Hallo

Frühling!

KOCHBUCH HIMMLISCHER GENÜSSE

Spargelquiche

Für 1 Quiche
(eine Tarteform Durchmesser 28 cm)

Für den Mürbeteig

250 g	Mehl
100 g	kalte Butter
1	Ei
1	Eigelb

Für den Belag

1 kg	Spargel, grün
1 EL	Butter
1 EL	Zucker
2	Eier
1 Bund	Petersilie, gehackt
100 g	geriebener Parmesan
150 g	Crème fraîche
	Salz
	geriebene Muskatnuss

Für 10 Quiche
(ein großes Blech)

Für den Mürbeteig

2, 5 kg	Mehl
1 kg	kalte Butter
10	Eier
10	Eigelb

Für den Belag

10 kg	Spargel, grün
10 EL	Butter
10EL	Zucker
20	Eier
5 Bund	Petersilie, gehackt
1 kg	geriebener Parmesan
1,5 kg	Crème fraîche
	Salz
	geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Aus Mehl, Ei, Eigelb kalter Butter und einer Prise Salz ein Teig kneten. In Folie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Den grünen Spargel in kleine ca. 3 cm schräge Stücke schneiden und die holzigen Enden entfernen. Den Löffel Butter in einer Pfanne erhitzen, den Spargel mit dem Zucker und einer Prise Salz ca. 5 Minuten braten. Die Petersilie untermischen und anschließend in einem Sieb abkühlen lassen. Den Teig etwas größer als die Quiche/Tarteform ausrollen. Die Form gut ausfetten und mit dem Teig auslegen, dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen.

Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Hälfte des Käse auf dem Boden verteilen, danach die Spargelmischung darüber geben. Die restlichen Eier mit der Crème fraîche verquirlen, den restlichen Käse unterheben und mit etwas Salz und Muskatnuss würzen. Die Mischung gleichmäßig über die Form verteilen. Die Quiche im Backofen bei 170 °C Ober/Unterhitze auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten goldgelb backen. Dazu passt grüner Salat.

Gnocchi mit Gorgonzola-Birnen-Soße

Für 4 Personen

1 kg	Gnocchi
200 ml	süße Sahne
150 g	Gorgonzola
1	Dose Birnen
1	Zwiebel
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Für 20 Personen

5 kg	Gnocchi
1 L	süße Sahne
1500 g	Gorgonzola
6 gr.	Dosen Birnen
4	Zwiebeln
	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln im Öl andünsten, dann die Sahne dazu schütten. Den Gorgonzola zerbröseln und in der Sahne schmelzen lassen. Birnen klein scheiden und dazu geben, evtl. etwas vom Birnensaft. Abschmecken mit Salz und Pfeffer, gegebenenfalls mit Milch strecken.

Die Gnocchi nach Packungsvorschrift zubereiten.

Spinatauflauf

Für 4 Personen		**Für 20 Personen**	
400 g	Vollkornnudeln	2kg	Vollkornnudeln
1 Zehe	Knoblauch	5 Zehen	Knoblauch
1	Zwiebel	5	Zwiebeln
20g	Butter oder Margarine	100 g	Butter oder Margarine
400 g	Blattspinat (TK)	2 kg	Blattspinat (TK)
200 ml	Schlagsahne	1l	Schlagsahne
je 1/2 TL	Kümmel und Muskat	je 1 TL	Kümmel und Muskat
150 g	Emmentaler gerieben	750 g	Emmentaler gerieben
	Salz, Pfeffer		Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Spinat auftauen, ausdrücken und fein hacken.

Petersilie fein hacken und mit Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Spinat zugeben und mitdünsten. Etwas abkühlen lassen.

Die Masse mit Eiern und der Hälfte vom Käse vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Ganze in eine gefettete Auflaufform geben, mit dem restlichem Käse bestreuen und auf der mittleren Schiene bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen.

