



Kochkurs am 22. Oktober 2022

Herzlich willkommen zum Kochkurs, der Ihnen schmeckt!

- Herbstlicher Salat mit Birnen und Käse
- Falscher Zwiebelkuchen
- Mozzarella-Hähnchen in Basilikum-Sahnesauce
- Apple-Crumble mit Vanillesoße



Herbstlicher Salat mit Birnen und Käse

So wird's gemacht:

Den Salat putzen und in mundgerechte Stücke schneiden/rupfen. Die Birnen nach Geschmack schälen (man kann sie auch mit Schale verwenden). Danach vom Kerngehäuse befreien und das Fruchtfleisch würfeln. Den Käse in Würfel schneiden. Beides auf dem Salat anrichten.

Für das Dressing den Frischkäse mit Senf und Honig glatt rühren, dann den Balsamico und das Öl darunter rühren. Zuletzt mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Dressing über den Salat geben und vor dem Servieren alles gut durchmischen.

Birnen passen zu vielen Käsesorten gut, besonders gut eignen sich aber würzige Sorten. Ob Schnittkäse oder Weichkäse spielt dabei keine Rolle.

Zutaten:

- 2 Köpfe Romana-Herzen oder anderen Salat
- 3 kleine Birnen
- 200 g Käse (mittelalter Gouda, Emmentaler oder Blauschimmelkäse)
- 1 EL Frischkäse
- 1 EL Senf, mild
- 1 EL Honig, cremig
- 2 EL Balsamico Bianco
- 1 EL Öl
- 1 TL Thymian, gerebelt
- Salz nach Belieben
- Pfeffer nach Belieben



Falscher Zwiebelkuchen oder Zwiebelbrot

So wird's gemacht:

Den Speck in Öl auslassen. Die Zwiebelringe und den Lauch, in feine Scheiben geschnitten, dazu geben. Die Knoblauchzehe darüber pressen und alles 10 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Abkühlen lassen.

Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und dazugeben. Den geriebenen Käse, die Eier, Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel (kann man auch weglassen) alles unter die Speck-Zwiebel-Masse mischen.

Die Brotscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und die Masse darauf verteilen.

Im heißen Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Scheiben Bauernbrot
- 150 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 2 EL Öl
- 300 g Zwiebeln, halbierte Ringe
- 150 g Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Schnittlauch
- 120 g Bergkäse oder Emmentaler, gerieben
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Kümmel (optional)



Mozzarella-Hähnchen in Basilikum-Sahnesauce

So wird's gemacht:

Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Filets darin von allen Seiten ca. 5 Minuten kräftig anbraten.

Tomaten waschen und halbieren. Basilikumblätter abzupfen, waschen und fein hacken.

Sahne in einem Topf aufkochen lassen. Schmelzkäse hineinrühren und schmelzen lassen. Ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen und 2/3 vom Basilikum unterrühren.

Fleisch und Tomaten in eine gefettete Auflaufform geben. Sauce darüber gießen. Mozzarella in kleine Stückchen schneiden und auf dem Fleisch verteilen.

Tipp: Wer mag, kann noch geriebenen Parmesan und 1 EL Kräuterbutter in kleinen Flöckchen darauf verteilen.

Nach der Garzeit herausnehmen und mit restlichem Basilikum bestreuen. Dazu können beispielsweise Kroketten oder Reis als Beilage serviert werden.

Dampfbackofen Einstellungen:

175 °C ca. 30 Minuten

Zutaten:

- 4 Hühnerbrustfilets
- 1 EL Öl
- 250 g Cocktailtomaten
- 1/2 Topf Basilikum
- 200 g Schlagsahne
- 100 g Sahne-Schmelzkäse
- 125 g Mozzarella
- Salz
- Pfeffer
- Fett für die Form
- Parmesan
- Kräuterbutter



Apple Crumble

So wird's gemacht:

Backofen auf 160° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Äpfel schälen, grob würfeln, in Auflaufform verteilen, mit Zimt und Zucker bestreuen. Für den Crumble die restlichen Zutaten zusammen kneten und über die Äpfel streuen.

Alles zusammen für ca. 30 Minuten backen. Anschließend portionieren und mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten:

- 1,6 KG Äpfel
- 80 g Zucker
- Zimt
- Puderzucker
- 100 g Haselnüsse, gemahlen
- 100 g Walnüsse, gemahlen
- 300 g Mehl
- 180 g Butter
- 1 TL Backpulver
- 1 Vanillezucker



Ihre
Meinung ist
uns wichtig!



Ihre Zufriedenheit ist unser Ziel!

Bitte bewerten Sie uns!



Bewerten Sie uns im Internet
z.B. Google, Glocal, Guidelocal, etc.

Wie Sie eine Rezension im Internet auf z.B. Google hinterlassen.

Für eine Bewertung benötigen Sie Ihre Zugangsdaten von z.B. Google.

- 1.** Gehen Sie z.B. auf Google.de und suchen Sie nach „Marquardt Küchen“ und Ihren Standort.
- 2.** Klicken Sie auf „Rezension schreiben“, wählen Sie Ihre Anzahl an Sternen aus und schreiben Sie Ihre Erfahrungen. Wichtig: Bitte geben Sie auch den Namen des Monteurs an (dieser befindet sich auf der Rückseite). Gern können Sie auch ein Bild Ihrer Traumküche anhängen.
- 3.** Absenden des Formulars