



REZEPT DES MONATS April 2016

Tiroler Schweine-Steak

ZUBEREITUNG

1. Steaks würzen und in einer großen Pfanne braten. Herausnehmen und in einer Auflaufform warm halten.

Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in kleine Würfel und Champignons in Scheiben schneiden.

2. Im Bratfett Zwiebeln, Pilze und Schinkenwürfel braten, Hitze reduzieren, Schmand unterziehen, würzen.

3. Tomaten in Scheiben schneiden. Steaks mit Pilz-Zwiebel-Champignon-Gemisch belegen. Tomaten und Käse darauf geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15 bis 20 Minuten überbacken.

Dazu schmecken Bratkartoffeln und Salat und als Getränk ein trockener Rotwein.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 4 Schweinenacken-Steaks
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- 2 große Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g frische Champignons
- 100 g Schinken, gewürfelt
- 100 g Schmand
- 200 g Bauernkäse, gerieben
- Fett zum Braten
- 2 Tomaten



REZEPT DES MONATS April 2016

Flammkuchen mit Käse und Honig

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Öl, Wasser und Salz zu einem geschmeidigen, nicht mehr klebenden Teig verarbeiten, evtl. noch etwas Mehl hinzufügen.

2. Den Teig dünn auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Den Schmand leicht salzen und auf dem Teig verstreichen.

3. Die Zwiebeln in sehr dünne Ringe schneiden und auf dem Teig verteilen. Den Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls auf den Teig legen. Dann die Rosmarinblättchen darüber streuen.

4. Den Flammkuchen auf höchster Stufe 15 bis 20 Minuten backen, bis der Rand schön braun ist und der Käse anfängt zu zerlaufen.

5. Nach dem Backen den flüssigen Honig mit einem Löffel in dünnem Strahl über den Käse geben oder separat dazu reichen. Sofort heiß servieren.

Dazu schmeckt ein trockener Weißwein, z.B. ein Grauburgunder von der Nahe.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 200 g Mehl
- 2 EL Olivenöl
- 125 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 200 g Schmand
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Ziegenkäse
- 3 EL Rosmarin
- 2 EL flüssiger Honig