Brezen-Spinat-Knödel

Für 4 Personen

4	altbackene Brezen
4	altbackene Brötchen
250 ml	Milch
100 ml	Sahne
2	Eier
100 g	Bergkäse, geriebene
2	Zwiebeln, kleingeschnitten
1 Bund	Petersilie, gehackt
	Muskatnuss, gerieben
2	Knoblauchzehen
2,5 kg	Spinat (TK)
40 g	Mehl
gf.	Semmelbrösel
	Salz, Pfeffer

Für 20 Personen

20	altbackene Brezen
20	altbackene Brötchen
1250 ml	Milch
500 ml	Sahne
10	Eier
500 g	Bergkäse, gerieben
1kg	Zwiebeln, kleingeschnitten
1 Bund	Petersilie, gehackt
	Muskatnuss, gerieben
5	Knoblauchzehen
2,5 kg	Spinat (TK)
200 g	Mehl
ggf.	Semmelbrösel
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Brezen und Brötchen in kleine Stücke schneiden, in einer Schüssel mit Milch und Sahne übergießen und einweichen lassen. Schalotten und gehackte Knoblauchzehen in 1 EL Butter glasig anbraten, Petersilie einrühren und nach und nach den Spinat dazugeben. Zusammenfallen lassen und 2-3 Minuten dünsten, Wasser weitesgehend verdunsten lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nach Geschmack würzen – Vorsicht mit dem Salz, das Brezensalz kommt im Teig auch noch mit dazu. Spinat abkühlen lassen und hacken. Dann zu der Brezen-Milch-Mischung geben und zusammen mit dem Käse und den Eiern zu einem noch recht feuchten Teig kneten. Das macht man am Besten mit den Händen, so hat man ein besseres Gefühl für die Konsistenz. Wenn alles gut verknetet ist, Mehl unterkneten. Der Teig sollte gut formbar sein. Wenn er noch zu nass ist, kann man Semmelbrösel zugeben, verkneten und dann den Teig kurz stehen lassen. Hat er die richtige Konsistenz, mit feuchten Händen nicht zu große Knödel formen.Die Knödel in reichlich Salzwasser kochen. Wenn sie oben schwimmen, noch etwas drin lassen und nach ein paar Minuten herausnehmen. Mit geschmolzener Butter schmecken sie sehr gut.

Lasagne nach mexikanischer Art (vegetarisch)

Für 4 Personen		Für 20 Personen	
12	Lasagneplatten	60	Lasagneplatten
1 Dose	Kidneybohnen	5 Dosen	Kidneybohnen
1 Dose	Mais	5 Dosen	Mais
1 Dose	gewürfelte Tomaten	5 Dosen	gewürfelte Tomaten
1 Packung	geriebener Käse (Gouda)	5 Pck .	Geriebener Käse (Gouda)
1 Becher	Schmand	2 Becher	Schmand
	etwas Gemüsebrühe	1 l	etwas Gemüsebrühe
	Salz, Pfeffer		Salz, Pfeffer
	Tomatenmark nach Belieben		Tomatenmark nach Belieben
	Chilipulver		Chilipulver
	Öl für die Form		Öl für die Form

Zubereitung:

Aus den Kidneybohnen, dem Mais und den Tomaten ein Chili kochen und mit Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe und Chilipulver kräftig abschmecken. Mit Tomatenmark je nach Bedarf etwas andicken. Zum Schluss mit Schmand abschmecken.

Auflaufformen mit etwas Öl einfetten und je zwei Schöpflöffeln Chili hineingeben. Mit Lasagneplatten bedecken und noch eine Lage Chili dazugeben. Mit ca. einer halben Packung Käse bestreuen. Jetzt Chili und Lasagneplatten so lange aufschichten, bis alles aufgebraucht ist. Die letzte Schicht sollte Chili sein. Zum Schluss kräftig mit Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C ca. 45 Minuten backen. Heiß servieren.

