

REZEPTE DER WOCHE

Ganz frisch aus dem Backofen

Genießen Sie Süßes und Pikantes

Leckere Gerichte aus dem Ofen sind immer ein Höhepunkt auf dem Speiseplan. Dabei sind sie unkompliziert und recht schnell zuzubereiten.

Quarkauflauf mit Pfirsich

Zutaten (für 4 Personen): 500 g abgetropfte Dosepfirsiche, 2 Eier, 2 EL Zucker, 300 g Quark, 200 g Mascarpone, 125 ml Milch, Salz, Muskat, ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote, 1 unbehandelte Zitrone, 80 g Grieß, Fett für die Form, 2 EL Pistazien, 1 EL Zimt, 1 EL Zucker.



Statt der Pfirsiche können Sie auch anderes Obst verwenden. Sehr dekorativ wirkt der Auflauf in Portionsförmchen.

Foto: picture-alliance/dpa/Stockfood

Zubereitung: Pfirsiche in Stücke schneiden. Eigelb mit Zucker cremig aufschlagen. Quark, Mascarpone, Milch, Salz, Muskat, Vanillemark, abgeriebene Zitronenschale und 2 EL Zitronensaft zugeben. Eiweiß sehr steif schlagen, auf Quarkmasse streichen, mit Grieß bestreuen. Behutsam unterheben. Masse und Pfirsiche abwechselnd in gefettete Auflaufform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf unterer Schiene rund 35 min backen. Mit Gemisch aus Zimt und Zucker bestreuen, gehackte Pistazien überstreuen, noch warm servieren.

Gemüsekekchen

Zutaten (für 2 Personen): Tarteform (20 cm), 3 Platten Tiefkühlblätterteig (180 g), 1 Bund Frühlingszwiebeln, 300 g Zucchini, 200 g Möhren, Salz, 80 g gekochter Schinken, 3 Eier, 125 g Sahne, Muskat, Salz, Pfeffer, Mehl.

Zubereitung: Blätterteig auftauen und Backofen auf 225 Grad vorheizen. Gemüse klein schneiden. Nach Sorten getrennt in leicht gesalzenem Wasser blanchieren, abtropfen. Schinken in Streifen schneiden. Eier und Sahne verquirlen, mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Blätterteig leicht überlappend auf beheizter Arbeitsplatte auslegen, möglichst rund ausrollen. Einen 25 cm großen Kreis ausschneiden.

Teigreste in lange Streifen schneiden. Teigplatte in kalt ausgespülte Tarteform legen. Am Rand vorsichtig festdrücken, überstehenden Teig entfernen. Gemüse und Schinken in Form füllen, Eiermix darüber gießen. Teigstreifen auflegen, mit etwas restlicher Eiermilch einpinseln. Im Ofen rund 35 min backen.

Gefüllte Champignons

Zutaten (für 4 Personen): 16 Riesenchampignons, Saft und abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 2 Knoblauchzehen, Öl, 6 EL Semmelbrösel, 80 g geriebener Gouda, 1 großes hart gekochtes Ei, je 1/2 Bund Petersilie und Schnittlauch, Salz, Pfeffer, 4 EL Crème fraîche, Butterflöckchen.

Zubereitung: Stiele aus Pilzen drehen, hacken. Pilzhüte mit Zitrone beträufeln. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Pilzstiele, Frühlingszwiebeln und durchgepressten Knoblauch im erhitzten Öl dünsten, bis Flüssigkeit verkocht ist. Von Flamme ziehen, Semmelbrösel, Gouda, gehacktes Ei und Zitronenschale unterrühren. Petersilie hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden, beides unter Masse mischen salzen, pfeffern.

Masse in Pilzhüte einfüllen, Butterflöckchen aufsetzen, Pilze in eingeeölte, feuerfeste Form setzen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 15 bis 20 min garen. Sobald die Pilze Saft gezogen haben, Crème fraîche unterrühren, nachwürzen, Reis dazu reichen.

Pikanter Boskoop

Zutaten (für 4 Personen): 150 g Hähnchenbrustfilet, Öl, 4 große Boskoop, 250 g geschälter Sellerie, Zitronensaft, 1 EL Mayonnaise, 1 EL Joghurt, Salz, Pfeffer, Curry.

Zubereitung: Filet in Öl beidseitig braten. Kleine Kappe mit Stiel von Boskoop abschneiden, Kerngehäuse ausstechen. Noch etwas Fruchtfleisch ausschneiden. Boskoop auf gefettetes Blech setzen, bei 180 Grad 8–10 min im Ofen braten. Augehölhtes Fruchtfleisch mit Sellerie klein hacken, mit Zitronensaft beträufeln.

Klein geschnittenes Filet, Joghurt und Mayonnaise unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Curry nicht zu stark würzen. Masse in abgekühlte Äpfel füllen, sofort servieren.