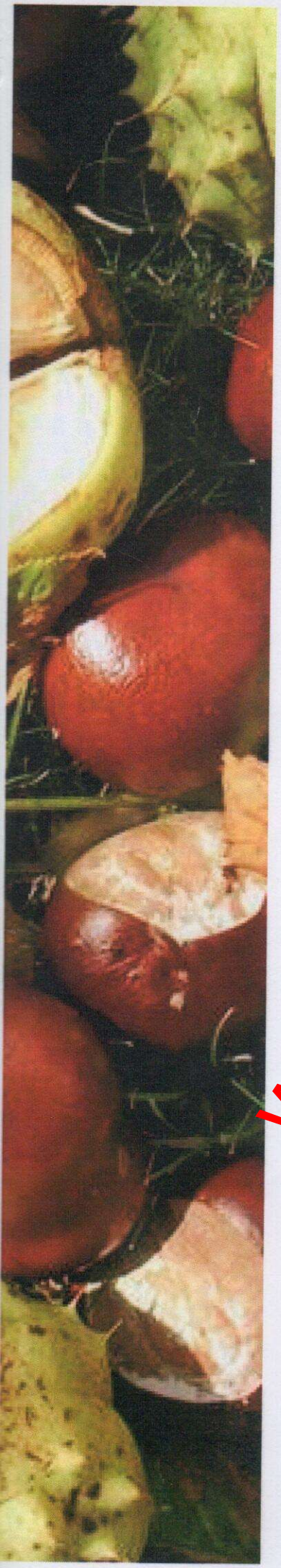


Herbscht-Chochete vom Hügu

14. November 2012

Blitzlasagne

***

Landsgmend-Steak mit Öpfelröschti

***

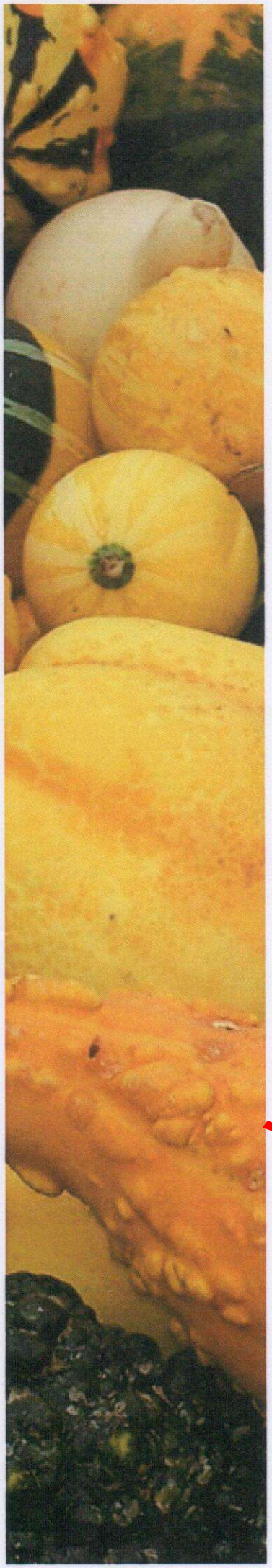
Stracciatellacreme

Christian

www.scantopdf.com

www.scantopdf.com

www.scantopdf.com



Blitzlasagne

Rezept für 6 Personen

Zutaten

500 g QimiQ
200 g Parmesan, gerieben
4 EL Olivenöl
600 g Hackfleisch, gemischt
1 Dose Tomaten, gewürfelt (400 g)
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 EL Bratbutter
Salz und Pfeffer
Ca. 16 Lasagneblätter (ohne Kochen)
1 Mozzarella (150 g), gerieben

Zubereitung

- Backofen auf 170° vorheizen
- QimiQ glatt rühren
- Parmesan und Olivenöl dazugeben, gut vermischen
- Hackfleisch in heisser Bratbutter kräftig anbraten
- Tomaten dazugeben und gut vermischen, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen
- Zwiebeln und Knoblauch dazugeben
- In Auflaufform schichtweise einfüllen: QimiQ-Mischung-Lasagneblätter-Hackfleischfüllung usw. mit QimiQ-Mischung abschliessen (2 Lagen Fleisch, 3 Lagen QimiQ)
- In der Mitte des Backofens bei 170° ca. 50 Minuten backen
- Mit Mozzarella bestreuen und nochmals ca. 5-10 Minuten abgedeckt überbacken

Vor dem Servieren ca. 10 Minuten abkühlen lassen

www.scantopdf.com
www.scantopdf.com
www.scantopdf.com

Landsgmend-Steak mit Öpfelröschti

Apfelrösti

250 g Brot vom Vortag	in dünne Scheiben, dann in Stücke schneiden
Bratbutter zum Braten	in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Brot portionenweise hellbraun rösten, herausnehmen, beiseite stellen
1 EL Bratbutter	in derselben Pfanne warm werden lassen
4 Äpfel, geviertelt, in dünnen Scheiben	ca. 5 Min. andämpfen
beiseite gestelltes Brot	kurz mitdämpfen
2 dl Apfelsaft	dazugiessen, weiterdämpfen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist
¼ TL Salz, wenig Pfeffer	würzen, in einer vorbereiteten Form verteilen. Pfanne ausreiben

Steaks

1 EL Bratbutter	in derselben Pfanne heiss werden lassen
4 Schweinssteaks (z. B. Nierstück, je ca. 180 g / 2 cm dick)	beidseitig je ca. 2 Min. anbraten, in eine zweite Form legen
½ TL Salz, wenig Pfeffer	würzen
4 Tranchen Schinken, gefaltet	
100 g Appenzeller, in 4 Scheiben	auf die Steaks legen

Gratinieren/Backen: Ofen auf 220 ° vorheizen. Steaks in der oberen, Apfelrösti in der unteren Hälfte einschieben, ca. 7 Min. gratinieren bzw. backen. Herausnehmen, Rösti mit den Steaks anrichten.

www.scantopdf.com

www.scantopdf.com

www.scantopdf.com

Stracciatellacreme

Raffiniert, unkompliziert

Für 4 Personen

Zutaten

Je 50 g weisse und braune Schokolade
250 g QimiQ, zimmerwarm
150 g Mascarpone
1 dl Milch
55 g Zucker
2 dl Halbrahm
Schokoladenpulver oder -späne

Zubereitung

- Schokolade fein hacken
- QimiQ glatt rühren
- Mascarpone, Milch, Zucker und gehackte Schokolade beifügen und cremig rühren
- Rahm steif schlagen, vorsichtig unterziehen
- Creme in 4 Dessertschalen verteilen und mindestens 1 Stunde kühl stellen

Zum Servieren nach Belieben mit Schokolade-pulver oder -spänen garnieren

www.scantopdf.com

www.scantopdf.com

www.scantopdf.com