

Cremige Orangen- Möhrensuppe

60 Min.



Zutaten: 4 Personen

1 mittelgroße Zwiebeln
300 g Möhren
100 g Kartoffeln
3-4 EL Butterschmalz
Zucker / Salz / Pfeffer
0,6 l Hühnerbrühe
150 ml Orangensaft
1 Bund Lauchzwiebeln
150 g Crème fraîche
evtl. Basilikum zum Garnieren

Zubereitung

Zwiebeln schälen, hacken. Möhren schälen, waschen und in grobe Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Kartoffeln und Möhren zufügen, unter Wenden andünsten. Mit 1 TL Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Brühe und Saft angießen, aufkochen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Suppe fein pürieren und abschmecken. Mit Crème fraîche und Lauchzwiebeln anrichten.

Mit Basilikumblättchen garnieren.



Italienische Schnitzel mit Pfannengemüse



Zutaten:

- 2 Personen
- 100 g Champignons
- 1 Zucchini
- 100 g Kirschtomaten
- 6 EL Öl
- 125 g Ricotta
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 2 dünne Schweineschnitzel (à ca. 100 g)
- 1 Ei (Gr. M)
- 20 g Parmesan (Stück)
- 3 EL Semmelbrösel
- 2 EL Mehl
- 3 Stiel/e Basilikum

Zubereitung:

- 1 Pilze putzen, eventuell waschen und halbieren. Zucchini putzen, waschen, klein schneiden. Tomaten waschen, halbieren. Alles
in 1 EL Öl ca. 5 Minuten anbraten. Ricotta einrühren, aufkochen. Mit Salz,
Pfeffer, Zucker und Zitronensaft würzen.

- 2 Fleisch trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Ei verquirlen. Käse
reiben, mit Semmelbröseln mischen. Schnitzel in Mehl, Ei und Bröseln wenden. In 5 EL Öl
von jeder Seite 3–4 Minuten braten. Basilikum waschen, trocken schütteln, klein schneiden. Alles anrichten, mit
Basilikum bestreuen.



Kartoffelrösti-Muffins

Zutaten : für 12 Stücke

1 ½ kg mehligkochende Kartoffeln (z. B. Bintje)

250 g Gouda

4 Eier (Gr. M)

1 TL Salz

Muskat



Zubereitung

- 1** Die Mulden eines Muffin Blechs (12 Mulden) fetten.
Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln.
Kurz stehen lassen, etwas aus-drücken und mit 200g geriebenem Gouda und Eiern mischen.
Mit Salz und Muskat würzen.
- 2** Kartoffelmasse in die Mulden verteilen und mit 50 g geriebenem Gouda bestreuen.
Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) ca. 30 Minuten backen.
Passt zu Rahmgeschnetzeltem oder zu geschmortem Braten mit Soße.



Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Mascarpone-Espresso-Creme

Zutaten. 4 Personen

Gläser

6 TL ESPRESSOPULVER (INSTANT)

125 g Mascarpone

500 g Magerquark

50 g Zucker

+ 2 EL Zucker

200 g Schlagsahne

4 EL schokolierte Kaffeebohnen

1 TL Puderzucker

Zubereitung:

- 1 Espresso in einer weiten Tasse in 6 EL heißem Wasser auflösen und abkühlen lassen.
- 2 Mascarpone, Quark, Hälfte Espresso und 50 g Zucker mit den Schneebesen des Rührgerätes glattrühren. Sahne steif schlagen, dabei 2 EL Zucker einrieseln lassen. Sahne unter die Creme heben. Rest Espresso mit einer Gabel vorsichtig in die Creme eintrudeln.
- 3 Mascarponecreme am besten mit einem Esslöffel in vier Gläser füllen. Mit je 1 EL schokolierten Kaffeebohnen bestreuen. Mit Puderzucker bestäuben.

