

# Gulasch in Cognac-Käse-Sauce mit Girandole



Sehr leckeres Gulasch

Ein Rindergulasch, in Cognac flambiert und in einer Käsesauce zubereitet. Dazu eine Pasta wie Girandole, die sehr saucensüffig ist und beim Essen viel von der leckeren Sauce aufnimmt.

Die Sauce bilde ich aus Cognac, Sahne und geriebenem Gouda.



Der Blitz überdeckt die Flambierflamme

Ich bereite das Gulasch in einem kleinen Topf zu. Da ich demnächst wieder Küchengeschirr benötige, habe ich schon einmal recherchiert und bin auf den Onlineshop von [Hagen Grote](#) gestoßen. Dort findet man nicht nur Kochgeschirr wie Kochtöpfe, sondern auch Küchenhelfer wie Pfannenwender, Spaghettigabeln oder Messer oder auch Lebensmittel wie Pasta, Olivenöl oder Pesto. Man kann auch einen Katalog anfordern oder sich für einen Newsletter registrieren, dann wird man über neue Produkte oder Schnäppchen immer informiert.

*Mein Rat:* Für etwas Schärfe im Gericht sorgt eine Peperoni.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 250 g Gulasch (Rind)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote Peperoni

- 100–150 ml Cognac
- 100 ml Sahne
- 100 g geriebener Gouda
- Muskat
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- 125 g Girandole
- Petersilie
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel und Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Lauchzwiebel, Peperoni und Gulasch dazugeben und mit anbraten. Mit Cognac ablöschen. Gulasch flambieren. Sahne dazugeben. Käse hinzugeben. Mit Muskat, Paprikapulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Dabei ab und zu mit dem Kochlöffel gut umrühren, damit die Käse-Sauce nicht zu sehr am Topfboden anhaftet. Danach noch unzugedeckt etwa 30 Minuten auf die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Sauce abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben, Gulasch großzügig darüber verteilen, mit Petersilie garnieren und servieren.

---

# Überbackenes Entrecôte



Leckerer Steak

Da ich heute etwas zu feiern hatte, habe ich einmal kurzerhand wieder ein Steak eingekauft. Das letzte Steak, das ich zubereitet habe, ist schon einige Zeit her, so dass ich dies hier ruhig veröffentlichen kann.

Ich brate das Entrecôte normal in der Pfanne an, aber ich überbacke es mit geriebenem Käse.

Ich verwende bei diesem edlen Stück Fleisch Meersalz und Steakpfeffer, jeweils aus der Mühle.

Und ich gare das Entrecôte diesmal nicht rare, sondern medium.

## Zutaten für 1 Person:

- 200 g Entrecôte
- 50 g geriebener Gouda

- Meersalz
- Steakpfeffer
- Öl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min.

Steak auf beiden Seiten salzen und pfeffern.

Öl in der Pfanne mit Deckel erhitzen. Steak 1–2 Minuten auf einer Seite anbraten. Wenden und einige Minuten auf der zweiten Seite anbraten. Dabei Käse auf das Steak geben, Pfanne mit dem Deckel zudecken und Steak überbacken.

Steak herausnehmen, auf einen Teller geben und servieren.

---

# Käse-Frikadellen mit Bratkartoffeln



## Frikadellen mit Kartoffeln

Diesmal bereite ich Frikadellen zu, in die ich nicht nur Hackfleisch, Zwiebeln, eventuell Semmelbrösel und Eier gebe, sondern auch geriebenen Gouda.

Das Hackfleisch ist kein normales Schweine- oder Rinder-Hackfleisch, das ich beim Schlachter gekauft habe. Ich hatte noch ein Schäufele übrig, das ich nicht zubereiten wollte, und so habe ich es kurzerhand durch den Fleischwolf gedreht und Hackfleisch zubereitet.

Und dazu gibt es einfache Bratkartoffeln. Ich bereite die Bratkartoffeln mit Schale zu, da ich Bio-Kartoffeln verwende.

