

24.4.2006

Joghurtsuppe mit Minze

Reis, Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen und mit Brühe auffüllen. 30 Min. garen und mit Joghurt, Eigelben und Mehl legieren. Mit Pfeffer und Zitrone würzen. Frische, gehackte Minze in Butte anschwitzen und in die Suppe rühren. Paprikapulver in heißes Olivenöl rühren und die angereichtete Suppe verfeinern.

Spinattorte mit Sesamteig

125g Butter und 125g Wasser aufkochen und 400g Mehl, 3-4 Eßl. Sesam, 1 Eigelb, Salz und Muskat unterkneten. Ruhen lassen. Teig in flache Formen ausrollen. Mit Spinat, Tomaten und Feta-Käse belegen. Ca. 20 Min. bei 180 G backen.

Salat mit Senf-Dressing

Zucker zu Honigfarbe karamellisieren und mit hellem Balsamico ablöschen und auskühlen lassen. Senf, Senfpulver, Salz, Pfeffer und Öl unterrühren.

Geschmortes Kaninchen mit Fenchel-Rosinen Gemüse

Kaninchen in Stücke zerteilen, würzen und scharf anbraten. Im Bratenfett Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Rosinen und grobe Fenchelscheiben anschwitzen. Auf dem Gemüse die Fleischstücke legen und im Rohr ca. 30 Min. garen.

Rosmarin-Kartoffeln

Kleine Kartoffeln (mit Schale) in Olivenöl mit Salz, Pfeffer und frischem Rosmarin schmoren.

Joghurtkuchen

500g Joghurt mit Vanille, 200g flüssiger Butte, 4 Eiern und 250g Zucker gut verrühren. 500g Hartweizengrieß und Backpulver in die Masse sieben und unterheben. In gefettete und mit Bröseln vorbereitete Form geben und bei 170G ca. 45 Min. backen. Zuckersirup mit Zitrone herstellen und den Kuchen damit beträufeln. Mit Kokosflocken bestreuen.