



**Feigen-Ziegenkäse-Crackers**

**Randensalat**

**Spagetti Carbonara**

**Spagetti Cacci e Pepe**

**Rote Grütze mit Vanille-Rahm**

# Feigen-Ziegenkäse-Crackers

## Zutaten

für 4 Personen

4 Knäckebröte (z. B. 3-Saaten, ca. 100 g)

150 g Ziegen-Frischkäse (z. B. Chavroux Pyramide)

3 Feigen

2 Zweiglein Thymian

2 TL wenig flüssiger Honig Pfeffer

## Zubereitung:

1. Jedes Knäckebrötchen in ca. 5 Stücke brechen, mit dem Frischkäse bestreichen. Feigen in Schnitze schneiden, darauf verteilen. Thymianblättchen abzupfen, darüberstreuen, Honig darüberträufeln, würzen.

# Randensalat

700g weichgekochte Randen

180 ml Apfelessig

4 EL Öl (geschmacksneutral)

Salz

Pfeffer (aus der Mühle)

2 EL Tafelkren/Meerrettich

1 Prise Kümmel

---

## **Zubereitung**

1. Zunächst die Randen waschen und in Salzwasser weichkochen. Abschrecken, schälen und in feine Scheiben schneiden (eventuell Handschuhe anziehen!).
2. Für die Marinade Apfelessig, Öl, Salz, Pfeffer, Kümmel, Tafelkren und gegebenenfalls etwas Kochwasser der Randen vermischen.
3. Über die geschnittenen roten Randen gießen, kurz stehen lassen und den Randensalat servieren.

# Spagetti Cabonara

## Zutaten:

- 100 gr Guanciale oder Pancetta
- 50 gr Pecorino oder Parmigiano
- 230 gr Spaghetti
- 1 Ei (komplett)
- 2 Eigelb
- Schwarzer Pfeffer frisch gemahlen

## Zubereitung

1. Die Spaghetti in gut gesalzenem Wasser al dente kochen.
2. Daneben den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Bratpfanne auslassen bis er schön knusprig ist.
3. Die Eier aufschlagen und in einer Schüssel mit einer Gabel etwas auflockern. Mit Pfeffer würzen und die Hälfte des geriebenen Käse dazugeben.
4. Sobald die Spaghetti al dente sind, 1-2 Schöpfkellen des Pastawassers entnehmen und die Pasta abschütten.
5. Die Pasta zurück in den Topf geben und nicht mehr auf die heisse Herdplatte stellen. Den Speck dazugeben, etwas Fett kann auch mit in die Pfanne.
6. Nun kommt wenig Pastawasser mit dazu und die Ei-Pfeffer-Mischung. Das ganze fleissig schwenken bis die Sauce schön cremig wird, das Ei aber nicht stockt. Wenn es zu trocken wird, etwas Pastawasser nachgeben.
7. Anrichten, Pfeffer drüber und wer mag den restlichen Käse.

## Spaghetti Cacio e Pepe

300g Pecorinokäse  
2 TL schwarze Pfefferkörner  
400 g Spaghetti  
150 ml Nudelwasser  
Salz

Reibe, Schüssel (gross), Topf (groß), Pinzette

Den Pecorinokäse fein reiben und zwei Drittel in eine große Schüssel geben. Frisch gemahlene schwarze Pfefferkörner hinzufügen.

Spaghetti in einem großen Topf mit leicht gesalzenem, kochendem Wasser nach Packungsanweisung ca. 8 min. kochen, bzw. bis sie al dente sind. Spaghetti und etwas Nudelwasser in eine Schüssel mit Pecorinokäse und Pfeffer geben.

Alles vermengen, bis der Käse geschmolzen und gleichmäßig unter den Nudeln verteilt ist. Wenn nötig, für mehr Cremigkeit noch etwas mehr Nudelwasser hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sofort servieren und genießen!

# Rote Grütze mit Vanille-Rahm

## Grütze

1 kg gemischte Sommerbeeren, zb. Himbeeren, Blaubeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren

150g Zucker

2dl Wasser

2 EL Kartoffelstärke, mit 3 EL kaltem Wasser angerührt

## Vanille-Rahm

1 dl Vollrahm

1 EL Puderzucker

2 EL Zitronensaft

Einige Tropfen Vanilleextrakt oder Pulver

30g gehobelte Mandeln

## Zubereitung

Beeren, Zucker und Wasser in eine Pfanne geben, aufkochen, ca. 10 min köcheln. Stärkr begeben, weiterköcheln, bis die Sauce etwas eindickt. In Gläser verteilen, auskühlen lassen.

Achtung: Einige Beeren für die Garnitur beiseite legen.

Rahm mit allen Zutaten bis und mit Vanille-Extrakt mischen, über die Grütze träufeln, mit Mandeln und beiseitegelegten Beeren garnieren.