### **Zutaten für 2 Personen (etwa 8 Frikadellen):**

- 300 g Hackfleisch
- 100 g geriebener Gouda
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 6 Eier

- Chili-Salz
- Salz
- Pfeffer
- 4 Kartoffeln

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelscheiben darin jeweils vier Minuten auf beiden Seiten kross anbraten. Auf einen Teller geben, salzen und pfeffern und warmhalten.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben. Eier aufschlagen und dazugeben. Hackfleisch dazugeben. Käse ebenfalls hinzugeben. Kräftig mit Chili-Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermengen und Frikadellen daraus formen.

Noch etwas Öl in die gleiche Pfanne geben, Frikadellen in die Pfanne legen und mit dem Pfannenwender etwas flach drücken. Frikadellen auf jeweils beiden Seiten vier Minuten kross anbraten.

Frikadellen herausnehmen, zu den Bratkartoffeln geben und servieren.

---

## Schweinefilet in Tomatenbett



## Überbackenes Filet mit Tomaten

Diesmal versuche ich ein Rezept, zu dem ich mir einige Anregungen aus anderen geholt habe.

Das Tomatenbett sind gewürfelte Tomaten in Tomatensaft aus der Dose, die ich mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer kräftig würze.

Ich gebe versuchsweise etwas chinesische Nudeln hinein, die dann im Tomatensaft im Backofen garen. Was bei Cannelloni und Lasagne funktioniert, sollte hier auch klappen.

In die Mitte des Tomatenbetts gebe ich ein halbes Schweinefilet, das ich vorher salze und pfeffere, dann mit Speckscheiben umhülle und in der Auflaufform geriebenen Käse darüber gebe.

Das Ganze gare ich wie Cannelloni oder Lasagne bei hoher Temperatur 30 Minuten im Backofen.

**Zutaten für 1 Person:**

- 250 g Schweinefilet
- 240 g gewürfelte Tomaten (Dose)
- 60 g Hsing-Fu-Nudeln
- 5–6 Scheiben Speck
- 60–80 g geriebener Gouda
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Backofen auf 220 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Nudeln etwas zerbröseln.

Gewürfelte Tomaten in eine Schüssel geben und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Nudeln dazugeben und vermischen. Alles in eine mittelgroße Auflaufform geben und in der Mitte längs etwas Raum für das Schweinefilet lassen.

Schweinefilet auf allen Seiten salzen und pfeffern. Quer mit 5–6 Speckscheiben umhüllen. In die Mitte der Auflaufform geben. Käse über das Schweinefilet geben.

Auflaufform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Auflaufform herausnehmen und servieren.

---

## **Gobbetti mit Blau- und Weißschimmelkäse-Sauce**



Sehr viel leckere Sauce

Ich hatte bei meinem Supermarkt Pasta eingekauft. Und dies gleich in größerer Menge. Da gab es also italienische Girandole, Tortiglioni, Gemelli und Gobbetti. Und chinesische Mie- und Hsing-Fu-Nudeln.

Da ich Käse mit Blau- und Weißschimmel vorrätig hatte, habe ich mithilfe von trockenem Weißwein einfach eine feine Sauce zu der Pasta zubereitet.

Damit das Gericht die „totale Dröhnung“ an Käse erhält, garniere ich das Ganze noch mit gehobeltem, zerkleinertem Parmesan.

*Mein Rat:* Wer möchte, kann mit Sahne und Käse auch eine feine Sahne-Käse-Sauce zubereiten.

**Zutaten für 1 Person:**

- 125 g Gemelli
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel

- 200 g Käse mit Blau- und Weißschimmel
- trockener Weißwein
- Salz
- bunter Pfeffer
- Butter

**Zubereitungszeit:** 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Ringe schneiden. Käse in kleine Stücke schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Käse hinzugeben und schmelzen. Einen Schuss Weißwein hinzugeben. Mit einem Kartoffelstampfer die eventuell feste Schale des Käses zerkleinern und alles verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben und großzügig Sauce darüber verteilen. Mit Parmesan garnieren und servieren.

