



## REZEPT DES MONATS Mai 2016

### Gnocchi „Bolognese“, überbacken

#### ZUBEREITUNG

1. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Pilze putzen und vierteln oder in Scheiben schneiden. Käse reiben.
2. Ofen vorheizen (E-Herd: 225°C / Umluft: 200°C). 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Ungekochte Gnocchi darin unter Wenden 3–4 Minuten goldbraun braten, herausnehmen.
3. 1 EL Öl im Bratfett erhitzen. Hack darin krümelig braten. Lauchzwiebeln und Pilze mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pesto und Sahne einrühren und aufkochen. Gnocchi unterheben und nochmals abschmecken.
4. Alles in eine Auflaufform füllen und mit Käse bestreuen. Im heißen Ofen überbacken bis der Käse leicht bräunt.

Als Getränk passt dazu ein trockener Rotwein, z.B. ein Spätburgunder aus Baden.

#### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 250 g Champignons
- 100 g Bergkäse
- 3 EL Olivenöl
- 600 g frische Gnocchi (Kühlregal)
- 500 g gemischtes Hack
- Salz und Pfeffer
- 1 Glas (200 g) rotes Pesto
- 100 g Schlagsahne

Guten Appetit!



## REZEPT DES MONATS Mai 2016

### Spargelflammkuchen mit Schinken

#### ZUBEREITUNG

1. Hefe mit Mehl, Salz, warmer Buttermilch und 2 EL Öl zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und zugedeckt 2 Std. gehen lassen.
2. Spargel schälen, Enden abschneiden. Mit Sparschäler längs in dünne Scheiben schneiden und mit feuchtem Küchentuch abdecken. Rosmarinnadeln abzupfen.
3. Teig nochmal durchkneten und in 4 Portionen teilen. Sehr dünn ausrollen.
4. Fladen mit Schmand bestreichen, mit Spargelstreifen belegen, mit Rosmarin bestreuen und mit Pfeffer und grobem Salz würzen. Nacheinander auf heißem Blech im Ofen auf mittlerer Schiene 7-9 Min. backen. Mit jeweils 4 Scheiben Schinken und 1 EL Käse belegen. Mit 1 EL Öl beträufeln und sofort servieren.

Als Getränk passt dazu ein trockener Silvaner aus Franken.

#### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1 Tüte Trocken-Hefe
- 250 g Mehl
- ½ TL Salz
- ca. 100 ml Buttermilch
- 6 EL Olivenöl
- 500 g weißer Spargel
- 2 Zweige Rosmarin
- 100 g Bauernkäse
- 150 g Schmand
- grobes Salz, Pfeffer
- 16 Scheiben Schinken

Guten Appetit!