

Snacks



Milka	Milka
Milka	Milka
Milka	Milka
Milka	Milka
Milka	Milka
Milka	Milka

S N A C K S

BAUERNFRIESTIECK

Zutaten:

1 kg gekochte Pellkartoffeln

2 Zwiebeln

200g gekochter Schinken

Salz; Pfeffer; Thymian/Majoran

8 Eier

Sahne/Milch

Bratfett

Tipp: Das Bauernfrühstück mit Tomaten und Gurkenscheiben garnieren.



Zubereitung:

- 1 Die Kartoffeln, die Zwiebeln und Schinken in Würfeln schneiden.
- 2 Anschließend die Kartoffeln, Zwiebeln und Schinkenwürfeln sowie die Gewürze und die Kräuter locker vermengen.
- 3 Das Fett erhitzen und die Kartoffelmenge zugeben.
- 4 Während des Bratens Kartoffeln öfters wenden
- 5 Pro Portion 2 Eier und etwas Sahne oder Milch verrühren und in eine beschichtete Pfanne geben.
- 6 Zu einem Omelette backen.
- 7 Sobald die Masse stockt, auf eine Pfannenhälfte $\frac{1}{4}$ der Bratkartoffeln geben.
- 8 Mit dieser Seite zuerst das Omelette auf einen Teller gleiten lassen und die andere Hälfte darüberklappen.

Schafskäse-Shack

- 6 Lauchzwiebeln, 1 EL Butter, 100 g Schafskäse, 50 g saure Sahne, frisch gehackte Kräuter nach Wahl (z.B. Oregano), Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1. Packung fertigen Pizzateig

Zubereitung:

Lauchzwiebeln waschen und im Tupper-Turbo-Chef fein zerkleinern. Butter in der Mikrowelle bei 600 Watt ca. 1 Min. schmelzen lassen, die Lauchzwiebeln zugeben und das Ganze ca. 4 Min. andünsten. Dabei zwischendurch umrühren. Anschließend abkühlen lassen, den zerbröckelten Schafskäse, die saure Sahne und die gehackten Kräuter unterrühren. Zum Schluss mit dem Gewürzen abschmecken. Pizzateig austrollen und mit der Rückseite der Teigfalle sechs Teigstücke ausstechen. Die gezackten Ränder der Teigfalle bemehlen bzw. in Mehl tauschen und ein Teigstück auf die Teigfalle legen. Den Teigrand mit wenig Wasser bestreichen und einen Esslöffel der Füllung in die Mitte geben. Die Teigfalle zuklappen und die Räder gut zusammendrücken. Aus dem übrigen Teig und der restlichen Füllung fünf weitere Teigteilchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und die Oberfläche mit dem Sonnenblumenöl bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 270°C ober-/unter-hitze ca. 15 Min. backen und die Teilchen noch lauwarm servieren.

Gemüserösti mit Kräuterjoghurt

Zutaten:

500 g Kartoffeln
800 g Möhren
2 Bund Schnittlauch
4 kleine Eier
1 TL Curry
Salz
Pfeffer
Öl zum Braten
300 g Joghurt

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 100 Grad
(Umluft 80 Grad) vor. Schäle die
Kartoffeln und die Möhren mit
dem Sparschäler, wasche sie und
raspelt sie grob mit der Gemüse-
reibe.

2. Wasche den Schnittlauch, tupfe ihn mit Küchenpapier trocken und schneide ihn in kleine Röllchen
3. Gebe die Kartoffeln, die Möhren, die Eier, die Hälfte des Schnittlauchs, Curry, Salz und Pfeffer in eine Schüssel und verühre alles gut.
4. Erhitze das Öl in der Pfanne und brate darin kleine Röstis. Dazu holst du mit einem Esslöffel einzelne Portionen aus der Schüssel, gibst sie in die Pfanne und drückst sie leicht platt. Brate sie auf beiden Seiten an, sodass sie schön goldbraun werden. Stelle die fertigen Röstis auf einem Teller im Backofen warm.
5. Verühre den Fajort mit dem Rest ~~...~~ Schnittlauch. Schmecke ihn mit Salz und ein wenig Pfeffer ab und serviere ihn mit den Röstis.

L E C K E R E

S N A C K S

Schinderhannes Brötchen

Zutaten:

1. 32 Brötchen
2. 400g Salami
3. 1000g gekochten Schinken.
4. 1000g geraspeltten Käse (z.B. Gouda)
5. 1600g Champignons
6. 4 Becher Sahne
7. Salz und Pfeffer
8. Pizzagewürz oder ital. Kräutermischung

Zubereitung:

Salami und Schinken klein würfeln. Champignons abtropfen lassen. Nun die Sahne schlagen. Champignons, Käse, Salami und Schinken in die geschlagene Sahne geben und gut unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und dem Pizzagewürz abschmecken. Den Backofen auf 200-210 Grad vorheizen. Die Brötchen halbieren und die Masse darauf verteilen. Nun das Ganze auf einem Backblech mit Backpapier ca. 15 Minuten überbacken lassen.

G U T E N Appetit!

Eierbuchen-Grundrezept

Zutaten:

250g Mehl
500ml Milch
3 Eier
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
Fett für die Pfanne

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, nach und nach Milch und Eier zugeben und gut mit einander verrühren. Mit Salz würzen und zu einem nicht zu feürigen Teig verrühren.

Fett in einer Pfanne erhitzen und 8-10 Pfannbuchen auf jedem Teig haben.