---

## Pizza-Tarte



## Schöne, herzhaft Tarte

Dies ist eigentlich DIE Alternative zur Pizza. Eine herzhaft Tarte, zubereitet aus stückigen Tomaten und gebratenen Champignonsscheiben. Mit einer Füllung aus Eiern, Sahne und verschiedenem Käse wie Gouda, Parmesan und Feta. Verfeinert mit getrocknetem Basilikum, Oregano und Thymian.

Für diese Tarte kann ich endlich einmal meinen Bestand an Dosen mit stückigen Tomaten verringern und einige davon verbrauchen. Für die Champignons verwende ich jedoch frische Champignons, die ich in Scheiben schneide und in Butter andünste.

Während des Backens zieht ein aromatischer Duft nach Kräuter der Provence durch die Küche.

Da die Füllung aufgrund der stückigen Tomaten doch etwas flüssig ist, gebe ich 6 Eier in die Füllung, damit sie auch wirklich beim Erkalten erstarrt.

Und da die Füllmasse doch recht groß und die Dicke der Tarte somit recht groß ist, gebe ich der Tarte nicht 30–40 Minuten

im Backofen, sondern wie einem Rührkuchen volle 60 Minuten. Der Hefeteig und die Füllung vertragen dies.

Die Tarte wirklich einige Stunden gut erkalten lassen.

### **Zutaten:**

*Für den Hefeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllung:*

- 480 g stückige Tomaten (Dose)
- 250 g weiße Champignons
- 6 Eier
- 200 ml Sahne
- 75 g geriebener Gouda
- 75 g geriebener Parmesan
- 75 g Feta
- 2 TL getrocknetes Basilikum
- 2 TL getrockneter Oregano
- 2 TL getrockneter Thymian
- Salz
- bunter Pfeffer
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Champignons in Scheiben schneiden. Feta in kleine Stücke zerbröseln.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Champignons darin einige Minuten anbraten. Abkühlen lassen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen gut verquirlen. Gouda,

Parmesan und Feta dazugeben und verrühren. Tomaten und Champignons dazugeben. Ebenfalls Basilikum, Oregano und Thymian dazugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 5–6 cm hohen Rand ausziehen.

Füllung in den Teig in der Backform geben und verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Einige Stunden sehr gut abkühlen lassen.

---

## **Gefüllte Frikadellen mit Pommes frites**



## Frikadellen mit Pommes

Diesmal Frikadellen, die ich aber mit geriebenem Käse fülle und somit gefüllte Frikadellen zubereite.

Da ich zu den Frikadellen Pommes frites zubereite und dazu die Friteuse in Betrieb nehme, kann ich der Einfachheit halber auch die Frikadellen in der Friteuse frittieren.

Je nach Größe der Frikadellen bekommen sie 7–10 Minuten in der Friteuse.

Die mit Käse gefüllten Frikadellen sind eine leckere Alternative zu normalen Frikadellen. Und auch die Zubereitung in der Friteuse ist eine gute Alternative zur gängigen Zubereitung in der Pfanne.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 250 g Hackfleisch (Rind)
- Pommes frites
- 1 Schalotte
- 3–4 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel

- 1 EL Semmelbrösel
- 1 Ei
- 50 g geriebener Gouda
- Salz
- bunter Pfeffer

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Fett in der Friteuse auf 180 °C erhitzen.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel in eine Schüssel geben. Ei aufschlagen und dazugeben. Hackfleisch ebenfalls dazugeben. Semmelbrösel hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles vermengen.

Einen Kleks der Frikadellenmasse flach in der Hand ausdrücken und etwas Käse darauf geben. Einen weiteren, flachen Kleks der Frikadellenmasse oben aufgeben und Frikadelle schließen und rund formen. Wenn etwas Käse bei der Frikadelle herausschaut, macht dies nichts, er wird mit gegart.

