schlagen, bis der Zucker gelöst ist.

Schritt 3:

Mehlmischung nun langsam einrühren und gut untermischen, bis der Teig eine glatte Konsistenz hat. Nun Butter-Schokoladen-Mischung einarbeiten. Restliche Schokolade, Zucchini und Walnüsse zuletzt unterheben.

Schritt 4:

Teig in gut gebutterte, mit Mehl ausgestreute Gläser geben, Gläser nur bis gut zur Hälfte füllen und Teig glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei Umluft: 150 °C 25-30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas ruhen lassen, lauwarm oder kalt vernaschen.



Apfelkuchen im Glas: Das Rezept aus „Enie backt“

Zutaten für 6 Portionen

6	Einmach-Gläser (à 250 ml) mit Deckel, Gummiring und Klammern
2	Äpfel
1	Schälchen Saft und Abrieb von ½unbehandelten Zitrone
250	g Weizenmehl
3	TL Backpulver
125	g Zucker
1	Päckchen Vanillezucker
2	Eier
75	ml Sonnenblumenöl
125	ml Kefir
6	kleine Portionen Butter und Weizenmehl für die Gläser

Schritt 1:

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Gläser zu 2/3 mit Butter einfetten und mit Mehl ausstreuen, überschüssiges Mehl abklopfen. Die Gummiringe in kaltes Wasser legen.

Schritt 2:

Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Mit 2 EL Zitronensaft beträufeln und den Schalenabrieb darauf geben.

Schritt 3:

Die restlichen Zutaten, bis auf die Äpfel in eine Rührschüssel geben.

Schritt 4:

Alles mit einem Handrührgerät mit Rührbesen kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe ca. 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Apfelstückchen mit Zitronensaft und -abrieb unterheben.

Schritt 5:

Den Teig gleichmäßig auf die Gläser verteilen, dabei jedes Glas nur zur Hälfte füllen. Glasränder säubern. Gläser auf dem Rost auf mittlerer Schiene im Backofen ca. 30-35 Min. backen.

Schritt 6:

Die Gläser aus dem Ofen nehmen und sofort verschließen. Hierzu je einen nassen Gummiring auf die Innenseite eines Glasdeckels legen und den Deckel mit 2-3 Klammern am Glas fixieren. Die Mini-Kuchen in den verschlossenen Gläsern auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Der Kuchen hält sich ca. 2 Monate im Glas.



Mini-Pizza am Stiel: Das Rezept aus „Enie backt“

Zutaten für 8 Portionen

Für den Hefeteig:

250	g Mehl
1	TL Salz
1	Prise Zucker
½	Würfel Hefe (21 g)
⅓	l lauwarme Milch
2	EL Öl
0	Für die Tomate-Mozzarella-Pizzen:
1	Portion Olivenöl
3	Kirschtomaten
100	g Mozzarella
1	Schälchen Blätter Rucola
2	EL Tomatenmark
100	g Ricotta
1	Schälchen Blätter Basilikum
1	Backpapier
8	Schaschlikspieße oder Lollipop-Sticks

Schritt 1:

Mehl, Salz, Zucker, Hefe, Milch und Öl mit einer Küchenmaschine mit Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Küchenmaschine dabei ca. 5-7 Minuten auf mittlerer bis höchster Stufe laufen lassen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.



Schritt 2:

Teig in 8 gleich große Stücke teilen und auf bemehlter Arbeitsfläche zu 8 Kreisen (ca. 8 cm Ø) formen. Teigkreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Schritt 3:

Für die Tomate-Mozzarella-Pizzen 4 Pizzen mit Öl bestreichen. Kirschtomaten in Scheiben schneiden. Mozzarella in Würfel schneiden. Pizzen damit belegen. Rucola darüber legen.

Schritt 4:

Für die Ricotta-Basilikum-Pizzen Tomatenmark auf 4 Pizzen streichen. Mit Ricotta in Flöckchen belegen. Basilikumblättchen darauf legen.

Schritt 5:

Alle Pizzen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen. Pizzen auf die Spieße stecken.

Spaghetti-Carbonara-Muffins: Das Rezept aus „Enie backt“

Zutaten für 8 Portionen

Für die Spaghetti:	
300	g Spaghetti
1	Prise Salz
Für die Carbonara-Soße:	
1	TL Öl
125	g Speckwürfelchen
3	Eier (Gr. M)
30	g geriebener Parmesankäse
½	l Milch
50	ml Sahne
1	Prise geriebene Muskatnuss
Außerdem:	
50	g geriebener Parmesan zum Überbacken
1	Portion Fett für die Form

Schritt 1:

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen.

