

## Gurkensalat mit Schafskäse

Für 10-12 Portionen:

2 Salatgurken (à 500 g), 12 EL Olivenöl, 100 g Schafskäse (in Lake, salzig), 3 Stiele Minze, 12 schwarze Oliven, schwarzer Pfeffer (a. d. Mühle)

1. Gurken waschen und so schälen, dass ein Streifenmuster entsteht: jeweils einen Streifen Schale abschälen und einen Streifen stehen lassen. Dann in 2-3 mm dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit Olivenöl beträufeln.

2. Schafskäse zerbröseln und über den Gurkensalat streuen. Minzblättchen von den Stielen zupfen, in feine Streifen schneiden und über den Salat streuen. Mit Oliven garnieren und mit Pfeffer würzen.

Zudecken und 20-30 Minuten kalt stellen.

## Mediterrane Riesenpfanne

Für 16 Portionen:

1,2 kg Schweinenacken (ohne Knochen), 1,2 kg Lammkeule (ohne Knochen), 4 Knoblauchzehen, 1 Zweig Salbei, 175 ml Olivenöl, 1 kg Auberginen, Salz, 750 g Schalotten, 250 g schwarze Oliven, 250 g grüne Oliven, 500 g Zucchini, 1,5 kg Tomaten, 5 Bund glatte Petersilie, Pfeffer (a. d. Mühle), ¼ l Sherry (medium), ¾ l Brühe (Instant)

1. Das Fleisch in ungefähr 4 cm große Würfel schneiden. Den Knoblauch pellen und fein würfeln. Salbeiblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Beides mit dem Olivenöl zum Fleisch geben. Gut mischen, zudecken, kühl stellen und über Nacht durchziehen lassen.

2. Die Auberginen putzen, waschen, vierteln und in Scheiben schneiden, dann salzen. Die Schalotten pellen, die Oliven entsteinen. Die Zucchini waschen, putzen, eventuell längs halbieren und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, die Stielansätze keilförmig heraus schneiden und die Tomate halbieren. Die Petersilie von den Stielen zupfen und grob hacken.

3. Die Riesenpfanne (ca. 50-60 cm Durchmesser) auf der Feuerstelle stark erhitzen. Das Fleisch in die Pfanne geben, gleichmäßig verteilen und so lange ruhen lassen, bis der Fleischsud verkocht ist und das Fleisch zu braten beginnt. Dann von allen Seiten 10-15 Minuten anbraten.

4. Schalotten und Oliven dazu zugeben, weitere 10 Minuten braten, zwischendurch immer wieder umrühren.

5. Auberginen in einem Tuch ausdrücken und mit den Zucchinis Scheiben in die Pfanne geben. Unter Wenden weitere 10 Minuten mit dem Fleisch garen. Zum Schluss Tomaten und Petersilie unterheben. 2-4 Minuten garen, Sherry und Brühe dazu gießen, nachwürzen

**KOLPINGSFAMILIE RÖSRATH** – SEIT 1931  
im Pfarrverband ST. NIKOLAUS Rösrath

Vors.: Martin Grün, Am Mittelberg 6, 51503 Rösrath  
Tel. 02205/895838 – kolpingsfamilie@gmail.com



# Männer kochen für die Frauen

am Samstag, 19.05.2012



## Menufolge

### warme Vorspeisen

*Tomaten-Tarte*

*Pizza con Gorgonzola e Ricotta*

### Salate

*Tabouleh*

*bunter Nudelsalat mit selbstgemachter Pesto*

*italienischer Fenchelsalat*

*griechischer Gurkensalat mit Schafskäse*

### Hauptgericht

*Mediterrane Riesenpfanne mit Basmatireis*

### Dessert

*heimische Erdbeeren mit Kiwi und  
Heidelbeeren an Vanilleeis*



## Tomaten-Tarte

### Zutaten

1 fertiger Pizzateig, Dijon-Senf, 8 mittelgroße, aromatische Tomaten, frischer Thymian, 1- 2 Knoblauchzehen, 250 - 300 g Gruyere-Käse oder ein anderer kräftiger Hartkäse, eine Handvoll schwarze Oliven, Olivenöl, Schwarzer Pfeffer

Die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Den Gruyere grob hobeln und die Thymianblättchen abzupfen. Die Oliven entsteinen und hacken, die Knoblauchzehen abziehen.

Eine große Tarte-Form oder mehrere kleine Backformen einfetten. Den Teig auf die entsprechenden Maße ausrollen und eventuell ausschneiden. Den Teigboden sehr dünn mit Senf bestreichen und den Käse darüber verteilen. Dann die Tomaten auflegen mit Olivenstücken bestreuen. Aus Olivenöl und durchgepresstem Knoblauch ein Knoblauchöl anrühren und sehr dünn über die Tomaten träufeln. Mit Pfeffer würzen und Thymian aufstreuen. Den Backofen auf 180 bis 200 Grad vorheizen und die Tarte darin 20 bis 30 Minuten backen. Vorsicht: Bei kleinen Formen kann sich die Backzeit verringern.

