

NATÜRLICH  
VOM  
BAUERNHOF



Mittwachs  
Bauernmarkt!

REZEPT DES MONATS  
Februar 2016



*Narren-Auflauf*

ZUBEREITUNG

1. Füllen Sie ein Glas mit Rotwein und gießen Sie es in den Koch. Dann die Nudeln in Salzwasser bissfest garen. Anschließend abschütten.

2. Die in Würfel gehackten Zwiebeln und Knoblauchzehen in Öl anbraten, dann das Hackfleisch dazugeben und anbraten.

Mit ¼ l Rotwein ablöschen und mit Tomatenmark, Thymian, Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Dann die Nudeln unterheben und ein weiteres Glas Rotwein in den Koch schütten.

3. Die Nudel-Hackfleisch-Mischung in eine gefettete Auflaufform geben.

Käse reiben und mit der Sahne darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft ca. 25-30 Minuten überbacken. Während der Wartezeit weitere Gläser Rotwein in den Koch schütten.

4. Das Ganze heiß mit dem restlichen Rotwein servieren...

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 400 g Nudeln nach Wahl
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Öl
- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 2 Flaschen Rotwein
- 5 EL Tomatenmark
- 1 TL Thymian
- 1 TL Cayennepfeffer
- 2 TL Salz
- 2 Becher Sahne
- 200 g Bauernkäse

NATÜRLICH  
VOM  
BAUERNHOF



Mittwachs  
Bauernmarkt!

REZEPT DES MONATS  
Februar 2016

*Käsesuppe mit Brotwürfeln*

ZUBEREITUNG

1. Porree in Ringe schneiden, in kochendem Salzwasser 10 Min. garen, in einem Sieb abtropfen lassen. 30 g Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl darin anschwitzen, mit Brühe, Wein und Schmand auffüllen, gut verrühren und aufkochen lassen.

2. Brotecken in kleine Würfel schneiden und in der restlichen Butter knusprig rösten. Mit gemahlenem Kümmel würzen.

3. Den Käse raspeln. Zuerst den Schmelzkäse in Stückchen, dann den Bauernkäse unter die Suppe rühren und schmelzen lassen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Porree hinein geben, heiß werden lassen und mit den Kümmelcroutons, den Salamiwürfeln und Schnittlauch bestreuen.

4. Das Ganze heiß mit einem (oder mehreren) Glas Weißwein servieren...

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 500 g Porree
- 50 g Bauernbutter
- 20 g Mehl
- ½ Liter Brühe
- 1/8 Liter Weißwein
- 200 g Schmand
- 100 g Bauernkäse
- 200 g Schmelzkäse mit Kräutern
- Salz, Pfeffer, Muskat, Kümmel
- 2 große Scheiben kräftiges Brot
- 150 g Salamiwürfel
- Schnittlauch