

Mit zwei leckeren Hauptgerichten beginnen wir

... es folgen ein pikanter Nudelsalat, dann noch Käseplätzchen mit zweierlei Käse.

Zuerst stellen wir den **"Thüringer Auflauf"** vor. Das Interessante an diesem Rezept ist der Kloßteig, der als letztes mit Käse, Paniermehl und Butterflocken auf den Auflauf kommt. Kartoffelkloßteig bekommt man fast überall im Kühlregal.

Noch ein Produkt aus dem Kühlregal braucht das Rezept **"Gnocchi-Topf mit Hackfleisch und Feta."** Gnocchi gibt es in guter Qualität im Kühlregal. Weitere Zutaten sind Mais, weiße Bohnen, Paprika, Dosentomaten und Feta.

"Nudelsalat mit Kabanossi und Porree" ist ein sehr leckerer Nudelsalat ohne viel Zutaten, er kann sehr gut als Hauptgericht genossen werden.

"Dinkel-Käseplätzchen mit zweierlei Käse" schmecken sehr gut zu Wein, Bier und Mixgetränken mit und ohne Alkohol.

Thüringer Auflauf



Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel
1 TL Öl
400 g Schweinegeschnetzeltes, hier schon gewürzt, Gyros Art
300g Champignons klein
80 g kleine Schinkenwürfel
200 ml Sahne
1 Ei
1 EL Stärkepulver
750 g Kloßteig, ist eine Packung
4 EL Paniermehl
80 g geriebener Gouda Käse
30 g Butter

Zubereitung:

Zwiebel pellen und fein würfeln, Champignons putzen und evtl. halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen, Geschnetzeltes zugeben und anbraten. Zwiebeln, Champignons und Schinkenwürfel zugeben und kurz mitbraten.

Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und das Geschnetzelte einfüllen. Sahne mit Stärkemehl und Ei verrühren und über dem Fleisch verteilen. Den Kloßteig obenauf geben. Paniermehl und geriebener Käse auf dem Kloßteig verteilen und mit Butterflockchen belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) etwa 30 Minuten backen.

Man kann den Auflauf mit Petersilie oder Oregano dekorieren.

Gnocchi-Topf mit Hackfleisch und Feta



Zutaten für 4 Personen:

400 g Hackfleisch
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
1-2 Dosen gehackte Tomaten (je 450 ml)
Salz, Pfeffer
150 ml Gemüsebrühe
2 EL Öl
einige Stiele Oregano oder Thymian
4 EL Mais (Dose)
4-5 EL weiße Bohnen (Glas)
4 EL rote Gemüsepaprika (Glas)
80-100 g Feta
20 g Butter
500 g Gnocchi (Kühlregal)
Chilisalz

Zubereitung:

Zwiebel in Würfel schneiden und Knoblauch und Oregano hacken.

Öl erhitzen, das Hack darin krümelig anbraten, mit Salz und Pfeffer etwas würzen. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und mitbraten. Tomatenmark und Tomatenstücke zugeben. Brühe mit Mais, weißen Bohnen und Paprika mit Oregano unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, aufkochen und etwa 5 Minuten köcheln.

Butter erhitzen und die Gnocchi darin goldbraun braten. Gnocchis unter die Soße rühren. Feta zerbröseln und über das Gericht geben. Mit Chilisalz abschmecken.

Anmerkung:

Dieses Gericht geht sehr schnell, in 25 Minuten sollte es fertig sein.

Fortsetzung siehe nächste Seite

Nudelsalat mit Kabanossi und Porree



Zutaten für 4 Personen:

400 g Nudeln, Penne
Salz, Pfeffer
200 g Porree in Ringen
150 g Kabanossi, pikante Dauerwurst
½ Dose Gemüsemais
3 EL Salatcreme oder Majonaise
3-4 EL Sahne
1-2 TL mittelscharfer Senf
½ TL Zucker
2-3 EL Wein- oder Apfelessig
grober Pfeffer
Deko: Blatt Petersilie, rote Chilis

Zubereitung:

Nudeln nach Packungsvorschrift in Salzwasser kochen. Porree in feine Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren. Kalt abschrecken. Wurst in Scheiben schneiden und Mais abtropfen lassen.
Dressing: Aus Salatcreme, Sahne, Salz, Pfeffer, Zucker und Essig ein Dressing herstellen.

Anrichten:

Alle Zutaten mit dem Dressing mischen, etwa 1 Stunde durchziehen lassen.
Mit grobem Pfeffer bestreuen.

Dekorieren:

Chilischoten und Blatt Petersilie auf den Salat legen.
Wer möchte, kann kleine Chiliwürfel unter den Salat mischen.

Dinkel-Käseplätzchen mit zweierlei Käse



Für 1 Blech:

150 g Vollkorn Dinkelmehl
½ TL Salz
100 g Grana Padano geraspelt, oder Pecorino oder Parmesan
50 g flüssige Butter
50 ml Weißwein, Cidre oder Apfelsaft
1 Ei
30 g geraspelt Gouda

Zubereitung:

Mehl, Salz, Ei, Butter und Wein zu einem Teig verrühren. Grana Padano unterheben.
Ein Blech mit Backpapier auslegen und esslöffelgroße Teighäufchen darauf geben und et-

was flach drücken. Den Reibkäse darauf streuen und bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze) etwa 15 Minuten backen. Abkühlen lassen und servieren.

Anmerkung:

Diese Plätzchen schmecken sehr gut zu Wein, auch jungem Wein. Ebenfalls passt auch ein Bier dazu.