

Brokkoli mit Feta und Köfte □

Manchmal muss man in der Küche einfach kreativ werden, besonders wenn im Kühlschrank Lebensmittel lagern, die unbedingt verbraucht werden müssen. So ist dieses wunderbare Rezept entstanden ? ein Brokkoliauflauf mit Feta und Köfte ?

Ich mag Köfte immer sehr gerne, wenn ich einen schnellen Auflauf machen will, denn dieses türkische Hackfleisch ist schon kräftig gewürzt. Wir kaufen immer gerne eine Mischung aus Lamm und Rinderhack in einem türkischen Supermarkt . Natürlich kann man auch das ganz klassische Schweine oder Rinderhackfleisch verwenden, nur muss es dann noch gewürzt werden ?.

Zusätzlich zum Brokkoli, Feta und Köfte habe ich noch ein paar Kartoffeln gekocht, denn auch diese mussten dringend verbraucht werden.

Der Auflauf hat uns letztendlich so gut geschmeckt, dass das Rezept gleich hier auf meinem Blog geteilt werden muss ?.

Und hier geht es los ??

Zutaten 3 – 4 Personen

500 g Brokkoli

500 g Kartoffeln

1 El Öl

250 g Köfte oder klassisches Schweine oder Rinderhack

200 ml Sahne

200 g Schmand

2 Eier

200 g Feta

Etwas geriebenen Käse

Salz und Pfeffer

Zubereitung

- den Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen
- den Brokkoli in kochendem Wasser bissfest garen und anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Beiseite stellen
- Kartoffeln mit Schale nicht zu weich kochen. In Scheiben schneiden und auch beiseite stellen
- das Hackfleisch in Öl anbraten. Gegebenfalls noch mit Salz und Pfeffer würzen
 - den Ofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober Unter Hitze vorheizen
- Feta in kleine Würfel schneiden
- Sahne, Schmand, Eier und den Käse in einer Schüssel vermischen. Gegebenfalls noch mit Salz und Pfeffer abschmecken
- die Kartoffeln und den Brokkoli in einer Auflaufform verteilen. Legt noch ein wenig Brokkoli beiseite
- nun das gebratene Hackfleisch über die Kartoffel – Brokkoli Mischung geben
- anschließend die Käse – Sahne Mischung über alles gießen
- zum Schluss noch die letzten Brokkoli Röschen drüber streuen
- im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten überbacken

Es schmeckt einfach super lecker ? Guten Appetit ?

Wenn ihr einen guten Rotwein dazu trinken wollt dann empfehle

ich euch einen französischen Landwein ?

Le Tapie Rouge

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



—

Spargeltarte ??

Liebt ihr Spargel genauso wie ich ?? Dann dürfte euch dieses Rezept gefallen ? ich muss gestehen, dass ich den Spargel am liebsten ganz klassisch esse. Also Spargel mit Kartoffeln, Schinken, Schnitzel oder Fisch und natürlich mit einer Hollandaise. Aber das Problem dabei ist immer das alles irgendwie gleichzeitig vorbereitet und zubereitet werden muss, und alle schnell am Tisch sitzen müssen, damit alles dann auch noch heiß oder warm gegessen werden kann ?

Mit meiner Rezept Idee ist dieses kleine Problem zumindest gelöst ? ich habe einfach einen salzigen Quark Öl Teig gemacht und sämtliche Zutaten auf dem Teig verteilt, alles mit einer Soße Hollandaise getoppt und anschließend im Ofen gebacken ? also einfacher geht es nicht ?

Dabei ist es völlig egal ob ihr die vegetarische Variante wählt oder Schinken, Fleisch oder Fisch dazu gebt. Sehr lecker ist die Kombination auch mit frischem Lachs ?

So könnt ihr ein sehr klassisches Gericht wunderbar vorbereiten und müsst nicht alles auf einmal zubereiten und hoffen alle gleichzeitig an den Tisch zu bekommen ?

Na neugierig geworden ?? Hier kommt das Rezept ?

