

# DIE KÜCHE AUS DER KISTE

Wöchentliche Rezeptideen von  WILMA & WILLI



## ZUTATEN

- 400 g Rhabarber
- 10 g Ingwer
- 1 Schalotte
- 75 ml Orangensaft
- 50 g Zucker
- 250 g Hähnchenwürfel
- Salz, Pfeffer

## HÄHNCHENSPIEBE MIT RHABARBER-INGWER-KOMPOTT (2 PERSONEN)

Rhabarber waschen, abziehen und würfeln. Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten fein hacken. Schalotten in einem Topf kurz andünsten. Nach ca. vier Min. Rhabarber und Ingwer hinzufügen. Zwei Min. weiterdünsten. Mit Orangensaft ablöschen und Zucker einrieseln lassen. Alles zu einem Kompott ca. 15 Min. einkochen lassen.

Hähnchen waschen, trocken tupfen und auf Spießen aneinanderreihen. Mit etwas Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. In der Pfanne oder auf dem Grill braten und mit dem Rhabarber-Ingwer-Kompott anrichten.

## ZUTATEN

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 50 g Käse
- 3 - 4 Zweige Thymian
- 2 EL Rapsöl
- Pfeffer
- Salz
- 1 kg reife Tomaten

## KARTOFFEL-TOMATEN-AUFLAUF

Kartoffeln waschen, schälen und mit einem Gemüsehobel oder mithilfe einer Küchenmaschine dünn hobeln. Kartoffeln in ein Sieb geben, gut abspülen und anschließend nochmals für 10 Minuten in eine Schüssel mit Wasser geben.

Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne halbe Ringe schneiden. Bergkäse reiben. Thymian abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen.

Kartoffeln abgießen, nochmals gut abspülen und auf einem sauberen Trockentuch verteilen. Mit einem zweiten Trockentuch gut abtrocknen. Wenn die Kartoffelscheiben trocken sind, in eine Schüssel geben und mit dem Rapsöl vermengen. Thymianblätter dazugeben und Kartoffeln mit Pfeffer würzen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Kartoffelscheiben darauf verteilen, anschließend mit etwas Salz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten backen. In der Zwischenzeit Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden, dabei den Stielansatz entfernen

Nach der Backzeit die Zwiebeln auf den Kartoffeln verteilen, die Tomatenscheiben darauflegen sowie den Bergkäse darüber streuen. Den Kartoffel-Tomaten-Auflauf weitere 15 Minuten backen und die letzten 5 Minuten die Grillfunktion verwenden.