

SELBSTGEKOCHT VON LISA

Zutaten

2 Knoblauchzehen
 2 Zwiebeln
 5 EL Brat- & Backöl
 2 Dosen stückige Tom.
 2 Lorbeerblätter
 Salz + Pfeffer
 1 EL Majoran getrocknet
 1 EL Agavendicksaft
 450 g Fenchel
 200 g Steinchampignons
 1 TL Paprikapulver
 250 g Mozzarella
 50 ml Milch
 150 g Crème fraîche
 12 Lasagneplatten
 ½ Bund Petersilie

Fenchel-Champignon-Lasagne

Für die Soße Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein würfeln.
 2 EL Öl in einem kleinen Topf erhitzen und beides darin ca. 3 Minuten anschwitzen.
 Tomaten aus der Dose bzw. aus dem Glas und Lorbeerblätter zugeben.
 Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und ca. 10 Minuten im offenen Topf köcheln lassen.
 Fenchel waschen, putzen, vierteln, Strunk entfernen und die Viertel längs in ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
 Beides in eine Schüssel geben und mit 3 EL Öl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer mischen.
 Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 220°C Umluft ca. 15 Minuten backen.
 Tomatensoße mit Agavendicksaft, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und Lorbeerblätter entfernen. Mozzarella gut abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.
 Gemüse aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 180°C reduzieren.
 3 EL Tomatensoße in eine Auflaufform geben, mit 3 Lasagneplatten belegen, 1/3 des Gemüses und dann 1/3 der Tomatensoße darauf verteilen.
 Vorgang zweimal wiederholen und mit Lasagneplatten abschließen.
 Milch mit Crème fraîche verrühren, salzen und pfeffern.
 Die Mischung auf den Platten verteilen und mit Mozzarella belegen.
 Ca. 30-40 Minuten auf der untersten Schiene bei 180°C backen.
 Anschließend mit frisch gehackter Petersilie garnieren & genießen. ☺

Zutaten

2 Zwiebel
 1,2 kg Frühkartoffeln
 1 EL Butter
 4 TL Gemüsebrühpulver
 1 Bund Radieschen
 100 g Frischkäse Natur
 Salz + Pfeffer
 Muskat
 ½ Bund Petersilie

Radieschen-Kartoffel-Suppe

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen und grob würfeln.
 Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebeln darin ca. 4 Minuten anschwitzen.
 Kartoffeln zugeben und kurz mitdünsten.
 1,1 Liter kochendes Wasser und Gemüsebrühpulver zugeben und im geschlossenen Topf ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.
 Inzwischen 50 g Radieschenblätter von den Radieschen abschneiden, putzen, waschen und abtropfen lassen. Radieschen putzen, ebenfalls waschen und in dünne Scheiben schneiden.
 Frischkäse zu den Kartoffeln geben und alles mit einem Stabmixer fein pürieren.
 Radieschenblätter grob hacken, zufügen und nochmals kurz pürieren.
 Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
 Suppe in tiefen Tellern portionieren, mit Radieschenscheiben und Petersilie servieren.

Zutaten

Für den Teig:
 60 g Zucker
 125 g Butter
 1 Eigelb
 1 TL Zitronenschale
 200 g Weizenmehl 550
 Salz
Für die Füllung:
 375 g Quark
 4 Eier
 1 TL Zitronenschale
 125 g Zucker
 250 g Heidelbeeren
 Puderzucker

Heidelbeer-Quark-Torte

Eine Springform mit Backpapier auslegen.
 Zucker, weiche Butter, ein Eigelb und 1 TL Abrieb einer Zitrone mit einer Küchenmaschine verrühren. Mehl und eine Prise Salz zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
 Zu einer Kugel formen und im Kühlschrank ca. 20 Minuten ruhen lassen.
 Den Teig dann ca. 5 mm dick auf dem Boden der Form ausrollen, evtl. den überschüssigen Rand abschneiden. Im vorgeheizten Backofen bei 150°C ca. 20 Minuten backen.
 Anschließend rausnehmen und die Hitze auf 140°C reduzieren.
 Quark mit vier Eigelben und Zitronenschale cremig rühren.
 Eiweiß mit einer Küchenmaschine steif schlagen. Zucker und 1 EL Mehl vorsichtig unterheben. Eiweißmasse unter die Quarkmasse heben und 200 g Heidelbeeren zugeben.
 Alles auf den Teig geben und ca. 1 Stunde weiter backen.
 Abkühlen lassen, restliche Beeren auf dem Kuchen verteilen und mit Puderzucker bestreuen.
 Mit frisch geschlagener Sahne servieren & einfach nur genießen! ☺

