



REZEPT DES MONATS Februar 2018

Kartoffel-Auflauf mit Curry-Käsesoße

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln waschen und 20 Minuten in kochendem Wasser garen. Zwiebel schälen und hacken. Hackfleisch und Zwiebel in heißem Öl krümelig anbraten.

Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

2. Butter schmelzen. Mehl darin anschwitzen. Curry darüber stäuben. Mit Brühe und Sahne ablöschen. Käse zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.

Kartoffeln abgießen, abschrecken, pellen und halbieren oder vierteln.

3. Kartoffeln, Hackfleisch und Soße in eine Auflaufform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 225°C goldbraun überbacken. Thymian waschen, von den Stielen zupfen und über den Auflauf streuen und servieren.

Dazu schmeckt ein kühles Bier.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 800 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 300 g gemischtes Hackfleisch
- 1 EL Öl
- Salz, Pfeffer, Edelsüß-Paprika
- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- 2 EL Curry
- ⅔ l Brühe (Instant)
- 200 g Schlagsahne
- 100 g geriebener Bauernkäse
- Thymian



REZEPT DES MONATS Februar 2018

Kartoffelsuppe mit Käse und Speck

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Speck in einem Topf knusprig braten, dann herausnehmen und zur Seite stellen.

2. Dem Speckfett etwas Butter zugeben und Kartoffeln und Zwiebeln darin andünsten. Knoblauch kurz mitdünsten, dann mit Brühe und Milch ablöschen, zum Kochen bringen und die Kartoffeln in ca. 20 Minuten gar kochen.

3. Die Suppe mit dem Pürierstab glatt pürieren. Die Hälfte vom Käse in der Suppe schmelzen lassen, Schmand unterrühren und die Suppe abschmecken.

4. Die Suppe mit Speck, restlichem Käse und Kresse garniert servieren.

Dazu schmeckt frisches Bauernbrot und ein kühles Bier.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 700 g mehlig kochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g geräucherten Speck, gewürfelt
- Butter
- ½ l Brühe
- ½ l Milch
- 120 g Bauernkäse, gerieben
- 2 EL Schmand
- Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat
- 1 Kästchen Kresse