

Mein Extra-Markt

Nah & Frisch

25
JAHRE

Mein Markt mit dem gewissen Extra!

Freude am Kochen

September 2008



Wein-Tipp!

Dazu passt am besten
Sauvignon Blanc oder Morillon
aus der Südsteiermark.



Kürbissuppe mit Orangensaft

Zutaten für 3 Portionen

1 Pkg. Maggi Extra-Feine Kürbiscreme Suppe,
1/8 l Schlagobers, Saft und Schale einer halben Orange,
150 g Kürbisfleisch, 1 EL Öl, 1 KL Zitronensaft,
Tabascosauce, 1/2 Bund Petersilie

Zubereitung

Maggi Extra-Feine Kürbiscreme Suppe nach Anleitung zubereiten, jedoch 1/8 l Wasser durch flüssiges Schlagobers ersetzen. Nach dem ersten Aufkochen der Suppe Orangensaft und klein gerissene Orangenschale zugeben. Kürbisfleisch klein würfelig schneiden, in heißem Öl

anrösten und mit 1 KL Zitronensaft und wenigen Spritzern Tabasco würzen. Petersilie waschen, klein hacken und die Hälfte davon am Ende der Kochzeit in die Suppe geben und kurz durchziehen lassen. Auf vorgewärmten Tellern die gerösteten Kürbisfleischwürfel verteilen, mit Suppe übergießen und mit der restlichen Petersilie bestreut servieren.

Tipp: Die Suppe mit cross gebratenen Rohschinkenstreifen dekorieren.

Brennwert pro Portion: Kcal 259/KJ 1075

Foto&Rezept: Maggi



Schinkenfleckerl überbacken

Zutaten für 4 Portionen

320 g Fleckerln (Rohgewicht), Salzwasser,
1–2 EL Sonnenblumenöl, 20 g Butter, 1 Zwiebel gehackt,
250 g Wiesbauer Champagnerschinken, Salz, Pfeffer,
Majoran

Überguss: 500 g QimiQ, 2 Eier, 150 g würziger Hartkäse
(Emmentaler oder Bergkäse) gerieben, Salz, Muskat, Butter,
1 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung

Fleckerln in Salzwasser mit Sonnenblumenöl kernweich kochen. Die Zwiebel in Butter goldgelb anrösten, den kleinwürfelig geschnittenen Schinken dazugeben und gut durchrösten. Die Fleckerln beigegeben, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und gut vermischen. In eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform füllen. Für den Überguss QimiQ



glatt rühren. Eier, Käse, Muskat und Salz dazugeben, gut vermischen und über den Schinkenfleckerln verteilen. Im Rohr bei 180 °C 20–25 Minuten goldbraun backen. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Brennwert pro Portion: Kcal 894/KJ 3731

Foto&Rezept: QimiQ



Apfeltorte

Zutaten für 10 Personen

10 dag Margarine, 10 dag Honigmayr Honig, 2 Stk. Eier,
15 dag Weizenvollkornmehl, 1 Kaffeelöffel Backpulver,
60 dag Äpfel, Zimt, 4 dag Margarine, 2 Eßlöffel Honigmayr
Honig, 7 dag Nüsse, gehackt

Zubereitung

Margarine, Honig und Eier cremig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen und nach und nach in den Fettantrieb einrühren. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Tortenform streichen, mit geschälten, entkernten, geachtelten Äpfeln belegen, mit Zimt bestreuen. Margarine, Honig und Nüsse erwärmen und über den Äpfeln verteilen. Bei 180 °C 45 Minuten backen.

Brennwert pro Portion: Kcal 279/KJ 1164

Foto&Rezept: Kuner, Thea Kochbuch Nr. 13



MIT KÄSE UND WEIN IN DEN HERBST HINEIN

www.ama.at



Bunt wie der Herbst sind auch die vielfältigen Rezepte rund um Käse, Wein und Kartoffeln, die dieser Zeit ihre einmalige Schönheit verleihen. Genießen Sie diese schönen Geschmäcker ganz gemütlich z.B. nach einem langen Spaziergang durchs Laub. Wir wünschen einen „Guat'n“!



WEIN TIPP

Probieren Sie doch mal einen vollmundigen Weißburgunder mit Frischkäse aus Schaf- oder Ziegenmilch!

WEIN TIPP

Wie wäre es mit einem ausdrucksvollen Blaufränkisch und einem kräftigen Bergkäse!

WEIN TIPP

Genießen Sie einen Zweigelt oder einen Blauburgunder zu unserem Rezepttipp!

RÜHREIER MIT KÄSE

EIN RUSTIKALER ENERGIEGEBER

Zutaten (für 1 Portion):

60 g Schnittkäse, 3 Eier, 1 Zwiebel, 1 EL Pinienkerne, 1 EL Olivenöl, 1 EL Kresse, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Verrühren Sie die verquirlten Eier mit dem in kleine Stücke geschnittenen Käse. Die klein gehackte Zwiebel lassen Sie in der Pfanne mit Olivenöl anschwitzen.

Dann geben Sie die Eier mit dem Käse dazu und lassen die Masse großflockig stocken, würzen mit Salz und Pfeffer und bestreuen die Rühreier mit gerösteten Pinienkernen und Kresse.

Unser Tipp:

Serviert mit Bratkartoffeln haben Sie schnell eine vollwertige Mahlzeit kreiert!



www.nahundfrisch.at

Mein Extra-Markt
Nah & Frisch
25 JAHRE

Mein Markt mit dem gewissen Extra!