Käse-Tarte

Mit drei Käsesorten

Eine Käse-Tarte. Nein, kein Käse-Kuchen. Wie man ihn in Deutschland mit Speisequark zubereitet. Oder in Amerika als American Cheesecake mit Frischkäse.

Eine Tarte mit Käse. Und zwar drei verschiedenen Käsesorten.

Einmal für Würze ein Blauschimmelkäse.

Als weiteres für Geschmack ein Camembert.

Und nochmals für Würze geriebener Cheddar.

Die Käsesorten haben ja den Vorteil, dass sie beim Backen in der Füllmasse der Tarte schnelzen. Und sich somit die Käsesorten in der Füllmasse verteilen.

Aber, die Käsesorten werden natürlich beim Abkühlen der Tarte nach dem Backen auch wieder fest und kompakt und geben somit

der Tarte Festigkeit.

Diese Tarte ist mit einem Mürbeteig zubereitet und gebacken. Es bietet sich aber eigentlich eher an, einen Hefeteig für die Tarte zuzubereiten.

[amd-zlrecipe-recipe:1225]

Pizza mit Rucola, Salami, Champignons und Oliven

Hier ein Rezept für eine sehr leckere Pizza.

Ich gebe vor dem Backen noch Rucola auf die Pizza.

Ich kenne es eigentlich aus italienischen Restaurants, dass Rucola nach dem Backen und vor dem Servieren frisch auf die Pizza gegeben wird.

Nun, hier habe ich ihn einfach mitgebacken. Ähnlich, wie man frischen Spinat auf die Pizza gibt und mitbackt.

Alle Zutaten sind frisch.

Bis auf die passierten Tomaten aus der Packung und dem fertigen Pizzateig, den ich verwende.

[amd-zlrecipe-recipe:1129]

Omelett-Torte

Ein Rezept, das ich aus dem Internet habe.

Ich muss demnächst besser darauf achten, von welcher Website ich ein Rezept habe, damit ich die Quelle besser angeben kann.

Das Omelett gelingt sehr gut und ist sehr schmackhaft.

Besonders die in einer Pfanne angebratenen Toastbrotstücke geben dem Omelett aufgrund ihrer Röststoffe viel Geschmack.

Aufgrund der Größe einer Spring-Backform passt das Omelett aber nicht auf einen normalen Teller, ich habe Pizza-Teller verwendet.

[amd-zlrecipe-recipe:1078]

Chinakohl-Lasagne

Eine Variation einer Lasagne.

Anstelle von Lasagne-Nudel-Platten verwende ich große Chinakohl-Blätter.

Ansonsten sind die restlichen Zutaten die gleichen wie bei einer originalen Lasagne.

Eine frisch zubereitete Hackfleisch-Sauce aus Hackfleisch, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch.

Dann eine frisch zubereitete Béchamel-Sauce.

Und schließlich fein geriebener Hartkäse.

[amd-zlrecipe-recipe:967]

Hähnchenbrust-Kartoffel-Spitzkohl-Auflauf

Vor dem Garen

Ich verwende hier drei Hauptzutaten für einen Auflauf.

Und zwar Hähnchenbrustfilet. Kartoffeln. Und Spitzkohl.

Ich würze den Auflauf nur leicht mit Salz.

Und gebe zum Garen selbst zubereiteten Gemüsefond in die Auflaufform.

Zum Überbacken gebe ich geriebenen Gouda über den Auflauf.

Das Filet gelingt saftig. Die Kartoffeln sind knackig. Und auch der Spitzkohl ist sehr lecker und wohlschmeckend.

Fertig ist eine Gericht für eine Person.

[amd-zlrecipe-recipe:543]

Lauch-Schinken-Tarte

Ich habe seit längerer Zeit wieder einmal eine pikante Tarte gebacken.

Für die Füllung verwende ich zwei Stangen Lauch. Dazu kommt noch kleingewürfelter, roher Schinken.

In eine pikante Tarte gebe ich auch immer zusätzlich zu Eiern und Sahne für die Füllmasse eine große Portion geriebenen Käse. Dieser wird ja beim Erkalten der Tarte nach dem Backen auch fest und gibt der Tarte zusätzlich noch einenkräftigen Geschmack.

Eigentlich bereitet man für eine pikante Tarte einen Hefeteig zu. Ich hatte dies jedoch übersehen und einfach einen Mürbeteig zubereitet. Aber auch damit schmeckt die Tarte sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:453]

Rosenkohl-Auflauf

Hier bereite ich einen vegetarischen Auflauf zu. Mit Rosenkohl.

Dazu noch Kartoffeln, Pasta, rote Zwiebel und gestückelte Tomaten aus der Dose.

Ich würze mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und kleingewiegtem Rosmarin, Salbei und Thymian.

Die Auflaufform gieße ich mit Gemüsefond auf, damit die Zutaten darin garen können.

Ich gebe geriebenen Gouda-Käse zum Überbacken und Garnieren auf den Auflauf.

[amd-zlrecipe-recipe:320]

Überbackene Koteletts mit Spiegelei

Ein kleiner Abend-Snack vor dem Fernseher.

Ich hatte noch vier Schweine-Koteletts übrig.

Ich würze sie mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Versuchsweise habe ich auf jede Seite der Koteletts auch eine

Prise Zucker als Geschmacksverstärker gegeben.

Ich brate sie in der Pfanne.

Gebe jeweils eine große Portion geriebenen Gouda darauf und überbacke sie unter der Grillschlange in der Mikrowelle oder im Backofen.

