

Griechischer Kartoffeltopf

Zutaten für 4 Personen:

1 Bund Petersilie (oder tiefgekühlt)
2 TL Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Oregano
800 g festkochende Kartoffeln
3 EL neutrales Öl
1 Gemüsezwiebel
250 g Zucchini
250 g Tomaten
200 g Schafkäse
150 g Schmand
100 g Sahne

Zubereitung in etwa 45 Minuten:

Petersilie waschen und fein hacken. Salz mit Pfeffer, Oregano und Petersilie mischen.

Das Gemüse waschen und die geschälten Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, Kartoffeln darin anbraten, mit einem Teil der Würzmischung bestreuen und im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze schmoren.

Die geschälte und kleingewürfelte Zwiebel auf die Kartoffeln geben und wieder würzen.

Zucchini in Scheiben schneiden, in den Topf geben und würzen.

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, etwa 1 Minute ziehen lassen, die Haut abziehen, vierteln, Stielansätze und Kernchen entfernen. Fruchtfleisch auf dem Gemüse verteilen und in ca. 20 Minuten garen.

Den Käse mit Schmand und Sahne verrühren, auf dem Gemüse verteilen und nochmals 5 bis 10 Minuten erhitzen.

Broccoli-Cremesuppe

1 Päckchen Feinfrost-Broccoli oder 1 frischen Broccoli in Salzwasser bissfest kochen (geht relativ schnell!). Das Gemüsewasser auffangen und etwas abkühlen lassen.

Ca. 50 g Butter zerlassen und mit Mehl zu einer hellen Mehlschwitze verrühren. Das Gemüsewasser auffüllen, noch nicht kochen.

Ein Ei mit süßer Sahne verrühren und in die Suppe geben, jetzt unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Mit Muskat, Salz, Zitronensaft, einer Prise Zucker und ggf. etwas süßer Sahne abschmecken. Den zerkleinerten Broccoli zum Schluss in die Suppe geben und nicht mehr kochen.

Zutaten und Reihenfolge für Schichtsalat (vegetarisch)

Sellerie, Äpfel, Mais, Ananas, Porree, gekochte Eier, Miracel Whip, Petersilie

Zupfkuchen II (keine Ahnung, woher das Rezept kommt - das ist NICHT Mutters Rezept!)

* für den Streuselteig : 250 g Mehl, 3 Eßl. Kakao, 125 g Zucker, 125 g Margarine, 1/2 P. Backpulver, 1/2 P. Vanillezucker, 1 Eigelb, Saft von 1 Zitrone

* Fülle : 750 g Quark, 100 g Zucker, 125 g Margarine, 4 Eier, 1 P. Vanillezucker, 1 P. Vanillepudding, 1 Eßl. Grieß, Saft von 1 Zitrone