



REZEPT DES MONATS
Dezember 2016

Überbackenes Wintergemüse

ZUBEREITUNG

1. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Rosenkohl putzen, Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

Brühe aufkochen. Gemüse in die Brühe geben und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

2. Fleisch in Streifen schneiden, in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, zum Gemüse geben und alles weitere 5 Minuten köcheln lassen. Backofen auf 225°C (Umluft 205°C) vorheizen.

3. Schmand glatt rühren. Gemüse abgießen und in eine feuerfeste Form füllen. Den Schmand darüber verteilen. Käse raspeln und darüber streuen.

Etwa 10 Minuten überbacken.

4. Schnittlauch in Röllchen schneiden, über den Auflauf geben und servieren.

Dazu schmeckt ein kühles Bier.

ZUTATEN (FÜR 6 PERSONEN)

- 300 g Möhren
- 400 g Rosenkohl
- 400 g Kartoffeln
- 300 ml Brühe
- 500 g Schweinefleisch
- 200 g Schmand
- 200 g Bergkäse
- Schnittlauch
- Salz, Pfeffer



REZEPT DES MONATS
Dezember 2016

Mediterraner Spaghetti-Salat

ZUBEREITUNG

1. Nudeln bissfest garen und abtropfen lassen. Getrocknete Tomaten abtropfen und in Würfel schneiden. Schinken in feine Streifen schneiden.

2. Für die Soße den Zucker vorsichtig in einer Pfanne goldbraun karamellisieren und mit dem Essig ablöschen.

Flüssigkeit zur Hälfte einreduzieren und Honig hinzugeben. Solange weiter köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zum Schluss Thymian klein hacken und hinzugeben.

3. Die noch lauwarmen Spaghetti mit der Soße mischen. Schinken, gewürfelten Ziegenkäse, Tomaten, Chili und die Basilikumblätter hinzugeben und vorsichtig unterrühren. Salat salzen und pfeffern und anrichten. Zum Schluss mit Basilikumblättern dekorieren und servieren.

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

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 150 g Spaghetti
- 150 g getrocknete Tomaten in Öl
- 150 g Ziegenweichkäse
- 200 g geräucherter Schinken
- 1-2 frische Chilischoten, fein gehackt
- 100 ml Balsam-Essig
- 70 g Zucker
- 2 TL Honig
- 2 Zweige Thymian
- Basilikumblätter
- Salz, Pfeffer