Zutaten – 24er oder 26er Tarteform

Quark Öl Teig :

125 g Magerquark

5 El Öl

5 El Milch

200 g Mehl

1/2 Backpulver

1/2 Tl Salz

600 – 700 g gekochte Pellkartoffeln

500 g grüner Spargel

200 g Schinken, Schnitzel oder Fisch

1 Päckchen Soße Hollandaise – ich nehme übrigens die fertige Soße im Tetrapack –

2 El Creme fraiche oder Schmand

Mehl und Butter für die Form



Zubereitung

Quark Öl Teig :

- den Magerquark mit dem Öl und der Milch verrühren
 - anschließend die trockenen Zutaten mit einem elektrischen Knethaken untermischen und Kneten
 - wenn die Masse schön homogen ist, ausrollen und in die vorbereitete Tarte Form geben
 - mit einer Gabel mehrmals auf dem Boden einpieksen
-

- Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, pellen und in Stücke

schneiden

- den Spargel kochen, er sollte bissfest sein und in Stücke schneiden
- die Soße Hollandaise mit der Creme fraiche oder Schmand vermischen
- wenn ihr Lachs zum Essen verwendet, dann könnt ihr ihn roh dazu geben
- gebt nun alle Zutaten auf den Quark Öl Teig
- zum Schluss die Soße Hollandaise über die Zutaten verteilen

Im vorgeheizten Backofen – 200 ° C Ober Unter Hitze oder 180 °C Umluft – ca. 25 Minuten backen

Dazu passt übrigens wunderbar ein trockener Weißburgunder oder Riesling Wein ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Süßkartoffelbrot ??

Ich liebe selbstgebackenes Brot, und muss mich immer beherrschen es nicht sofort anzuschneiden wenn es aus dem Ofen kommt ? das Süßkartoffelbrot ist auf jeden Fall Versuchung pur ? denn es riecht so unglaublich gut. Im Süßkartoffelbrot vereinen sich nämlich Zimt, Ingwer Ahornsirup und Walnüsse ? es hat dadurch eine leichte Süße, ist schön saftig und eignet sich hervorragend zum Frühstück.

Ich habe eine ähnliche Variante mal im letzte Herbst mit Kürbis gebacken. Nun hatte ich aber noch ein paar Süßkartoffeln und habe eben dieses Brot gebacken ? es ist ohne Hefe und daher schnell und einfach in der Vorbereitung.

Aber Vorsicht, es besteht absolute Suchtgefahr ? denn wie schon mal erwähnt, der Geruch ist einfach göttlich und macht sofort Lust auf mehr... ? am besten schmeckt es mit ein wenig Butter oder Frischkäse. Aber das solltet ihr einfach mal selbst ausprobieren ?

Zutaten

500 g Süßkartoffeln

60 g weiche Butter

100 g brauner Rohrzucker

1 Päckchen Vanillezucker

Etwas gemahlene Vanille

Eine Prise Salz

1 Ei

100 ml Ahornsirup

1 Tl Zimt

1 haselnussgroßes Stück Ingwer

3 El Milch

300 g Dinkelmehl – Typ 630

3 gestrichene Tl Backpulver

100 g gehackte Walnüsse

Zubereitung

- Ofen auf 170°C Umluft vorheizen
- Süßkartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In Wasser weich kochen und ein wenig abkühlen lassen. Dann zu Püree stampfen. Wenn noch kleine Stückchen zu sehen sind macht das nix
- Butter mit dem Zucker schaumig rühren, dann das Ei hinzufügen. Anschließend den Ahornsirup, gemahlene Vanille und Salz dazugeben
- Ingwer reiben und mit der Milch und dem Kartoffelpüree in den Teig mischen
- Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unter den Kartoffelteig rühren. Zum Schluss die gehackten Walnüsse unterheben
- eine Kastenform einfetten und bemehlen oder mit Backpapier auslegen, und den Teig einfüllen
- im vorgeheizten Backofen ca 50-60 Minuten backen

– das Brot etwas abkühlen lassen und genießen, am besten mit Butter oder Frischkäse ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥



Deftiger Kartoffelkuchen ??

Sbriciolata di Patate

Oh, ich liebe dieses Seelenfutter im Winter * wenn es draußen so richtig knackig kalt ist, oder es aus Eimern schüttet oder es einfach nur grau und trist ist ? wenn ich nicht gerade arbeite, dann stehe ich einfach gerne in der Küche um zum Beispiel dieses Essen vorzubereiten, um es dann bei Kerzenschein und gutem Wein abends mit meinem Mann zu genießen ?

Es ist aber garantiert auch ein Gericht, das Kindern schmeckt, und auch in der Vorbereitung sehr unkompliziert ist. Auch in der Zubereitung kann man die Kinder wunderbar mit einbeziehen ? schaut einfach weiter unten mal in die Zubereitung rein ?

Ich verwende in meinem Rezept eine italienische Wurst “ Salsicca “ die gibt es in verschiedenen Sorten, entweder in einem italienischen Feinkost Geschäft oder auch beim Fleischer.

