

Rezept des Monats
Februar 2012



*Der Bauernmarkt
im Internet*
bauernmarkt-olpe.de

Pikanter Speckkuchen

Zutaten (für 4 Personen):

- 200 g Mehl
- 100 g kalte Butter
- 1 Eigelb
- 3 Zwiebeln
- 200 g durchw. Speck
- 1 EL Öl
- ½ TL Kümmelsamen
- 4 Eier
- 200 g Sahne
- 200 ml Milch
- Pfeffer
- Salz
- Muskatnuss



Zubereitung:

1. Für den Teig das Mehl sieben, die Butter in Würfel schneiden. Beides mit dem Eigelb, 3-5 EL kaltem Wasser und Salz zu einem mittelfesten Teig verkneten, in Klarsichtfolie einwickeln und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Den Speck in Würfel schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Speck und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. anbraten, dabei öfters umrühren und zum Schluss den Kümmel zugeben. Die Zwiebel-Speck-Mischung aus der Pfanne nehmen.
3. Den Backofen auf 200 °C vorheizen, die Springform mit Backpapier auslegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in die Form legen, dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Die Speck-Zwiebeln auf dem Teig verteilen.
4. Die Eier mit Sahne und Milch verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über die Speck-Zwiebeln gießen. Im Ofen (unten, Umluft 180 °C) in 40-50 Minuten goldbraun backen.

Guten Appetit!

Rezept des Monats
Februar 2012



*Der Bauernmarkt
im Internet*
bauernmarkt-olpe.de

Käsekartoffeln mit Speck

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg gekochte Kartoffeln
- 400 g Bauernkäse
- 200 g durchw. Speck
- 3 EL Olivenöl
- grobes Salz
- Pfeffer
- getrockneter Majoran
- Kümmel
- Petersilie



Zubereitung:

1. Die Kartoffeln pellen, längs halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf einem Backblech verteilen, das vorher mit Olivenöl eingepinselt und mit grobem Salz sowie großzügig mit Pfeffer bestreut wurde. Die Oberseite der Kartoffeln ebenfalls salzen, pfeffern und mit Majoran bestreuen.
2. Dann den Käse in Scheiben schneiden und auf Kartoffelgröße zuschneiden. Auf jede Kartoffelhälfte legen und mit Kümmel sowie gehackter Petersilie bestreuen. Darauf den in dünne Scheiben geschnittenen Speck verteilen.
3. Das Blech für 10 bis 15 Minuten in den auf 220 °C (200 °C Umluft) vorgeheizten Ofen schieben, bis der Käse schmilzt und sich der Speck appetitlich kräuselt.

Dazu schmeckt ein knackiger Salat und ein kühles Bier.

Guten Appetit!