

SELBSTGEKOCHT VON LISA

Zutaten

1 Weißkohl
 2 Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 3 EL Brat-Olivenöl
 1 EL Weißweinessig
 150 ml Gemüsebrühe
 100 g getr. Tomaten
 400 g breite Bandnudeln
 Salz + Pfeffer
 1 Bund Petersilie
 2 TL Paprika edelsüß
 ½ TL Kümmel, gemahlen

Köstliche Krautfleckerl

Weißkohl putzen, je nach Größe vierteln oder achteln, waschen und Strunk entfernen. Den Kohl in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin ca. 2 Minuten anschwitzen. Kohl zugeben und ca. 5 Minuten bei hoher Hitze mitbraten. Mit Essig und Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und im geschlossenen Topf ca. 12-15 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden und ca. 2 Minuten vor Ende der Garzeit des Weißkohls zugeben. Nudeln nach Packungsanleitung in ausreichend Salzwasser al dente garen. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und mit ¾ der Petersilie unter den Weißkohl rühren. Alles mit Paprikapulver, Kümmel, Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Zutaten

400 g Porree
 2 Knoblauchzehen
 1 EL Brat- & Backöl
 1 Glas Linsen
 1 Bund Petersilie
 80 g Cheddar
 2 EL Mittelscharfer Senf
 Salz + Pfeffer
 40 g Semmelbrösel
 2 Eier
 1 Pck. Blätterteig
 1 TL Oregano

Blätterteigtaschen mit Porree

Porree längs halbieren, waschen und in dünne Halbringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Porree darin ca. 3 Minuten anbraten. Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Abgetropfte Linsen unterheben und weitere 5 Minuten mitdünsten. Petersilie waschen, trocken schütteln und klein hacken. Cheddar fein reiben. Petersilie, Cheddar, Senf, Salz und Pfeffer zugeben und alles vermengen. Zum Schluss Semmelbrösel und Ei unterheben. Das andere Ei in einer Schüssel aufschlagen. Blätterteig auslegen und je eine Hälfte der Quadrate mit der Porree-Linsen-Mischung belegen, dabei einen kleinen Rand frei lassen. Diesen Rand mit dem aufgeschlagenen Ei bestreichen und die Quadrate zusammenklappen und mit einer Gabel zusammendrücken. Wenn Zeit ist, gerne noch für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank geben. Anschließend oben drei kleine Schlitze mit einem Messer einschneiden. Blätterteigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit dem restlichen Ei bestreichen und mit etwas Oregano bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 25 Minuten goldbraun backen. Schmecken warm und kalt hervorragend! 😊

Zutaten

1 Orange
 350 g Clementinen
 130 g Naturjoghurt
 200 g Rohrohrzucker
 1 Pck. Vanillezucker
 Salz
 250 ml Sonnenblumenöl
 3 Eier
 150 g Weizenmehl 405
 2 TL Backpulver
 1 EL Butter
 1 EL Puderzucker

Joghurt-Clementinen-Kuchen

Orange waschen, trockenreiben und etwa 1 TL von der Schale abreiben. Clementinen mit einem scharfen Messer rundherum schälen, sodass auch die weiße Innenhaut entfernt wird und anschließend feine Fruchtstücke ausschneiden. Joghurt, Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz und Öl verrühren. Eier unterschlagen. Mehl, Backpulver, Orangenschale und Clementinstücke untermischen. Eine Kastenform mit Butter einfetten und den Teig hineingeben. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober- und Unterhitze ca. 60 Minuten backen, dabei nach 30 Minuten mit 1 für 4 Papier abdecken. Den Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Perfekt für einen gemütlichen Sonntagnachmittag. 😊

