



REZEPT DES MONATS  
**Januar 2019**

## Käsesalat

### ZUBEREITUNG

1. Für die Vinaigrette Essig, Salz, Pfeffer, Senf und Honig verrühren. Öl darunter schlagen. Zwiebeln schälen und in dünne Spalten schneiden. Mit der Vinaigrette mischen.

2. Eichblattsalat putzen, waschen, gut abtropfen lassen und in Stücke zupfen.

Käse in Streifen schneiden. Gurken längs in dünne Scheiben schneiden. Petersilie waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen und hacken.

3. Vorbereitete Zutaten mit der Vinaigrette mischen und anrichten.

Dazu schmecken ein kräftiges Bauernbrot und ein kühles Bier oder ein trockener Rot- oder auch Weißwein, z.B. ein Spät- oder Grauburgunder von der Nahe.

### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 6 EL Weißweinessig
- Salz, Pfeffer
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 EL flüssiger Honig
- 4 EL Öl
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Eichblattsalat
- 400 g Bergkäse
- 200 g Gewürzgurken (Glas)
- 1 Bund Petersilie



REZEPT DES MONATS  
**Januar 2019**

## Rosenkohl überbacken

### ZUBEREITUNG

1. Rosenkohl putzen und in Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Abtropfen lassen und mit Muskat würzen.

2. In eine gebutterte Form einfüllen, Speckwürfel darüber verteilen. Käse mit Schmand, Wein, Ei und Muskat vermischen. Salzen, pfeffern. Alles über den Rosenkohl gießen.

3. Semmelbrösel und Mandeln mischen, darüber streuen und Butterflockchen darauf setzen. Bei 180°C ca. 30 Minuten überbacken.

Als Beilage zu Gebratenem reichen oder einfach so mit einem kräftigen Bauernbrot und einem trockenen Weißwein genießen.

### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1 kg Rosenkohl
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 100 g Speck, gewürfelt
- 150 g Bergkäse
- 200 g Schmand
- 4 EL Weißwein
- 1 Ei
- 30 g Semmelbrösel
- 20 g Mandeln
- 30 g Bauernbutter