



REZEPT DES MONATS September 2015

Kartoffel-Gratin mit Hackfleisch

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln gründlich waschen, in kochendem Wasser ca. 15 Minuten garen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln.

2. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Hack darin krümelig anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Kräuter mitbraten. Tomatenmark zugeben, anschwitzen.

Passierte Tomaten dazu, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

3. Kartoffeln abgießen, abschrecken und Schale abziehen. Zucchini in Scheiben schneiden. Milch und Eier verquirlen, mit Salz und Muskat würzen.

4. Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit Zucchini und Hacksoße in eine Auflaufform schichten. Eiermilch darüber gießen und alles mit Käse bestreuen.

5. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C) ca. 30 Minuten backen.

Dazu ein Salat und ein kühles Bier.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 750 g festkochende Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Öl, Salz, Pfeffer
- 600 g gemischtes Hackfleisch
- 2 TL getrocknete ital. Kräuter
- 1 EL Tomatenmark
- 500 g passierte Tomaten
- Zucchini (ca. 200 g)
- 150 ml Milch
- 3 Eier
- geriebene Muskatnuss
- 100 g geriebener Bauernkäse



REZEPT DES MONATS September 2015

Honig-Fleisch-Spieße

ZUBEREITUNG

1. Den Honig zusammen mit dem Senf und dem Öl solange verrühren, bis sich eine homogene Marinade bildet. Knoblauch fein hacken, mit den Gewürzen zugeben und unterrühren.

2. Schnitzel plattieren, der Länge nach in etwa 1,5 cm breite Streifen schneiden und in eine Schale legen.

Die Marinade darüber verteilen und an einem kühlen Ort ziehen lassen.

3. Die Streifen auf Schaschlikspieße fädeln und auf dem vorgeheizten Grill unter Wenden garen.

Dazu Baguette mit Kräuterbutter und Salat und ein trockener Rotwein.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 750 g Schweineschnitzel
- 3 EL Honig
- 3 EL mittelscharfer Senf
- 3 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- Paprikapulver, edelsüß
- Chilipulver
- Salz und Pfeffer