

Vorspeise:

Tomatensuppe

1,2 kg frische Tomaten

1 rote Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 EL ital. Kräuter (z.B. Basilikum, Thymian, Salbei, Rosmarin, ...)

1 EL Zucker

Pfeffer, Salz,



1. Tomaten kreuzweise einritzen und für wenige Sekunden in kochendes Wasser legen. Danach in kaltem Wasser abschrecken. Jetzt kann die Tomatenhaut ganz leicht entfernt werden. Die Tomaten halbieren und den Strunk entfernen. Danach würfeln.



2. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. In einem Topf mit Olivenöl langsam glasig dünsten. 1EL Zucker darüber geben, umrühren und vorsichtig bräunen. Aufpassen, dass der Zucker nicht verbrennt! Die Kräuter sehr fein hacken. Die Tomaten und die Kräuter hinzugeben und 200ml Wasser hinzufügen. 20-30 Min köcheln.



3. Pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Geröstete Brotwürfel

1 Brötchen (gerne vom Vortag)

4 EL Olivenöl

1 EL gehackte ital. Kräuter

Salz

Das Brötchen würfeln und in einer beschichteten Pfanne bei wenig Hitze zusammen mit dem Olivenöl anrösten. Kurz vor Ende die Kräuter darüber geben. Wenig Salz hinzufügen. Wer es scharf mag kann noch Chiliflocken oder eine kleine gehackte Knoblauchzehe dazugeben. Evtl. noch etwas Öl nachgießen.

Die Brotwürfel zusammen mit der Suppe servieren.



Hauptgang:

Kartoffelpuffer

1,5 kg Kartoffeln grob gerieben

1 Ei

3 EL Mehl

Salz und Pfeffer

Pflanzenöl



Die grob geriebenen Kartoffeln ausdrücken sodass nicht mehr so viel Wasser Inhalt ist.

Alles mit den übrigen Zutaten vermengen.

In Pflanzenöl in einer Pfanne golden ausbraten.

Puffer nicht zu dick machen, sonst werden sie nicht gar.



Paprika-Dip

100g Frischkäse

1- 2 EL Schmand

2-3 EL Ajvar

¼ Paprikaschote (rot)

Pfeffer, Salz (wer es scharf mag Chilipulver)

Alle Zutaten miteinander verrühren. Paprika fein hacken und unterheben. Mit Pfeffer, Salz und Chilipulver abschmecken.



Tomate-Frühlingszwiebel-Dip

100g Frischkäse

4-5 EL Schmand

2 Frühlingszwiebeln

10-12 halbe getrocknete Tomaten in Öl

Pfeffer, Salz

Friskäse und Schmand verrühren. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Tomaten fein würfeln. Alle Zutaten miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Dessert:

Saftiger Rüblikuchen

400g Möhren

4 Eier

250g Zucker

1 P. Vanillezucker

300g gemahlene Haselnüsse

120g Semmelbrösel

1TL Backpulver

½ TL Zimt

Ein bisschen Wasser

Eine Priesse Salz

Abrieb einer Zitrone

Backform

Butter zu einfetten

1. Möhren schälen und fein raspeln. Die Zitrone waschen und die Schale fein abreiben. Eigelb in eine Schüssel geben und 4EL Wasser hinzu geben. Dies dann Schaumig rühren. 2/3 des Zuckers und 2/3 des Vanillezuckers nach und nach dazu geben und einrühren bis eine cremige Masse entsteht.
2. Ofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Eiweiß mit eine Priesse Salz in einer Schüssel steif schlagen und den übrigen Zucker und Vanillezuger einrieseln lassen. Eischnee über die Eigelbcreme geben und Möhren, Haselnüsse, Semmelbrösel, Backpulver, Zimt und Zitronenabrieb hinzugeben. Alles vorsichtig vermischen.
3. Backform einfetten und mit Teig füllen. Ca. 1h backen.



Tipp : Am Besten schmeckt es noch mit Marzipan-Möhren und Sahne

