



## REZEPT DES MONATS Oktober 2014

### Hähnchen auf überbackenen Kartoffeln

#### ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln waschen und ca. 15 Minuten garen. Hähnchen zerteilen. Teile mit Salz und Cayennepfeffer einreiben und auf eine geölte Fettpfanne des Backofens legen.

Im vorgeheizten Backofen (200° C) 30-35 Minuten braten.

2. Kartoffeln abgießen und abschrecken. Längs halbieren. Käse fein reiben.

Schmand und Käse verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter, bis auf etwas zum Garnieren, von den Stielen zupfen.

3. Kartoffelhälften in eine Auflaufform geben, Käsecreme darüber verteilen und mit Kräutern bestreuen. Olivenöl darüber träufeln.

4. Hähnchenteile aus dem Ofen nehmen und warm stellen. Kartoffeln im vorgeheizten Backofen (200° C) überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

5. Hähnchenteile auf den Kartoffeln anrichten. Mit restlichen Kräutern garnieren.

Dazu schmeckt ein trockener Weißwein, z.B. ein Grauburgunder aus Baden.

#### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 800 g Kartoffeln
- 1 Hähnchen
- Salz, Cayenne-Pfeffer
- 100 g Bauern-Käse
- 150 g Schmand
- Salz, Pfeffer
- 1 Zweig Rosmarin
- 5 Stiele Thymian
- 4 EL Olivenöl
- Öl für die Fettpfanne



## REZEPT DES MONATS Oktober 2014

### Herzhafte Hackfleischquiche

#### ZUBEREITUNG

1. Das Hackfleisch mit den gewürfelten Zwiebeln krümelig braten. Den aufgetauten Rahmspinat unterheben und den Käse hineinraspeln. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und gehacktem Knoblauch herzhaft abschmecken.

2. Wenn die Masse ein wenig abgekühlt ist, die Eier verrühren und unterheben.

In der Zwischenzeit eine Quicheform fetten und den Blätterteig einlegen. Anschließend die Hack-Spinatmasse einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 45 - 60 Minuten backen. Die Masse muss fest gestockt sein.

Dazu schmeckt ein trockener Weißwein, z.B. ein Riesling von der Nahe.

#### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 500 g Hackfleisch
- 450 g TK-Rahmspinat
- 2 Zwiebeln
- 200 g Bauernkäse
- Salz und Pfeffer
- frischer Knoblauch
- 1 Pckg. Blätterteig
- 4 Eier
- Fett für die Form