Hobbyköche Birmichelle

480. Chochete, 01.07.2019, Stephan Scholze

Mein Lieblingsmenü für diesen Sommertag

	Dauer	Start	Service	#Köche		
	15min	18.30	18.45			Vorbesprechung
Apero	30min	18.45	19.15	2		Minipizza
Suppe	90min	18.45	20.10	2		Minestrone
Hauptspeise	60min	19.45	20.45	2		Aprikosenknödel
Dessert	150min	18.45	21.15	2		Zimteis

En guete!

Apero: Mini-Pizza

Rezept für 8 Personen (als Apero)

Zutaten Tomatensugo:

- 2x Fertig Pizza Teig
- 500g Tomatenpapp
- 2x Esslöffel Tomatenmark
- 1x Zwiebeln
- 1x Knoblauchzehe
- 100g Speck
- Grappa
- Bouillon
- Pfeffer

Zutaten Belag:

- Salami
- Sardellen
- Thunfisch
- Oliven
- Kapern
- Parmesan

		Backofen vorheizen.
1	**Zwiebel**	klein hacken und anbraten.
Den	**Speck**	dazugeben und mitbraten.
1	**Knoblauchzehe**	dazudrücken und ebenfalls anbraten. Mit
etwas	**Grappa**	ablöschen.
500g	**Tomatenpapp**	dazu.
2x Esslöffel	**Tomatenmark**	dazu.
Mit	**Bouillon und Pfeffer**	abschmecken.
		Die Fertigteige mit Tomatensugo bestreichen, belegen, mit
	Parmesan	Bestreuen.
		Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft für vielleicht 10...13 Minuten backen.

Suppe: Minestrone

Rezept für 8 Personen

Knoblauch, Zwiebeln, Sellerie, Karotten, Kartoffeln, Bohnen und Zucchini klein schneiden.

Butter und Öl in einem grossen Topf erhitzen und den Speck 2 Minuten anbraten.

Knoblauch und Zwiebeln zugeben, 2 Minuten braten.
Dann Sellerie, Karotten und Kartoffeln unterrühren und weitere 2 Minuten braten.
Die Bohnen in den Topf geben und 2 Minuten braten.
Die Zucchini einrühren und weitere 2 Minuten braten.

Den Deckel auflegen und das Gemüse unter gelegentlichem Rühren 15 Minuten garen.

Brühe, Tomaten, Tomatenmark, Basilikum und Käserinde dazugeben und abschmecken.

Aufkochen, die Temperatur reduzieren und 1Stunde leise köcheln.
Die Käserinde entfernen und wegwerfen.

Die Spaghettistücke in den Topf geben und 10 Minuten kochen.

In grossen, vorgewärmten Suppentellern mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Zutaten

3	**Knoblauchzehe(n)**
3 große	**Zwiebel(n)**
2 Stange/n	Staudensellerie
2 große	Karotte(n)
2 große	**Kartoffel(n)**
100 g	Bohnen, grüne
100 g	**Zucchini**
60 g	Butter
50 ml	**Olivenöl**
60 g	Speck, durchwachsener, klein gewürfelt
1 1/2 Liter	Gemüsebrühe oder Hühnerbrühe
100 g	**Tomate(n), gehackte**
2 EL	Tomatenmark
1 Bund	Basilikum, frisches, fein gehackt
100 g	Parmesan - Rinde
	Salz und Pfeffer
85 g	Spaghetti, in kleine Stücke gebrochen
	Parmesan, frisch geriebener, zum Servieren

8 **Portionen**

Quelle: http://www.chefkoch.de

Hauptspeise: Aprikosenknödel

Rezept für 4 Personen

Aprikosenknödel

Zutaten: 500g Magerquark (Wasser abgiessen)
1 Ei
80g Butter (lauwarm)
Viel Mehl

Zubereitung: als 1. einen Topf mit Wasser aufsetzen dann die Aprikosen waschen und gut abtrocknen. Etwas Mehl auf dem Backblech ausbreiten / Quark darauf / Butter in eine Mulde im Quark giessen / eine Prise Salz darüber/
Vermischen von Quark und Butter dann ein Ei dazu geben. Dann noch so viel Mehl dazugeben bis ein fester Teig entsteht. Dann Mehl in die Hände und etwa eine Gabel voll Teig in die Hände nehmen, dann nochmal Mehl darauf und schliesslich platt drücken die Aprikose rein und gut verschliessen. Dann auf die Unterseite ein bisschen Mehl und auf ein anderes Backblech legen. Dann in den heissen Topf mit Wasser geben und 10 min warten. Danach mit ein bisschen Zucker, Butter und Semmelbrösel bestreuen.
Guten Appetit! Liebe Grüsse Cosima

Dessert: Zimteis

Zutaten sofort stark kühlen !

Rezept für 4 Personen

- 3 Eigelb
- 150g Zucker
- 250g Nature-Joghurt
- 3 gehäufte Teelöffel Zimtpulver, nach Geschmack mehr oder weniger
- 500mL Kaffeerahm

Tiefgekühlte Schüssel mit Zutaten füllen
Alles unter ständigem kühlen verrühren
In kleine Formen abfüllen
Im Tiefkühler weiter herunterkühlen