Nudelauflauf

Für 4 Personen		Für 20 Personen	
500 g	Nudeln	2,5 kg	Nudeln
3	Eier	15	Eier
200 g	Appenzeller/Emmentaler	1 kg	Appenzeller/Emmentaler
100 g	gekochten Schinken	500 g	gekochten Schinken
	Salz, Pfeffer		Salz, Pfeffer
	Kräuter der Provence		Kräuter der Provence

Zubereitung:

Nudeln kochen, abtropfen lassen und in den Ofenformen verteilen. Geschnittenen Schinken untermischen.
Eier in einer Schüssel schlagen, würzen und alles mischen. Über die Nudeln geben.
20 Minuten vor dem Servieren Käse über alles geben und mitbacken.
Backzeit: 60 Minuten bei 200°C

Rhabarber-Crumble mit Zimt

Für 4 Personen		Für 20 Personen	
750 g	Bio-Rhabarber	3,5 kg	Bio-Rhabarber
150 g	Zucker	750 g	Zucker
2 EL	Speisestärke	10 EL	Speisestärke
150 g	harte Butter	750 g	harte Butter
50 g	Haferflocken	250 g	Haferflocken
200 g	Weizenvollkornmehl	1 kg	Weizenvollkornmehl
2 TL	Zimt	10 TL	Zimt
1 Prise	Salz	1/2 TL	Salz
	Fett für die Form		Fett für die Form

Zubereitung:

Rhabarber waschen, abziehen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Sehr dicke Stangen halbieren.

In einer Schlüssel Rhabarber mit 20 EL Zucker und der Speisestärke vermischen. In eine gefettete, ofenfeste Form geben.

Mehl, Haferflocken, Zimt, Salz und Zucker in einer Schlüssel mischen und die Butter in Flocken darunterkneten – geht am besten mit der Hand! So lange kneten, bis Streusel entstehen.

Streusel über den Rhabarber streuen und den Crumble für ca. 30 Min. bei 180 Grad Ober- und Unterhitzen backen.

Couscous-Salat

Für 4 Personen		Für 20 Personen	
600 g	Couscous	3 kg	Couscous
1	Gurke	4	Gurken
2	Paprika (bunt gemischt)	5	Paprika (bunt gemischt)
2	Rispentomaten	7	Rispentomaten
1 kleine Dose	Mais	2 große Dosen	Mais
1 Packung	Feta-Käse	4 Packungen	Feta-Käse
1	Zitronen	5	Zitronen)
	etwas Petersilie	1 Bund	Petersilie
	Olivenöl,		Olivenöl,
	Salz, Pfeffer, Chili		Salz, Pfeffer, Chili

Zubereitung:

Das Gemüse (bei Gurken und Tomaten am besten die Samen rausschneiden und wegwerfen), den Feta und die Petersilie klein schneiden. Couscous nach Packungsanleitung zubereiten. Alles vermischen und mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Chili anmachen.

Kräuterquark

Für 4 Personen		Für 20 Personen	
500 g	Quark (20% Fett)	2,5 kg	Quark (20% Fett)
100 ml	Sahne	500 ml	Sahne
	etwas Zitronensaft	1	Zitrone
2 EL	Olivenöl	4 EL	Olivenöl
	Salz		Salz
	Pfeffer		Pfeffer
frischer Schnittlauch, Petersilie, Dill, Kresse, Zwiebeln, Gurken, Radieschen		frischer Schnittlauch, Petersilie, Dill, Kresse, Zwiebeln, Gurken, Radieschen	

Zubereitung:

Kräuter schneiden und alle Zutaten verrühren. Dazu passen Pell- oder Ofenkartoffeln.

Tsatsiki

Für 4 Personen

300 g	griechischer Johurt
1	Gurke
2	Knoblauchzehen
	etwas Zitronemsaft
2 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

Für 20 Personen

1,5 kg	griechischer Johurt
2	Gurken
4	Knoblauchzehen
1	Zitrone
4 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Gurken raspeln, salzen und ausdrücken. Knoblauch mit einer Gabel zerdrücken und etwas salzen. Beides in den Joghurt geben. Zitronensaft und Olivenöl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.