Frikadellen für etwa 7–10 Minuten im Fett in der Friteuse frittieren. Auf einen Teller geben und warmhalten.

Danach Pommes etwa 4–5 Minuten frittieren. Zu den Frikadellen auf den Teller geben und salzen. Alles servieren.

[nurkochen rezept="3385" portionen="1" titel="Gefüllte Frikadellen mit Pommes frites „]

---

# Käsekuchen



Schöner Käsekuchen

Diesmal erneut ein Käsekuchen, aber ebenfalls kein solcher mit Quark und Vanillepudding-Pulver als Füllung. Auch kein solcher mit Käsestücken als herzhaft Tarte. Sondern als Rührkuchen. Wer sagt eigentlich, dass ein Rührkuchen immer süß zubereitet werden muss? Lässt man 250 g Zucker weg, gibt pikante Zutaten hinein und würzt z.B. mit Salz und Pfeffer, kann man auf diese Weise auch einen herzhaften Rührkuchen zubereiten. Ein Hefe- oder Mürbeteig kann man für pikante Tartes schließlich auch herzhaft zubereiten, indem man keinen Zucker verwendet, sondern 1/2 TL Salz hinzugibt.

Der Rührteig wird mit dem geriebenen Käse sehr kompakt, deswegen gebe ich noch etwas Sahne hinzu, damit der Teig etwas flüssiger wird.

Also es ist ein Experiment. Aber der Kuchen gelingt. Beim Backen fängt der Teig zunächst an zu blubbern, als würde er kochen. Der Käse schmilzt eben im Backofen. Später treibt er

ein wenig aus und bekommt eine braune Kruste.

Der Kuchen schmeckt ein wenig wie Pizzabrot und recht gut. Allerdings ist ja Rührkuchen doch eher eine süße Backware, so dass ich die kommenden Male doch wieder auf süße Rührkuchen wechsele.

### **Zutaten:**

- 500 g Mehl
- 150 g geriebener Parmesan
- 75 g mittelalter Gouda
- 250 g Margarine
- 5 Eier
- 50 ml Sahne
- 1 Päckchen Backpulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Gouda in der Küchenmaschine fein reiben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Margarine dazugeben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Mehl, Backpulver und Käse dazugeben. Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles 5–10 Minuten gut verrühren.

Eine Kasten-Backform einfetten.

Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen und Kuchen zunächst in der Kasten-Backform abkühlen lassen. Dann Kuchen mit einem Messer von der

Backform trennen, Kuchen vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und weiterhin abkühlen lassen.

---

## Käsekuchen



Formschöne Tarte – sie fällt noch etwas in sich zusammen

Passend zu Weihnachten und für die Feiertage gibt es noch einen Käsekuchen. Nein, dies ist eigentlich kein Käsekuchen, sondern eine Käsetarte. Ich verwende hierzu richtigen Käse, aus Kuh- und Schafmilch. Bei einem Käsekuchen verwendet man Quark und Vanillepudding-Pulver, damit der Quark stockt und fest wird. Diese Zubereitung hier ist herzhaft und da die Füllung nicht sehr hoch ist, ist es eben eine Käsetarte.

Man braucht die Füllung auch nicht würzen, der Käse bringt genügend Würze mit sich.

Die Zubereitung der Tarte beruht ja auf dem Prinzip des Eierstichs, wozu man Eier und Sahne verwendet, der nach dem Backen beim Erkalten erstarrt. Und da auch der Käse beim Erkalten der Tarte wieder erstarrt, wird somit die Füllung auch fest.

Ich gebe dem Kuchen gut 40 Minuten im Backofen, denn er verträgt es, auch von der Farbe der Oberfläche her.

*Mein Rat:* Diese Tarte kann man ruhig mit den unterschiedlichsten Käsesorten ausprobieren.