Schritt 2:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Speckwürfelchen darin auslassen, dann vom Herd nehmen. Eier, Parmesan, Milch und Sahne mit dem Pürierstab mixen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Speck untermischen.

Schritt 3:

8 Mulden einer Muffinform ausfetten. Nudeln auf ein Sieb gießen und etwas abkühlen lassen. Nudeln als Nudelnester in die Muffinförmchen geben. Eier-Speck-Milch darüber gießen. Parmesan darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen (E: Herd 200 °C/ Umluft 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten stocken lassen.



Zutaten für 8 Portionen

Für die Füllung:

150	g Soft-Tomaten
50	g schwarze Oliven ohne Stein
50	g grüne Oliven ohne Stein
100	g Fenchelsalami in dünnen Scheiben
100	g geraspelter Gouda
0	Für den Quark-Öl-Teig:
500	g Mehl
1	Päckchen Weinsteinbackpulver
1	TL Salz
250	g Magerquark
3	Eier
170	ml Olivenöl
3	EL Milch zum Bestreichen
1	Prise grobes Kräutersalz zum Bestreuen

Schritt 1:

Soft-Tomaten und Oliven in Würfel schneiden.

Schritt 2:

Mehl mit Backpulver und Salz in einer großen Rührschüssel mischen. Quark, Eier und Olivenöl dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.

Schritt 3:

Eine Kastenform (1,5 l Inhalt, 26 cm lang) einfetten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen (ca. 35 x 22 cm). Oliven und Tomaten darauf verteilen. Salami darauf legen. Zum Schluss mit Käseraspeln bestreuen. Teig von der kürzeren Seite her aufrollen. Mit der Naht nach unten in die Kastenform legen. Die Oberfläche mehrmals längs mit einem Messer einritzen. Mit Milch bepinseln und mit grobem Kräutersalz bestreuen.

Schritt 4:

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C) auf der 2. Schiene von unten ca. 1 Stunde backen. Danach kurz abkühlen lassen und dann aus der Form stürzen. Warm oder kalt servieren.



Käse-Lollies: Das Rezept aus Enie backt

Zutaten für 8 Portionen

100g	Cheddar
2	TL gehackte Mandeln mit Haut
1	TL fein gehackte getrocknete Tomaten
1	Portion Chiliflocken
0	Außerdem:
1	Backpapier
8	weiße Lollipop-Sticks oder Schaschlikspieße
1	Servierring (Ø 9 cm)

Schritt 1:

Käse reiben und mit den übrigen Zutaten in einer Schüssel mischen. Den Servierring auf ein mit Backpapier ausgefettetes Backblech legen, eine kleine Handvoll Käsemischung dünn einstreuen. Vorsichtig den Ring abziehen und einen Lollipop-Stick so platzieren, dass das Ende in der Mitte des Käsekreises liegt.

Schritt 2:

Im Abstand von ca. 3 cm weitere Käse-Lollies herstellen. Mit dem restlichen Käse die Sticks bedecken.

Schritt 3:

Käse-Lollies im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 155 °C / Gas: Stufe 3) ca. 4-5 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und die Lollis auskühlen lassen.



Basilikum-Schmand-Dip

Zutaten

1 Becher Schmand, sehr gut mit L-Schmand



Picknick für Feinschmecker

2 Zehe/n Knoblauch

1/2 Bund Basilikum

1 Schuss Sahne

1 Prise(n) Salz und Pfeffer

Zubereitung

Knoblauch pressen, Basilikum zupfen und klein hacken. Alle Zutaten in einer Schale kurz verrühren und abschmecken. Sahne kann man je nach Wunsch etwas mehr oder weniger zugeben, je nachdem, wie weich mal den Dip haben möchte.

Scharfer Tomaten-Basilikum-Dip

Zutaten

70 g Tomate(n), getrocknete, klein geschnitten

30 g Walnüsse, klein gehackt

45 g Parmesan, klein gehackt

100 g Frischkäse

3 EL Olivenöl

2 Chilischote(n), rot

1 Knoblauchzehe(n)

1 EL Ajvar

1 TL, gehäuft Currypaste, rot

n. B. Salz und Pfeffer

n. B. Cayennepfeffer

n. B. Salz (Tomaten-)

n. B. Basilikum, ca. 3-4 EL



Zubereitung

Alle Zutaten in einem hohen Gefäß gut pürieren, evtl. dabei ein wenig Tomatenstücke übriglassen, für mehr "Biss" im Dip. Zu Brot oder als Gemüsedip servieren.