## Pizza con ricotta e gorgonzola

Zutaten für 4 Personen.

Für den Teig

300 g Mehl, ½ TL Salz, ½ Würfel Hefe, 3/16 lauwarmes Wasser (190 ccm), 2 EL Olivenöl

Für den Belag

100 g Ricotta, 200 g Gorgonzola, 1 mittelgroße Zwiebel, 3-4 EL Sahne, Salz, weißer Pfeffer, frisch gemahlen, 4 El Olivenöl.

Für das Backblech Olivenöl, für die Arbeitsfläche: Mehl

Zubereitungszeit:

1 ¾ bis 2 Stunden (davon 50-60 Minuten Ruhezeit)

1. Aus den Teigzutaten nach dem Grundrezept einen Pizzateig zubereiten.

2. Den Ricotta durch ein Sieb streichen. Den Gorgonzola entrinden und klein würfeln. Die Zwiebel fein hacken. Alle vorbereiteten Zutaten mit der Sahne mischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Backofen auf 220 ° vorheizen.

4. Den Pizzateig auf das gefettete Blech legen und mit der Käsmasse bestreichen Mit dem Öl beträufeln. Noch 5-10 Minuten gehen lassen, dann im Backofen (unten) 20-25 Minuten backen.

## Arabischer Bulgur-Salat

### Zutaten

80 g Bulgur, 200 ml Gemüsebrühe, 15 kleine Tomaten, 2 mittlere Tomaten, 80 g glatte Petersilie, 4 Stängel Minze, 2 Schalotten (alternativ 1 große rote Zwiebel oder 2 Lauchzwiebeln), Saft einer 1/2 Zitrone, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Schritt 1 Den Bulgur in eine Schüssel geben und mit der heißen Gemüsebrühe übergießen. 5 Minuten quellen lassen

Schritt 2 Die Tomaten in kleine Würfel schneiden, dabei möglichst viel Saft auffangen. Wer verschiedene Tomatensorten verwendet bekommt mehr Geschmack.

Tomatenwürfel und -saft über den Bulgur geben, eine Stunde ziehen lassen

Schritt 3 In der Zwischenzeit die Petersilie und die Minze waschen und trocken-schleudern - am besten mit Hilfe einer Salatschleuder. Dann die Kräuter mit einem scharfen Messer in hauchdünne gleichgroße Streifen schneiden.

Schritt 4 Jetzt die Schalotten in kleine Würfel schneiden, beiseite stellen. Den Saft der Zitrone auspressen.

Schritt 5 Wenn der Bulgur genug gezogen hat, Zwiebeln. Kräuter und Zitronensaft unterheben. Mit Olivenöl. Salz und Pfeffer abschmecken.

## Nudelsalat mit selbst gemachtem Pesto

### Zutaten

für den Salat:

500 g kleine Nudeln (Penne oder Fusilli), 300 -400 g kleine Mozzarella-Kugeln, 500 g Kirsch ~ oder Datteltomaten. halbiert, 20 schwarze Oliven. entkernt und in Scheiben geschnitten, 60 g Pinienkerne

für das Pesto:

1 Bund Rucola, 1 Bund Basilikum, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Honig, 1 TL Senf, 1 Spritzer Zitrone, 6 EL weißer Balsamico-Essig, 120 g sehr gutes Olivenöl, 60 g Mandeln oder Pinienkerne

Die Zutaten für das Pesto mit dem Pürrierstab zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten und kühl stellen. Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen und abkühlen lassen.

Mozzarella-Kugeln, Olivenscheiben und die halbierten Tomaten mit der Hälfte des Pesto mischen. Die abgekühlten Nudeln untermischen und nach Geschmack mit mehr Pesto sowie Pfeffer und Salz abschmecken. Den Salat mindestens zwei Stunden durchziehen lassen. Die restlichen Pinienkerne ohne Fett anrösten und vor dem Servieren über den Nudelsalat streuen

## Italienischer Fenchelsalat

Für 4 Portionen:

4 Fenchelknollen {etwa 750 g), 1 Knoblauchzehe, 2-3 EL Weinessig, 1 knapper EL Senf, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 4 EL Olivenöl, 125 g roher Schinken 1 Apfel etwa 125 g, 1 große Apfelsine (etwa 280 g)

Fenchelknollen putzen, waschen und in Streifen schneiden. Knoblauchzehe zerdrücken, mit Essig Senf Salz Pfeffer und Öl verrühren. Sauce über die Fenchelstreifen gießen, alles miteinander vermischen. Schinken in feine Würfel schneiden. Apfel und Apfelsine schälen, in Scheiben und dann in Würfel schneiden. Alles über den Salat verteilen, erst direkt vor dem Servieren untermischen.