*Und noch ein Rat:* Die Tarte sehr gut abkühlen lassen, zum Einen fällt sie noch etwas in sich zusammen, zum Anderen soll der beim Backen flüssig gewordene Käse natürlich auch wieder erstarren.

### **Zutaten:**

*Für den Hefeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllung:*

- 200 g Camembert
- 150 g Weichkäse aus Kuhmilch (Specialité de la Loire)
- 150 g Weichkäse aus Schafmilch (Specialité des Pyrénées)
- 5 Eier
- 200 ml Sahne

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben und ausdrücken. Einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Käse auf einem Schneidebrett in kleine Würfel schneiden. Eier

aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen zu einer cremigen Masse verrühren. Käse dazugeben und mit dem Backlöffel alles gut verrühren

Füllmasse in den Teig in der Backform geben und durch rhythmisches Schütteln und Rotieren verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und die Tarte vom Backform-Boden auf ein Kuchengitter geben. Erkalten lassen.

---

## Käseomelett



Würziges, kräftiges Omelett ...

Wie man ein Käseomelett zubereitet, weiß ich eigentlich nicht.

Aber da es ein Omelett ist, kommen Eier hinein. Und da das Wort „Käse“ im Begriff des Gerichts enthalten ist, schließlich auch Käse.

Also, man nehme frisch geriebenen, mittelalten Gouda, dazu Eier und frisch geriebenes Meersalz und frisch geriebenen bunten Pfeffer.

Für noch mehr Geschmack und das Aussehen kommt eine große Portion frisch geschnittener Schnittlauch darauf. Man kann auch frisch geschnittene Petersilie verwenden.

Mein Rat: Dieses sehr fragile Omelett lässt sich nur schwer wenden, auch nicht mit zwei Pfannenwendern. Ich habe das Omelett, auf der einen Seite gebraten, auf einen großen Teller rutschen lassen. Dann stülpt man die Pfanne – sie darf nicht mehr viel Fett enthalten – darüber und wendet das Ganze mithilfe eines Küchenhandtuchs. Somit gelangt das Omelett mit der noch ungebratenen Seite in die Pfanne, wo es noch einige Minuten gebraten wird.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 4 Eier
- 150 g mittelalter Gouda
- frisch gemahlene Meersalz
- frisch gemahlener bunter Pfeffer
- Öl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Schnittlauch kleinschneiden. Käse in einer Küchenmaschine oder Handreibe grob in eine Schüssel reiben. Eier aufschlagen und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit dem Kochlöffel gut vermischen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Omelettmasse hineingeben und verteilen. Auf einer Seite einige Minuten kräftig anbraten. Omelett mithilfe meines Ratschlags wenden und nochmals einige

Minuten braten.



... mit viel Schnittlauch

Omelett auf einen Teller geben. Mit Schnittlauch garnieren.  
Servieren.

---

## **Käse-Risotto**



## Schlotziges Risotto

Endlich mal wieder ein Risotto. Ich hatte mir überlegt, es mit einem Camembert zuzubereiten.

Das Prinzip des Risottos besteht darin, portionsweise Flüssigkeit zum Reis zuzugeben und diese unter ständigem Rühren verkochen und vom Reis aufnehmen zu lassen.

Mein Rat: Einen Camembert mit hohem Fettgehalt verwenden und einem starken Reifegrad, damit er gut schmilzt.

Das Ergebnis ist ein sehr schmackhaftes, schlotziges Risotto.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 125 g Risottoreis
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 300 ml Gemüsefond
- trockener Weißwein
- 125 g Camembert
- Salz

- schwarzer Pfeffer
- Parmesan
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 12 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und klein schneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Camembert in kleine Stücke schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Reis dazugeben und mit anbraten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Portionsweise nacheinander 3–4 Male Fond dazugeben. Flüssigkeit unter hoher Temperatur unter ständigem Rühren jeweils vollständig verkochen und vom Reis aufnehmen lassen. Käse dazugeben, schmelzen und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Risotto in einen tiefen Teller geben, mit frisch geriebenem Parmesan garnieren und servieren.

