

Bunte Rezeptsammlung

Für die Grillsaison stellen wir einen "Bunten Grillsalat mit Reis" vor. Weintrauben, Oliven, Mandarinen und Rucola sind neben Reis die Hauptzutaten.

"Makkaroni-Hähnchen-Gratin" ist ein leckeres Gratin mit Hähnchenfleisch, Paprika, Lauchzwiebeln und Petersilie, natürlich darf auch der geraspelte Bergkäse nicht fehlen.

Einen "Joghurtball mit Beeren" habe ich bei einer Einladung gegessen und habe mir voller Begeisterung das Rezept geben lassen, habe es nachbereitet und fotografiert. Es wird auch die Leser erfreuen.

Zum Schluss servieren wir einen "Schokokuchen mit Birnen". Hier kommen Buttermilch und brauner Zucker in den Teig, die Birnen werden mit Vanillelikör mariniert. Ein einfaches Rezept, aber lecker.

Bunter Grillsalat mit Reis



Zutaten für 4 Personen:

100-150 g Langkornreis (Lieblingsreis)
Salz
100-150 g Weintrauben blau
1 Dose Mandarinen
3 EL grüne Oliven ohne Stein
Rucola
Dressing:
Olivenöl
Zitronensaft
Salz, Pfeffer
Ahornsirup
evtl. Ziegenfrischkäse

Zubereitung:

Lieblingsreis nach Anweisung im leichten Salzwasser gar kochen. Wasser abgießen.
Weintrauben waschen und halbieren, Mandarinen-Segmente einmal durchschneiden. Oliven in Ringe schneiden.
Rucola waschen, verlesen und evtl. einmal durchschneiden.
Alle Zutaten vermischen und aus Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Ahornsirup ein Dressing herstellen und gut aufschlagen.
Das Dressing über dem Salat verteilen und auf einer Platte anrichten.

Anmerkung:

Sehr gut schmeckt der Grillsalat wenn man vor dem Anrichten noch etwas Ziegenfrischkäse darüber bröseln.

Makkaroni-Hähnchen-Gratin



Zutaten für 4 Personen:

250-280 g kurze Makkaroni
Salz
300 g Hähnchenbrustfilets
1 Bund Lauchzwiebeln
1 gelbe Paprikaschote
1 rote Paprikaschote
½ Bund Petersilie
2 EL Öl
Pfeffer
100 g Bergkäse
5 Eier
200 ml Milch
200 ml Sahne
evtl. 1 Tomate
Butter für die Form

Zubereitung:

Makkaroni nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen, dann abgießen.
Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden.
Lauchzwiebeln putzen und in Ringe und die Paprika sowie auch die Petersilie in Streifen schneiden.
Die Hähnchenwürfel in heißem Öl etwa 3 Minuten kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer etwas würzen und beiseite stellen.

Paprikastreifen und Lauchzwiebeln im Bratfett anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Bergkäse raspeln. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Nudeln, Fleisch, Gemüse und Petersilie vermengen und in die Auflaufform füllen.

Eier mit Milch und Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse einrühren. Eier-Käse-Mix über die Makkaroni in der Form gießen. Backen bei 180 Grad vorgeheizt (Ober- und Unterhitze) etwa 30-35 Minuten.

Anmerkung:

Man kann eine Tomate vom den inneren Kernen befreien und das Tomatenfleisch in kleine Würfel schneiden und diese dann über dem fertigen Makkaroni-Auflauf verteilen. Das sieht sehr gut aus.

Fortsetzung siehe nächste Seite

Joghurtball mit Beeren



Zutaten für 4-6 Personen:

500 g griechischer Joghurt
10%
120-130 g Zucker
1 P Vanillezucker
400 ml Sahne
mindestens 250 g Beeren, als
Beerenmischung TK, alle Sor-
ten frische Beeren,
hier TK Beerenmischung
Zucker oder Puderzucker zum
Bestreuen
Deko: evtl. Zitronenmelisse

Zubereitung:

Griechischer Joghurt mit Zu-
cker und Vanillezucker verrüh-
ren. Sahne steif schlagen und
unter die Joghurtmasse rühren.
Ein Sieb mit einem Geschirr-
tuch auslegen und den Joghurt
hinein geben. Das Sieb auf eine
größere Schüssel setzen, damit
Flüssigkeit aus dem Joghurt ab-
laufen kann. Der Joghurt sollte
etwa eine Nacht im Kühl-
schrank ruhen.

Servieren:

Den abgetropften Joghurt auf
eine Platte stürzen und mit Bee-
ren umgeben. Zucker oder Pu-
derzucker auf die Beeren streu-
en. Evtl. mit Zitronenmelisse
dekorieren.

Anmerkung:

Dieser Joghurtball ist eigent-
lich ein Dessert, er wird aber
auch sehr gerne als Kuchen ohne
Boden zum Nachmittags-
kaffee verzehrt.

Schokokuchen mit Birnen



Zutaten:

Teig:

300 g Mehl, Type 405
200 g brauner Zucker
50 g Kakao
1 TL Zimt
1,5 TL Backpulver
1 TL Natron
2 Eier
175 ml neutrales Öl
200-250 ml Buttermilch

Birnen:

1 Dose Birnen (850 ml)
3 EL Vanillelikör
1 EL Mehl
1 EL Kakao
½ TL Zimt
Butter für die Form
Puderzucker
Backform: Größe 11 x 30 cm

Zubereitung:

Birnen abgießen und gut ab-
tropfen lassen. 4-6 Birnenhälf-
ten mit Vanillelikör beträufeln
und etwas ruhen lassen.

Öl mit braunem Zucker ver-
schlagen, nach und nach die Ei-
er zugeben und einrühren.

Mehl mit Kakao und Zimt mi-
schen, Backpulver und Natron
zufügen. Die Mehlmischung
zur Fettmasse geben und ein-
rühren. Buttermilch zufügen,
nur so viel zufügen, dass ein
Teig entsteht, der schwer rei-
ßend vom Löffel fällt.

Die Backform mit Butter aus-
streichen und nach Geschmack
mit Mehl ausstäuben oder mit
Paniermehl ausstreuen.

Die Teigmasse in die Backform
einfüllen. Die Birnenhälften et-
was trocken tupfen und in ein-
em Gemisch von einem Ess-
löffel Mehl und Kakao, sowie
einem halben Teelöffel Zimt
wenden. Die Birnen fast voll-
ständig in den Teig drücken.

Backen bei 175 Grad Ober- und
Unterhitze etwa 60 Minuten.
(Stäbchenprobe)

Den Kuchen auskühlen lassen
und mit Puderzucker bestäu-
ben.

Dazu reicht man Schlagsahne.

Anmerkung:

Falls Kinder mitessen, lässt
man den Vanillelikör einfach
weg.

Der Kuchen schmeckt herrlich
schokoladig.