

DIE KÜCHE AUS DER KISTE

Wöchentliche Rezeptideen von  WILMA & WILLI



ZUTATEN

1 Gurke
1 Paprika
½ Bund Dill
1 Knoblauchzehe
150 g Hüttenkäse
Salz, nach Geschmack
Pfeffer, nach Geschmack

GEFÜLLTE GURKEN MIT HÜTTENKÄSE, PAPRIKA UND DILL

(2 PERSONEN)

Die Gurken der Länge nach halbieren und in 2 Hälften teilen. Mit einen Löffel das Fruchtfleisch vorsichtig heraus kratzen. Das Fruchtfleisch von Gurken, Paprika und Kräuter klein hacken und zusammen in einer Schüssel vermengen. Den Knoblauch durch eine Presse drücken und in die Gurkenmasse geben. Hüttenkäse zugeben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung in die vorbereiteten Gurken geben und den Snack gekühlt servieren.

ZUTATEN

Pizzateig
250 ml lauwarmes Wasser
1 Würfel Hefe
1 TL Salz
1 Prise Zucker
2 EL Öl
500 g Mehl und etwas zur Teigverarbeitung

Tomatensauce
800g Strauchtomaten
1 Stk Zwiebel
2 EL Olivenöl, nativ
1 Knoblauchzehe
2 Handvoll frische
1/2 TL Zucker
Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß
1 Stk Lorbeerblatt
ca. 1/2 Tube Tomatenmark (nach Bedarf)

SELBSTGEMACHTE PIZZA MIT FRISCHEM OREGANO

Pizzateig
250 ml lauwarmes Wasser in einen Messbecher füllen. Hefe hineinbröseln und mit einer Prise Zucker und Salz verrühren. 10-15 Minuten gehen lassen. Das Mehl in eine Schüssel geben. Flüssigkeit und Öl über das Mehl geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts mindestens 5 Minuten kneten (von Hand mindestens 10 Minuten lang kneten). Zum Schluss mit den Händen noch einmal wenige Minuten weiterkneten, bis der Teig geschmeidig ist. Die Teigschüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort (ca. 35°C) etwa 1,5 Stunden gehen lassen. Teig halbieren und auf bemehlter Arbeitsfläche rund (Ø ca. 28-30 cm) ausrollen. Ofen auf 240 Grad (Umluft: 220) vorheizen. Zwei Standardbleche (38x45 cm) mit Backpapier belegen. Teige auf die Backbleche legen und etwas in die Ränder zurechtdrücken.

Tomatensauce
Tomaten in ganz kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch ebenfalls klein schneiden.

Olivenöl im Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Knoblauch dazu geben und mitdünsten, aber nicht zu lange. Er soll dabei nicht braun werden! Mit den Tomaten ablöschen. Oregano, 1-2 Lorbeerblätter, Zucker, Paprikapulver dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das ganze auf kleiner Hitze ca. 30-45 Minuten köcheln lassen. Die Lorbeerblätter herausnehmen und die Soße pürieren. Soviel Tomatenmark dazugeben, bis eine dickflüssige Creme entsteht. Die Pizzasauce soll nicht zu dünnflüssig sein, aber auch nicht zu dick. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver nachwürzen. Jetzt weitere 15 - 30 Minuten köcheln lassen.

Wenn du die Pizzasauce gleich verwenden möchtest, lasse sie erst noch abkühlen. Den Rest kannst du portionsweise in Gefrierbeutel füllen, oder andere passende Behälter, und einfrieren.

Und nun: die Pizza mit allem Belegen, was Euch schmeckt: Käse, Paprika, Mais, Salami... und viel frischem Oregano!

DIE KÜCHE AUS DER KISTE

Wöchentliche Rezeptideen von  WILMA & WILLI



ZUTATEN

Mürbteig

130 g Butter
75 g Puderzucker
200 g Mehl
75 g gemahlene Mandeln
1 Ei
1 Prise Salz

Füllung

600 g Aprikosen
2 EL Zucker
2 EL Speisestärke
3 - 4 EL
Aprikosenmarmelade
Mandelplättchen zum
Bestreuen
1 Eigelb

APRIKOSEN-GALETTE MIT MANDELPLÄTTCHEN

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührers zügig zu einem krümeligen Teig kneten. Mit den Händen weiter verarbeiten, evtl. noch 2 - 3 EL Wasser zufügen. In Alufolie gewickelt für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Backofen auf 190 °C (165 °C Umluft) vorheizen. Die Aprikosen waschen, entkernen und vierteln. Zucker und Speisestärke mischen. Nach der Kühlzeit den Teig auf einem Backpapier rund ausrollen (ca. 35 - 40 cm Durchmesser). Zuckermischung auf dem Boden verteilen, Rand frei lassen. Die Aprikosen kreisförmig auf dem Boden verteilen, die Konfitüre erhitzen und mit einem Pinsel auf den Aprikosen verstreichen, Rand an allen Seiten umklappen. Überschüssigen Teig abnehmen. Eigelb mit etwas Wasser verrühren und den Rand damit bestreichen. Mit den Mandelplättchen bestreuen und im vorgeheizten Backofen für ca. 35 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.