---

## **Käse-Tortellini mit Käse-Sauce**



Ich vergaß, vor dem Fotografieren mit Parmesan zu garnieren

Ich bereite ein schnelles Pastagericht zu. Dazu verwende ich frische Tortellini mit Käse gefüllt. Und passenderweise dazu eine Käse-Sauce, die ich aus Camembert zubereite.

Eine solche Sauce ist sehr schnell zubereitet. Man verwendet einfach einen Camembert, den man in etwas Weißwein auflöst. Man kann auch eine Käse-Sahne-Sauce zubereiten und löst den Käse in Sahne auf.

Und zum Garnieren gebe ich vor dem Servieren noch geriebenen Parmesan oben auf.

Mein Rat: Einen Camembert mit genügend Fett verwenden, damit er in der Sauce auch schmilzt.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 300 g frische Tortellini (Käse)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel

- 1 Peperoni
- 125 g Camembert
- trockener Weißwein
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Parmesan
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und klein schneiden. Lauchzwiebel und Peperoni putzen und in Ringe schneiden. Camembert in grobe Stücke schneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauchzehen darin andünsten. Lauchzwiebel und Peperoni dazugeben und mit anbraten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Camembert dazugeben und auflösen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Alles gut verrühren und etwas köcheln lassen.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und Sauce darüber verteilen. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren und alles servieren.

---

## Hackfleisch-Auflauf



Ein farbenfroher Auflauf

Ein Auflauf, mit Hackfleisch. Er ist sehr schnell zuzubereiten.

Der Vorteil eines Auflaufs ist ja immer, dass man die Zutaten vorbereitet, alles in die Auflaufform gibt und der Backofen erledigt den Rest.

Ich mische den Käse unter die Auflaufmasse und gebe ihn nicht oben auf.

Mein Rat: Hier kann man ruhig die unterschiedlichsten Reste verwerten, die man noch im Kühlschrank hat.

**Zutaten für 2 Personen:**

- 250 g Hackfleisch
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 3 Kartoffeln
- $\frac{1}{2}$  rote Paprika
- $\frac{1}{2}$  gelbe Paprika

- 10 schwarze Oliven
- 100 g geriebener Gouda
- 300 ml Gemüsefond
- Salz
- schwarzer Pfeffer

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Paprika putzen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Oliven zerkleinern. Alles in eine Schüssel geben.

Hackfleisch dazugeben. Käse ebenfalls dazugeben. Salzen und pfeffern. Alles gut verrühren.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Auflaufmasse in eine mittlere Auflaufform geben und verstreichen. Fond darüber geben. Auflaufform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Auflaufform herausnehmen, Auflauf auf zwei große Teller geben und alles servieren.

---

## Rinder-Hüftsteak variiert



### Leckere Variation

Dieses Mal bereite ich eine Variation eines Rinder-Hüftsteaks zu. Es ist einfach nur rare anzubraten und zu salzen und zu pfeffern, ist mir zu einfach.

Ich bestreiche eine Seite des Steaks mit Senf und brate es zunächst auf dieser Seite an. Dann gebe ich, wenn ich die zweite Seite anbrate, eine Scheibe würzigen Hartkäse darauf. Darauf kommt ein Spiegelei. Und vor dem Servieren träufle ich etwas Zitronensaft darüber.

Mein Rat: Beim Zubereiten von Steaks ruhig unterschiedliche Variationen ausprobieren.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 1 Rinder-Hüftsteak (etwa 280 g)
- 1 Scheibe Havarti
- 1 Ei
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1/4 Zitrone (Saft)
- Salz

- schwarzer Pfeffer
- Öl

**Zubereitungszeit:** 6–8 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Ei hineingeben und braten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten. Etwas salzen.

Steak auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Auf einer Seite mit Senf bestreichen.