Es schmeckt aber sicher auch hervorragend, mit einer sugo alla Bolognese oder Zucchini mit Käse, oder Malanzane (Auberginen).

Der Teig ist eigentlich ein klassischer Gnocchi Teig, der zur Hälfte den Boden bedeckt, dann kommt die Füllung, und zum Schluss wird der restliche Teig in kleinen Kügelchen oder zerrupft auf die Masse obendrauf gestreut ?

Wie ich schon am Anfang meines Artikels erwähnt habe, es ist so ein wunderbares Wohlfühlessen, da vergisst man dann mal für einen Moment die Tristesse draußen ?

Lust bekommen es auszuprobieren ? Los geht's ?

Minuten in der Pfanne braten und dann beiseite stellen

- Ofen auf 200 ° C ober/ unter Hitze vorheizen
- Springform mit Papier auslegen oder einfetten
- zu den abgekühlten Kartoffeln das Ei, Salz, Pfeffer und den Parmesan geben. Vermischen und dann das Mehl einarbeiten. Mit den Händen zu einer Masse kneten
- etwas mehr als die Hälfte des Kartoffelteiges in die Springform drücken
- nun die angebratenen Zwiebeln und Salsicce auf den Kartoffelteig verteilen
- Mozzarella in Stücke schneiden und über die Füllung geben
- nun die Hände ein wenig bemehlen und den restlichen Kartoffelteig in kleine Stücke reißen und auf der Füllung wie Streusel verteilen
- zum Schluss alles mit 1 El Semmelbrösel betreuen
- im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten auf der mittleren Schiene backen



So und nun lasst es euch schmecken ?

? dazu passt wunderbar ein etwas kräftiger trockener Rotwein wie zum Beispiel ein „Dunkelfelder “ vom Weingut Geb. Nägele ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal ?

LG Tina ♥



Kartoffelsuppe mit Würstchen ???

Also eigentlich bin ich nicht so ein Suppen Liebhaber ? allerdings gibt es natürlich auch Ausnahmen ? nämlich Suppen, die schon in Richtung Eintopf gehen und schön scharf oder deftig sind. Vor allem im Herbst oder Winter liebe ich das. Wenn man so wie ich auch in der Kälte viel mit dem Rad unterwegs ist, dann muss es einfach mal eine gute warme und deftige Kartoffelsuppe sein um sich auch von Innen wieder aufzuwärmen.

Deshalb ist die Kartoffelsuppe hier in meinem Blog ein Muss ? denn sie lässt sich schnell vorbereiten und hat alle Möglichkeiten Gemüsesorten hinzuzufügen oder wegzulassen.

Wenn man die Kartoffeln zum Beispiel reduziert und andere Gemüsesorten hinzufügt hat man schon den Grundstein für eine

leckere italienische Minestrone ?

Ich mag sehr gerne die klassische Variante der Kartoffelsuppe mit Würstchen und Senf. Aber auch da kann man ja variieren, und die Fleischeinlage entweder weglassen oder durch ein anderes Produkt ersetzen.

Wenn ich mir die Vielfalt von Gemüse auf den Wochenmärkten immer so anschau, dann muss ich immer aufpassen nicht in einen Kaufrausch zu verfallen ? die wundervollen verschieden Farben tun dann noch ihr übriges ? ja ich liebe buntes Essen ?

So und nun genug erzählt, hier kommt das Rezept:



Zutaten – ca 6 Personen

1.3 kg Kartoffeln- mehlig oder vorwiegend festkochende

4 Möhren

1 Zwiebel

Lauch oder Frühlingszwiebeln

1 Paprika

1/ 2 Fenchel

Grüne Bohnen 1 oder 2 Hand voll

1 Büchse weiße Bohnen

Bleichsellerie

1 El gekörnte Brühe aus Gemüse oder Hühnerbrühe

1300 ml Wasser

50 ml Sahne

1 Lorbeerblatt

Salz, Pfeffer, Chilliflocken und Muskatnuss

1 Bund Petersilie

3 paar Wiener Würstchen oder andere Sorten

Zubereitung

- großen Topf bereitstellen
- Gemüse waschen und schälen und in kleine Stücke schneiden. Die weißen Bohnen beiseite stellen
- Kartoffeln schälen und auch in kleine Stücke schneiden
- alles in den großen Topf geben, Wasser und Brühe hinzufügen
- mit reichlich Salz und Pfeffer würzen. Etwas Chilliflocken noch dazugeben
- aufkochen lassen und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen
- nun ein Teil des Gemüses und der Kartoffeln herausnehmen. Die Hälfte der weißen Bohnen in die Suppe geben, die andere Hälfte zum beiseite gelegten Gemüse
- nun die Suppe pürieren oder mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken bis die Konsistenz erreicht ist die ihr mögt
- das beiseite gelegte Gemüse nun wieder dazugeben
- die Sahne und in Stücke geschnittenen Würstchen hinzufügen und noch mal erwärmen

– zum Schluss nochmal deftig abschmecken und die gehackte Petersilie unterheben

Am besten schmeckt es mir noch mit einem Klecks Senf in der Suppe ? und frisches Brot gehört natürlich auch noch dazu ?

