

Apfelwähe / Zwetschgenwähe (500g)

- 1 Kuchenteig
- 3-4 Äpfel geschält
- Etwas Haselnüsse gemahlen

Guss

- 2 Eier
- 1 Speisequark
- 1 2dl Kaffeerahm
- 2-3 EL Zucker
- 1 Pck Vanillezucker



1. Kuchenteig auf einem Blech auslegen und mit einer Gabel einstechen. Kuchenboden mit gemahlenen Haselnüssen bestreuen
2. Äpfel schälen und in Schnitze schneiden. Auf dem Kuchenteig auslegen.
3. Eier, Speisequark, Kaffeerahm, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben. Alles zusammen gut verrühren. Den Guss über die Apfelwähe geben.
4. Ca. 40 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad backen

Champignon-Kräuter-Spätzle mit Honig-Röstzwiebeln

Zutaten

Für 4 Portionen

500 g	Mehl
5	Ei(er)
n. B.	Wasser
670 g	FrISChe Champignons
5	Zwiebel(n)
2 EL	Butter
170 g	Emmentaler gerieben
1.5 Bund	Petersilie
3/4 TL	Paprikapulver
2 EL	Honig
n. B.	Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Das Mehl mit den Eiern, 250 ml Wasser und etwas Salz kräftig verschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Ruhen lassen. ca. 30 Min.
2. In einem großen Topf Wasser und 1,5 TL Salz zum Kochen bringen. Den Teig durch eine Spätzlepresse ins kochende Salzwasser drücken. Sobald die Spätzle an die Oberfläche kommen, mit einer Schaumkelle abschöpfen und beiseitestellen.
3. Die Pilze putzen und vierteln. Zwei Zwiebeln abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne 1 EL Butter zerlassen und die Zwiebelwürfel mit den Champignons anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. In einem Bräter die Spätzle, Champignons, Emmentaler und die klein geschnittene Petersilie vermischen und ohne Deckel im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze für 15 - 20 Minuten fertig garen.
5. Inzwischen die restlichen fünf Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Zusammen in einer Pfanne mit der restlichen Butter, dem Paprikapulver und dem Honig goldgelb anbraten.
6. Die Honig-Röstzwiebeln auf die Champignon-Spätzle geben und servieren.

Kürbissuppe

4 Personen

Und so wird's gemacht

500 g Kürbis (z. B. Muscade)

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

1 EL Butter

1 Stück Ingwer dazugeben



Kürbis schälen, in Stücke schneiden (ergibt ca. 450 g). Schalotten und Knoblauch schälen, grob hacken. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Knoblauch andämpfen, Kürbis ca. 5 Min. mitdämpfen.

5 dl Gemüsebouillon

1 dl Vollrahm

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

(Ingwer vor dem pürieren heraus nehmen)

Bouillon dazu giessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, Rahm dazu giessen, würzen.

1 dl Vollrahm

1 EL Bratbutter

2 EL Kürbiskerne

1 EL Kürbiskernöl

Rahm flaumig schlagen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. knusprig braten. Suppe anrichten, mit Rahm, Kürbiskernen und Salbei garnieren, Öl darüber träufeln.

Hinweis

Ergibt: Ca. 8 dl

Apéro-Tipp: Die Suppe in kleinen Tassen mit Grissini servieren.

Lässt sich vorbereiten: - Suppe ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, auskühlen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Suppe kurz vor dem Servieren aufkochen, garnieren.

- Kürbiskerne ca. 2 Std. im Voraus braten, auf Haushaltspapier beiseitelegen.