



REZEPT DES MONATS Juni 2014

Käse-Spargel-Tortilla

ZUBEREITUNG

1. Spargel schälen und in 3-4 cm lange Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

2. Schinken in Stücke schneiden und ein Viertel davon in einer beschichteten Pfanne in etwas Öl kurz anschwitzen. Ein Viertel von dem Spargel zugeben und 1 Minute braten.

3. Die Eier mit dem Frischkäse verquirlen, Käse untermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Viertel über den Spargel in der Pfanne gießen und 2-3 Minuten stocken lassen. Mithilfe des Deckels wenden und weitere 2-3 Minuten goldbraun fertig braten.

4. Auf diese Weise 4 Tortillas ausbacken, im Ofen warm halten und auf Tellern anrichten. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

Dazu frisches Baguette und ein trockener Silvaner aus Franken.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 800 g weißer Spargel
- 150 g Schinken in Scheiben
- 3 EL Öl
- 8 Eier
- 75 g Frischkäse
- 100 g geriebener Bergkäse
- Salz, Pfeffer
- Schnittlauchröllchen



REZEPT DES MONATS Juni 2014

Gefüllte Grill-Hacksteaks

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Hackfleisch mit Zwiebel, Knoblauch, Semmelbrösel, Petersilie, Oregano, Piment, Kreuzkümmel, Eiern, Salz und Pfeffer zu einer würzigen Masse verkneten, abschmecken und einige Zeit kühl stellen.

2. Käse in ca. ½ cm dicke, runde oder ovale Scheiben schneiden und jeweils mit der Hackfleischmasse ummanteln.

3. Die Hacksteaks auf dem heißen Grill rundherum ca. 10 Minuten grillen. Mit zum Beispiel Djuwetsch-Reis oder Baguette, gehackten Zwiebeln und Salat servieren.

Dazu ein trockener Rotwein, z.B. ein Spätburgunder von der Nahe.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Bund Petersilie
- 600 g Rinderhackfleisch
- 1 TL Oregano
- ½ TL Piment
- ½ TL Kreuzkümmel
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer
- 200 g Ziegen- oder Bergkäse