L E C K E R

Wanenspatzen

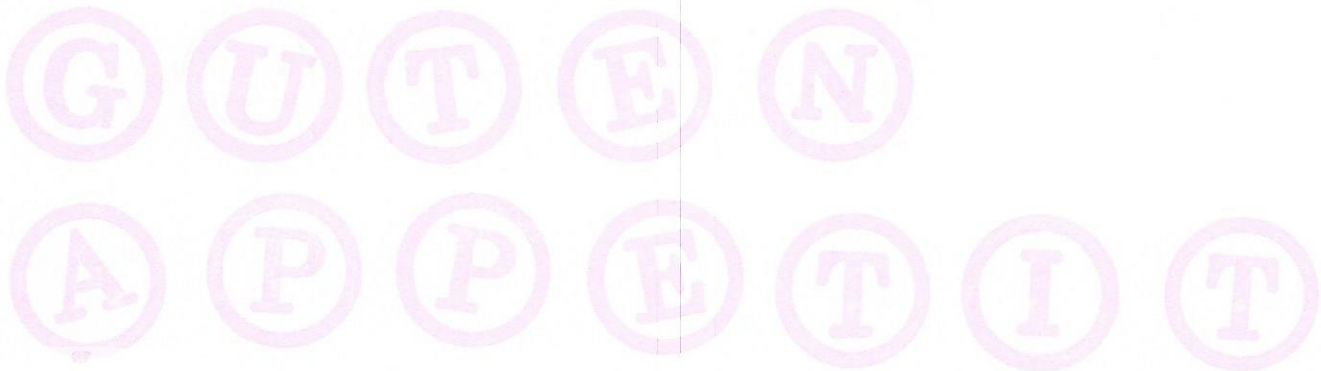
Zutaten:

- 4 Eier (davon 3 ohne Eiweiß)
- 500 g Mehl
- ½ TL Salz
- 1 großes Glas Sprudel

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren.
2. Einen großen Topf halb gefüllt mit Wasser aufkochen lassen, ½ TL Salz hinzufügen.
3. Den Teig mit einem Schaber in Form starrer Spätzle hineingeben und 20 Minuten köcheln lassen.
4. mit zerlassener Butter und Sahne übergießen. (Bild 1)

Tipp: mit Apfelmus genießen.
(Bild 2)



Wasserspätzeln



Bild 1



Bild 2

Apfelmus - die Beste Beilage

- Zutaten:
- 1 kg Äpfel
 - 100g Zucker
 - etwas Zitronensaft
 - Stangenzimt
 - 1/4 L Wasser



Zubereitung:

Die Äpfel waschen und schälen, Stiel, Blüte und Kerngehäuse entfernen und alles vierteln. Zimt und evtl. etwas Zitronensaft mit dem Wasser zum Kochen bringen. Auf Einstellung „0“ fertiggaaren, danach zerstampfen.

Tipp: Wenn man einen Hefeteig hat, kann man wenn das Apfelmus abgekühlt ist, fingerdick auf den Hefeteig auftragen. Dann bei 200°C ca. 25-30 min. Backen.

Guten
Appetit!

Bacon - Eier-sandwich

Zutaten für 1 Portion:

- Toastbrot 2 Scheiben
- 4 Baconstreifen
- 2-3 Eier
- Butterschmelz / Butter

Zubereitung:

Bacon in den Ofen schieben. In der Zeit, in der der Bacon gut wird, die Ränder vom Toast entfernen, zwei Eier aufschlagen, mit Pfeffer und Salz vermischen und in eine Pfanne mit Butterschmelz geben. Danach die Toastscheiben drauflegen. Warten, bis das Ei durch ist. Danach wenden und den Bacon in das Sandwich legen. Zuklappen und servieren.

Sucuk mit Ei

1 Portion

Zutaten:

- 2 Eier
- halbe Sucuk
- Pfeffer
- Salz
- (- Scharf)

Zubereitung:

Haut von der Sucuk entfernen und Sucuk klein schneiden.
2 Eier in eine kleine Schale geben und dazu Pfeffer und Salz
zugeben und umrühren. Dann das Sucuk auf höherer Stufe
in einer Pfanne auf beiden Seite anbraten. Die Eier dann
in die Pfanne geben und ca. nach 2-3 Min wenden.



Blätterteig Schinken Röllchen

Zutaten:

1. 5 Scheiben TK-Blätterteig (225g)
2. 2 TL Sahne Meerrettich
3. 50g Hirschschinken
4. 30g frisch geriebener Parmesan^e
5. 1/2 Kästchen Kresse

Zubereitung:

Blätterteigplatten auftauen lassen, aufeinanderlegen und rechteckig ausrollen (ca. 25 x 15 cm.) Blätterteig mit Meerrettich bestreichen und die Schinkenscheiben darauf legen. Käse darüber streuen und die Kresse über dem Käse verteilen. Teig zusammenrollen und kühlstellen, bis er schnittfest ist. Backofen auf 220°C (Umluft 200°C) vorheizen. Den ~~Teig~~ Teig in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und im Ofen 15 Minuten backen. Abkühlen lassen und verpacken.

FRÜHSTÜCKS- QUARK



ZUTATEN

- 2 Ananasscheiben, frisch geschnitten
- 1 Joghurtbecher tiefgefrorene Himbeeren auftauen lassen
- Joghurtbecher Vanillejoghurt
- 1 kl. Banane, geschält, in Scheiben geschnitten
- 6 Datteln, entkernt und in Stücke geschnitten
- 2 Esslöffel geröstete Mandel



Du benötigst noch:

- 1 Joghurtbecher
- 1 Schneidebrett
- 1 Messer & Löffel
- 4 Dessertgläser



ZUBEREITUNG

Verteile die Ananasstücke zunächst gleichmäßig auf 4 Dessertgläser, dann die Himbeeren, den Joghurt, die Bananen und die Datteln. Verziere das fruchtige Dessert mit gerösteten Mandeln.