Währenddessen brate ich noch Spiegeleier im Eierring. Und gebe diese dann auf die überbackenen Koteletts.

Et voilà habe ich einen schmackhaften Abend-Snack.

[amd-zlrecipe-recipe:317]

Überbackene, gefüllte Niere mit Pommes frites

Ein Innereien-Gericht. Ich wähle Schweine-Nieren, die ich längs einschneide, aufklappe und dann mit frischen Kräutern und geriebenem Gouda fülle.

Dann brate ich sie in Butter an, lösche mit Weißwein ab, gebe noch eine Portion geriebenen Gouda oben auf, um sie zu überbacken, und gare sie zugedeckt bei geringer Temperatur etwa 10 Minuten.

Dazu wähle ich als Beilage die zweite Portion der Pommes frites, die ich in der Mikrowelle zubereiten kann.

[amd-zlrecipe-recipe:313]

Überbackene Hähnchenschenkel in Kräuter-Käse-Sauce mit Basmati-Reis

Ein einfaches Gericht. Ich habe Hähnchenschenkel mit Rückenteil verwendet, damit man beim Essen mehr Fleisch zum Verzehren hat.

Die Sauce bilde ich aus trockenem Weißwein, frischen Kräutern wie Rosmarin, Salbei und Thymian und geriebenem Gouda.

Die Hähnchenschenkel überbacke ich noch ein wenig, indem ich geriebenen Gouda auf sie gebe.

Die Sauce gelingt sehr lecker und schmackhaft.

Als Beilage wähle ich Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:294]

Tortellini mit Pilz-Käse-Sauce

Dieses Mal ein einfaches Pasta-Gericht, für das ich frische Tortellini verwende.

Dazu ein schmackhafte, kräftig gewürzte Sauce.

Für die Sauce verwende ich Zwiebeln, Knoblauchzehen und braune Champignons. Desweiteren zwei Packungen Frischkäse-Zubereitung mit Pfifferlingen. Abgelöscht wird mit Soave. Und ich würze die Sauce sehr kräftig mit Soja-Sauce, Garam Masala und Kreuzkümmel.

Garniert wird natürlich mit frisch geriebenem Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:269]

Überbackene Tortellini

Ein einfaches Gericht. Nur zwei Zutaten. Schnell zubereitet. In 10 Minuten fertig.

Aber sehr lecker.

Ich verwende frische Tortellini, die ich vor dem Überbacken im Backofen noch 5 Minuten in kochendem Wasser gare.

[amd-zlrecipe-recipe:221]

Spaghetti carbonara

Dies sind dann doch eigentlich eher zwei Wochen der „Pasta“ geworden, anstelle wie ich es letzte Woche angekündigt habe, eine Woche der „Pasta“. Aber dieses Pasta-Gericht ist nun tatsächlich das letzte in dieser Reihe, bevor ich wieder etwas anderes zubereite. Aber die Pasta-Gerichte der letzten zwei Wochen habe alle gut geschmeckt. Pasta kann man eigentlich jeden Tag essen.

Um es gleich vorweg zu sagen. In eine echte Spaghetti carbonara kommt keine Sahne. Sondern die Pasta wird mit Eigelb legiert und gebunden.

Somit wird eine Spaghetti carbonara nur mit den drei Zutaten Speck, Ei und Parmesan zubereitet.

Ich habe leider keinen echten, italienischen Bauchspeck vorrätig. Sondern verwende stattdessen gewöhnlichen, durchwachsenen Bauchspeck.

Als Käse verwende ich nur geriebenen Parmesan.

Für die Pasta verwende ich ausnahmsweise keine italienische Spaghetti, sondern deutsche Bio-Spaghetti. Aber auch damit mundet das Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:186]

Gemelli mit Käse-Weißwein-Sauce

Dieses Mal ein leckeres Gericht mit Gemelli. Gemelli sind kleine, saucensüffige Nudeln, die sich sehr gut für ein Gericht mit viel Sauce eignen.

Diese Sauce bereite ich mit Käse zu. Dazu wähle ich kleine Käsewürfel aus Kuhmilch. Dazu Schalotten. Und Knoblauch. Und für mehr Flüssigkeit lösche ich mit einem Chardonnay ab.

Für etwas Farbe und Frische gebe ich kurz vor dem Servieren kleingewiegte Petersilie hinzu.

Gewürzt wird nur mit Salz und Pfeffer.

[amd-zlrecipe-recipe:181]

Rinder-Hüftsteak mit Eier-Käse-Kruste und Pommes frites

Jetzt habe ich noch ein Rinder-Hüftsteak übrig, das ich auch nochmals ein wenig variieren möchte.

Da es auch wieder ein kleines, aber dickes Hüftsteak ist, schneide ich es wieder quer ein, klappe es als

Schmetterlingssteak auf und klopfe es ein wenig platt.

Dann bekommt das Hüftsteak beim Braten eine Kruste. Aus Eiern, geriebenem Gouda und für etwas Stabilität Semmelbrösel.

Bei dieser Zubereitungsart, um die dicke Paste durchzugaren, gelingt das Hüftsteak natürlich nur well done.

Dazu gibt es einfach ein wenig Pommes frites.

[amd-zlrecipe-recipe:173]

Berner Würstchen

Leckere Würstchen

Kein Kommentar. Drei Würstchen mit Käse und Schinken. Einfach

auf allen Seiten jeweils etwa 2 Minuten kross anbraten. Servieren. Guten Appetit!