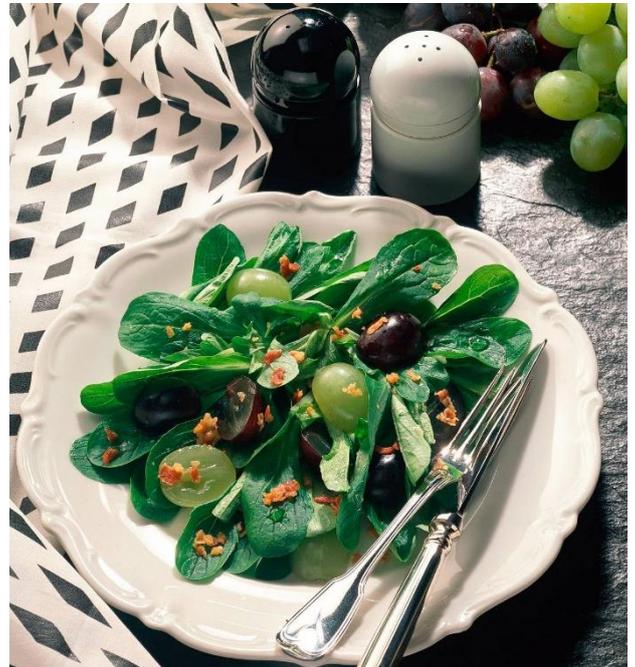


Feldsalat mit Weintrauben und Speck

Zutaten: 4 Personen

200 g Feldsalat
75 g Weintrauben
75 g Weintrauben
75 g Frühstücksspeck
5 EL Weißweinessig
4 EL Öl
Salz / schwarzer Pfeffer



Zubereitung:

- 1 Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Weintrauben waschen, trocken tupfen, halbieren und entkernen. Frühstücksspeck-Scheiben in einer Pfanne knusprig braun braten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
- 2 Essig, Öl, Salz und Pfeffer in die heiße Pfanne geben und kurz darin schwenken. Beiseitestellen. Feldsalat und Weintrauben locker mischen und auf vier Teller verteilen. Die knusprigen Speckscheiben zerbröckeln und über den Salat streuen.
- 3 Mit der lauwarmen Vinaigrette übergießen.



Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Bauerntopf mit Hackfleisch

45 Minuten

Zutaten 4 Personen

400 g Kartoffeln
200 g Möhren
2 rote Paprikaschoten
1 grüne Paprikaschote
2 EL Öl
1 Zwiebel
400 g gemischtes Hack
3 Knoblauchzehen
500 ml passierte Tomaten
2 EL Edelsüßpaprika
2 TL Gemüsebrühe (instant) **Gemüsefond**
1 TL getrockneter Thymian
Optional: 1 Chilischote



Zubereitung:

Kartoffeln und Möhren schälen.

Kartoffeln in Würfel schneiden, Möhren in dünne Scheiben schneiden.
Paprikaschoten vierteln, entkernen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.

Öl in einer großen Pfanne oder einem Bräter erhitzen
und das Hack darin krümelig braten.

Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten.

Kartoffeln, Möhren und Paprika zugeben und mit passierten Tomaten ablöschen.
Mit 200-300 ml ~~Wasser~~ (!**Gemüsefond!**) auffüllen, sodass eine geschmeidige Soße entsteht. Paprikapulver, (~~Gemüsebrühe~~) und Thymian unterrühren, alles mit Salz abschmecken.

Bauerntopf ca. 20 Minuten köcheln, bis das Gemüse gar ist.

Wenn gewünscht, Chilischote halbieren, entkernen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Bauerntopf mit Chili bestreut servieren.



Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Gebackene Apfelscheiben

45 Minuten

Zutaten Für 4 Portionen

4 Äpfel (klein, (z.B. Elstar))

2 El Zitronensaft

1 Tl Butter

4 Tl Zucker

2 El Mandelkerne (gemahlen)

1 Tl Butter (in Flöckchen)

1 El Butter

150 ml Schlagsahne

2 El Preiselbeeren (Glas, gebunden)



Zubereitung

Von 4 kleinen Äpfeln (z.B. Elstar) das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen.

Äpfel schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit 2 El Zitronensaft mischen.

4 ofenfeste Förmchen (13 cm \varnothing) mit Butter fetten und mit je 1 Tl Zucker ausstreuen. Apfelscheiben leicht überlappend in die Formen legen. Jeweils 1 Tl Butterflöckchen und 2 Tl Zucker auf den Apfelscheiben verteilen. Im heißen Ofen bei 220 Grad auf der mittleren Schiene 15 Min. goldbraun backen.

Inzwischen Butter in einer Pfanne zerlassen. 4 El gemahlene Mandeln darin bei mittlerer Hitze goldbraun rösten und herausnehmen.

150 ml Schlagsahne mit 1 Tl Zucker steif schlagen.

2 El Preiselbeeren (Glas, gebunden) kurz unterheben.

Gebackene Apfelscheiben mit Mandeln bestreuen und sofort mit der Preiselbeersahne servieren.