Zur deftigen Kartoffelsuppe trinke ich in der Regel keinen Wein. Aber ich denke ein trockener Riesling würde ganz gut dazu passen.

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥



Kürbis Gnocchi ♥ Gnocchi alla Zucca

Also ich finde Gnocchi sind eins der absoluten Highlights in der italienischen Küche ? Ich habe sie das erste Mal mit 17 Jahren bei meinem ersten Italien Urlaub in Abano Terme gegessen.

Seitdem ist es mein absolutes Lieblingsessen, und natürlich auch am liebsten selbst gemacht.

Ganz wichtig hierbei ist die Konsistenz der Kartoffeln. Auf jeden Fall immer mehlig kochende Kartoffeln verwenden. Und ja man muss es einfach auch erwähnen, es ist ein wenig aufwendiger Gnocchi selbst zu machen. Wer aber Spaß am kochen hat, und gerne neues ausprobiert, sollte unbedingt mal Gnocchi selber zubereiten.

Normalerweise werden die klassischen Gnocchi mit Kartoffeln, Mehl, Salz und ein wenig Pfeffer zubereitet. Manche geben auch noch ein Ei dazu. Ich verwende es aber nicht.

Bei den Kürbis Gnocchi wird einfach ein Teil Mehl durch Kürbismuß ersetzt. Die Konsistenz ist etwas weicher und feuchter als bei den reinen Kartoffelgnocchi, aber keine Angst, das Ergebnis ist einfach wunderbar ?

Zutaten- 2 Personen/ Hauptgericht- 4 Personen/ Vorspeise

150 – 200 g Mehl

250 g gekochte Kartoffeln/ mehlig Sorte

300 g Kürbismuß

Salz

Muskatnuss

Mehl zum zum Bearbeiten

60 g Butter

Salbei Blätter

Salz

Parmesan



Zubereitung

- bereitet das Kürbismuß vor/ Anleitung bei“ Basics “ in meinem Blog
- Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und noch warm durch eine Presse drücken oder mit dem Kartoffelstampfer bearbeiten
- das Mehl in eine Schüssel oder auf eine Unterlage geben
- Kartoffeln und Kürbis auf das Mehl geben, etwas Salz und Muskatnuss dazu
- alles verkneten und immer wieder eure Hände bemehlen, denn die Konsistenz ist sehr feucht
- wenn ihr aus den Zutaten einen großen Kloß geknetet habt, geht diesen auf ein großes bemehltes Brett
- 1/4 von der Kugel abnehmen und mit beiden Händen eine lange Wurst rollen, die sollte ca. 2 cm dick sein

- dann mit einem Schaber oder Messer ca. 1 – 2 cm dicke Stückchen abschneiden. Bitte achtet unbedingt immer auf genug Mehl auf der Unterlage
- verteilt die kleinen Stückchen auf der Unterlage und fährt so fort bis der ganze Teig verbraucht ist
- nun nehmt euch eine Gabel und drückt die Teilchen ein wenig platt
- lasst jetzt alles ein paar Minuten ruhen, und setzt einen großen Topf mit Wasser auf
- in einer Pfanne die Butter sanft schmelzen und den Salbei hineingeben. Alles bei milder Hitze leicht braten
- etwas Salz in das kochende Wasser geben und die Gnocchi hineingeben
- nach einigen Minuten kommen die Gnocchi an die Oberfläche. Diese mit einer Schaumkelle gleich aus dem Wasser schöpfen und in die heiße Pfanne mit der Salbeibutter geben
- gebt noch 1-2 El heißes Wasser aus dem Topf mit dazu
- alles nochmal vorsichtig durchrühren und sofort servieren
- mit frisch geriebenen Parmesan bestreuen

Buon appetito ??

Dazu passt eigentlich jede Art von Wein, also Weiß, Rose oder Rotwein. Wir haben einen Rotwein aus der Toskana “ Santa Christina von Antinori “ dazu genossen ?

Also lasst Euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥

