

Knoblauchcremesuppe:

250 ml Milch

250 ml Gemüsesuppe

1 Knoblauchzehe

1 EL Öl

1 gestrichener EL Mehl

1 EL frisch geschnittener Schnittlauch

Salz, Pfeffer

2 Scheiben Schwarzbrot



Zubereitung:

Die Knoblauchzehe klein schneiden und mit einem Messer oder einer Gabel zerdrücken. Wenn man schon Salz dazu gibt, geht das leichter. In einem hohen Topf 1 EL Öl erhitzen, Knoblauch kurz anbraten und das Mehl dazugeben und mitrösten bis es verklumpt und mit Suppe oder Milch aufkochen. Die Suppe eindicken lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brot in Würfel schneiden und in einer Pfanne anrösten, bis sie knusprig sind. Die Knoblauchsuppe mit frisch geschnittenem Schnittlauch und den Brotwürfeln servieren.

Quelle: Gute Küche.at

Schokomousse:

250 g Qimiq

100 g geschmolzene Kochschokolade

3 EL Feinkristallzucker

1 TL Rum

0.25 l Schlagobers

Mit Früchten garnieren



Zubereitung:

1. Qimiq mit dem Mixer glatt Rühren

2. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen

3. Feinkristallzucker und Rum mit der geschmolzenen Schokolade vermischen

4. Den Schlagobers steif schlagen und unter die Schokomasse heben

5. Die Masse in Gläser füllen und danach etwa 1 Stunde kühl stellen

6. Und zum Schluss mit Früchten garnieren

Quelle: Gute Küche.at

Schafkäse – Zucchini – Quiche

Teig:

130 g Mehl

65 g Butter

20 g geriebener Parmesan

Salz

getrocknete Kräuter

1 Ei

300 g Zucchini, Zwiebel, Speck, Schinken,
Tomaten,

Belag:

2 Eier

150 g Schafskäse

15 g geriebener Parmesan

75 g Schlagobers



Zubereitung:

1.Für den Teig Mehl und Butter mit den Händen grob vermischen. Parmesan, Salz, Kräuter und ein Ei hinzugeben und zu einem Teig kneten. In Frischhaltefolie eingewickelt für ca. 30 Min. kalt stellen.

Zucchini klein schneiden und in etwas Öl anbraten

2.Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, mit Hilfe der Springform den Boden ausschneiden und in die mit Backpapier ausgelegte Springform legen. Aus dem restlichen Teig einen Rand formen und gut andrücken. Im heißen Ofen bei 170 Grad (Umluft) ca. 20 Min. backen.

3.Für den Belag Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Schafskäse in Würfel schneiden und zum Eigelb geben Parmesan und Schlagobers hinzugeben, mit Salz Pfeffer und Kräutern abschmecken und gut vermischen. Zucchinischeiben und Eischnee unterheben. Die Schafskäse – Masse auf dem gebackenen Boden verteilen mit Sesam bestreuen und für weitere 20 Min. backen.

Quelle: Essen und Trinken