

# SELBSTGEKOCHT VON LISA

## Zutaten

1 Paket Blätterteig  
450 g Porree  
1 Zwiebel  
30 g Butter  
150 g Schinkenwürfel  
4 Eier  
200 ml Sahne  
150 g Gouda mittelalt  
½ TL Salz  
Pfeffer  
½ TL Paprika edelsüß

## Porree-Quiche

Eine Quicheform mit etwas Butter einfetten und den Blätterteig darin auslegen. Alternativ kann man auch ein Mürbeteig zubereiten und diesen verwenden. Porree putzen, halbieren, in Halbringe schneiden und waschen. Zwiebel schälen und würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Porree, Zwiebel und Schinkenwürfel darin ca. 5 Minuten andünsten. Eier mit der Sahne verquirlen, geriebenen Käse unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Das Gemüse mit der Eier-Mischung vermengen und auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober- und Unterhitze für ca. 35 Minuten backen bzw. so lange bis der Guss gestockt ist und eine goldgelbe Farbe hat.

Guten Appetit! 😊

## Zutaten

2 Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
3 EL Butter  
300 g Risotto-Reis  
160 ml Weißwein  
500 ml Gemüsebrühe  
500 ml Passierte Tom.  
100 ml Sahne  
8 getr. Tomaten  
Salz + Pfeffer  
Basilikum + Oregano  
1 TL Zucker  
250 g Cocktailtomaten  
Parmesan

## Cremiges Tomaten-Risotto

Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und grob hacken. Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin ca. 2-3 Minuten glasig dünsten. Risotto-Reis zugeben und unter Rühren 1 Minute mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen, dabei stetig weiterrühren. Die Hitze reduzieren und etwas Gemüsebrühe zugeben. Das Risotto ca. 12-15 Minuten köcheln lassen. Dabei nach und nach Gemüsebrühe und passierte Tomaten hinzufügen und stetig umrühren. Cocktailtomaten waschen, trocknen und auf einem Backblech verteilen. Mit etwas Olivenöl einpinseln und für ca. 8-10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft backen. Fein gehackte getrocknete Tomaten und etwas Sahne unter das Risotto rühren. Sobald der Reis bissfest und das Risotto schön cremig ist, mit den Gewürzen und etwas Zucker abschmecken. Die Cocktailtomaten vorsichtig unterrühren.

Mit geriebenem Parmesan garnieren und servieren! 😊

## Zutaten

1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
400 g Zucchini  
6 EL Mandelmus  
400 ml Gemüsebrühe  
Salz + Pfeffer  
Muskat  
2 EL Brat- & Backöl  
1 Prise Chili  
2 EL Butter  
700 g Gnocchi

## Gnocchi mit Zucchini-Mandelmus-Soße

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen. Zucchini waschen, putzen und ca. 1 cm groß würfeln. Mandelmus mit Gemüsebrühe glattrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Frühlingszwiebeln und eine Prise Chili darin bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten anschwitzen. Zucchini zugeben und ca. 5 Minuten mitbraten. Ab und zu umrühren. Parallel dazu Butter in einer Pfanne zerlassen und Gnocchi darin ca. 3-5 Minuten bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren goldbraun anbraten. Mandelmussoße mit Zucchini vermischen, aufkochen lassen und Herd sofort ausschalten. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gnocchi portionieren, Zucchini-Mandelmus-Soße darüber geben und fertig!

Das Ganze klappt natürlich auch mit Nudeln, wenn jemand keine Gnocchis im Haus hat. 😊

