

Chinakohl-Putenauflauf

Zutaten:

1	Chinakohl
100 gr.	Schinken gewürfelt
600 gr.	Putenbrust
2	Zwiebeln
75 gr.	Schmelzkäse
75 ml.	Sahne
	Salz, Pfeffer
	Gemüsebrühe
	Soßenbinder
	Petersilie oder Schnittlauch
100 gr.	geriebenen Gouda
	Kräuter
	Öl
700 gr.	Kartoffeln

Zubereitung:

Den Chinakohl in feine Streifen schneiden und in einer Schüssel mit Wasser waschen und in einem Durchschlag abtropfen lassen. Die Zwiebeln fein würfeln und mit dem gewürfelten Speck anbraten. Chinakohl hinzufügen 8-10 Minuten dünsten.

Den gedünsteten Chinakohl in dem Durchschlag gut abtropfen lassen (die Flüssigkeit wird noch gebraucht) und in eine Auflaufform geben. Das Fleisch in Streifen schneiden und in Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das angebratene Putenfleisch auf den Chinakohl verteilen.

Den Sud vom Chinakohl mit Sahne auffüllen, den Schmelzkäse auflösen und mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe würzen. Wer möchte kann noch Kräuter wie Petersilie oder Schnittlauch hinzufügen. Die Soße mit Soßenbinder binden und anschließend über das Fleisch und den Chinakohl gießen. Die Soße kann ruhig etwas dickflüssiger sein, da der Chinakohl in Ofen noch Flüssigkeit lässt.

Das ganze mit geriebenen Käse bestreuen und bei 200 Grad 20-30 Minuten überbacken.

Kartoffeln schälen und mit Salzwasser kochen.

Schmetterlingssteaks im Gemüsebett mit feiner Käse-Schinken-Soße

Zutaten:

4	Schmetterlingssteaks
1-2	Kohlrabi
3	Möhren
1	Zwiebel
100 ml.	Sahne
2 Scheiben	gekochten Schinken
100 gr.	geriebenen Käse
2 EL	Paniermehl
1 EL	Butter
	Salz, Pfeffer
	Gemüsebrühe
	Öl
	eventuell Soßenbinder

Zubereitung:

Kohlrabi und Möhren schälen. Kohlrabi in Würfel und Möhren in Scheiben schneiden. Beides in knapp 400 ml Gemüsebrühe 8-10 Minuten garen. Abtropfen lassen und das Gemüsewasser auffangen. Schnitzel waschen, trocken tupfen und in heißem Öl kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit dem Kohlrabi und den Möhren in eine Auflaufform schichten, Dabei die Steaks ein wenig mit dem Gemüse befüllen.

Zwiebeln im Bratenfett andünsten. Mit Gemüsewasser und Sahne ablöschen. Aufkochen lassen und ca. 3 Minuten köcheln lassen. Schinken in feine Streifen schneiden und dazugeben. Die Hälfte des Käses in der Soße schmelzen lassen, eventuell mit Soßenbinder andicken und mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe abschmecken. Soße über die Steaks und das Gemüse gießen. Mit restlichem Käse und Paniermehl bestreuen und Butter in Flöckchen darauf geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen. Gnoccis nach Packungsangaben zubereiten.

Schweinefilet-Auflauf „Bolognese“

Zutaten:

600 gr.	Schweinefilets
250 gr.	Gehacktes Fleischbrühe
2 Stangen	Lauch
2	Zwiebel
2-3	Tomaten
1 Glas	Champignons
50 gr.	Frischkäse
50-100 ml	Sahne
2-3 EL	Ketchup
40 gr.	geriebenen Parmesan Fleischbrühe
	Salz, Pfeffer, Paprika
300 gr.	Spaghetti

Zubereitung:

Die Schweinefilets in fingerdicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die Filetscheiben in heißem Öl kurz anbraten und in eine Auflaufform legen. Tomaten waschen in Scheiben schneiden, Champignons abtropfen lassen und beides auf die Filetscheiben geben. Die Zwiebeln pellen und in Würfel schneiden. Den Porree putzen und in feine Ringe schneiden.

Das Hackfleisch in heißem Öl krümelig anbraten und mit Salz, Paprika und Pfeffer würzen. Zwiebeln, Porree, Frischkäse und Sahne dazugeben und 5-10 Minuten schmoren lassen. Mit Ketchup, Thymian und Fleischbrühe abschmecken.

Die Hackfleischsoße auf die Filetscheiben geben.

Parmesan darüber streuen und im Ofen bei 200 Grad 20 –30 Minuten überbacken.

Spaghetti nach Packungsangaben kochen.

Mascarponecreme mit Zimtsternen

Zutaten:

150 gr.	Joghurt
250 gr.	Quark
250 gr.	Mascarpone
4 EL	Orangensaft
2 EL	Orangenlikör
2-3 EL	Zucker
1Pk.	Vanillezucker
12	Zimtsterne

Zubereitung:

Joghurt mit Quark, Mascarpone, 2 EL Orangensaft, Zucker und Vanillezucker verrühren.

12 Zimtsterne zerbröseln, $\frac{3}{4}$ der Brösel in eine Glasschale füllen und mit dem restlichen Orangensaft und Likör beträufeln.

Die Creme über den Bröseln verteilen und mit den restlichen Zimtsternen verzieren. Gut gekühlt servieren.

Lebkuchendessert mit Birnen und Preiselbeeren

Zutaten:

100 gr.	Lebkuchen
30 ml	Birnensaft
2-3 EL	Rum
$\frac{1}{2}$ B	Sahne
250 gr.	Quark
250 gr.	Mascarpone
2-3 EL	Honig oder Zucker
1/2 Dose	Birnen
3 EL	Preiselbeerkompott

Zubereitung:

Lebkuchenbrösel mit Rum und Birnensaft vermischen und 10 Minuten durchziehen lassen. Die Birnen abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden und mit den Preiselbeeren verrühren. Sahne steif schlagen. Quark, Mascarpone und Honig bzw. Zucker verrühren und mit der Sahne vermischen.

In eine Glasschüssel Lebkuchen, Birnenstücke und Creme schichten.

Marzipan-Kirschen Tiramisu

Zutaten:

150 gr.	Marzipanrohmasse
100 ml	Milch
250 gr.	Mascarpone
250 gr.	Quark
2-3 EL	Zucker
½ Glas	Sauerkirschen
1-2 EL	Vanillepuddingpulver
100 gr.	Löffelbiskuits
80-100 ml	starker Kaffee
	Schokoraspeln oder Kakao

Zubereitung:

Die Kirschen mit Saft zum Kochen bringen. Vanillepuddingpulver mit etwas Wasser anrühren und in die kochenden Kirschen einrühren, abkühlen lassen.

Das Marzipan würfeln und mit dem Pürierstab nach und nach unter die warme Milch rühren, bis sich eine cremige Masse bildet. Quark, Mascarpone und Zucker zur Marzipancreme geben und verrühren.

Den Boden einer Auflaufform mit Löffelbiskuits auslegen und den starken Kaffee darauf verteilen. Die Sauerkirschen darauf verteilen und die Creme darüber geben. Zum Schluß mit Schokostreusel oder Kakao bestäuben.