Steak auf der Seite mit dem Senf 2 Minuten in der Pfanne anbraten. Wenden, Hartkäse darauf geben und auf der anderen Seite 2 Minuten anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und Spiegelei darauf geben.

Etwas Zitronensaft darüberträufeln und alles servieren.

---

## Gemüse-Auflauf



Schmackhafter, vegetarischer Auflauf

Hier ein vegetarisches Gericht. Man kann auf diese Weise noch restliches, vorhandenes Gemüse verwerten.

Ich mische schon unter das kleingeschnittenen Gemüse geriebenen Gouda. Zum Überbacken verwende ich einfach ein paar Scheiben Käse.

Ich würze das Gemüse nicht, denn ich fülle die Auflaufform mit sehr würzigem Gemüsefond auf, in dem das Gemüse gart.

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 1 Stange Lauch
- 2 Kartoffeln
- 1 orange Mini-Paprika
- 1 brauner Champignon
- $\frac{1}{2}$  Tomate
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 10 schwarze Oliven
- 600 ml Gemüsefond

- 100 g geriebener Gouda
- 2 Scheiben Gouda
- 2 Scheiben Edamer

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Gemüse putzen. Schalotte und Knoblauchzehen schälen, Schalotte in Ringe schneiden, Knoblauch kleinschneiden. Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Lauch in Ringe schneiden. Paprika längs halbieren und in halbe Ringe schneiden. Champignon halbieren und in Scheiben schneiden. Strunk der Tomate entfernen, Tomate in kleine Stücke schneiden. Oliven grob zerkleinern.

Backofen auf 220 °C Umluft erhitzen.

Gemüse in eine Schüssel geben. Gouda dazugeben. Alles gut vermischen. In eine mittlere Auflaufform geben. Auflaufform mit Fond auffüllen. Käsescheiben quer darüber legen.

Auflaufform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen, Auflauf auf zwei Teller verteilen und servieren.

---

## Kartoffel-Rosenkohl-Speck-Auflauf



Die erste Portion, ...

Ich hatte noch relativ viel Speck eingefroren, allerdings schon in Speckstreifen geschnitten. Also überlegte ich mir dieses Gericht eines Auflaufs, bei dem ich Kartoffeln und Rosenkohl und auch eine große Menge an Speck verwendet habe. Gemüsefond und Weißwein kommen als Flüssigkeit zum Garen des Gemüses und Specks hinzu. Und Gouda zum Überbacken.

Ich weise ja immer gern darauf hin, beim abschließenden Grillen im Backofen für etwas Farbe für den Käse auch jeden Moment dabeizubleiben. Doch diesmal ist mir fast ein Fehler unterlaufen. Noch einen Moment länger nicht darauf geachtet und der Käse wäre verbrannt.

#### **Zutaten für 1 Person:**

- 2–3 große Kartoffeln
- 200 g Rosenkohl
- 200 g Speck, in Streifen geschnitten
- 100 g geriebener Gouda
- 150 ml Gemüsefond
- 150 ml trockener Weißwein

- Muskat
- Salz
- weißer Pfeffer

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 40 Min.



... und die zweite Portion

Kartoffeln schälen und in dicke Scheiben schneiden. Rosenkohl putzen und Rosenkohlröschen jeweils halbieren. Kartoffelscheiben etwas schräg in Reihen nacheinander in eine mittlere Auflaufform schichten, wobei nach jeder Kartoffelreihe eine Reihe mit halben Rosenkohlröschen kommt. Die Lücken der Rosenkohlreihen oben mit den Speckstreifen auffüllen.

Fond mit dem Weißwein mischen. Über die Kartoffel-Rosenkohl-Speck-Mischung geben, so dass die Auflaufform fast vollständig mit Flüssigkeit gefüllt ist. Mit etwas Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 200 °C Umluft erhitzen. Gouda über der Mischung verteilen und die Auflaufform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben. Kurz vor Ende der Garzeit den

Backofen-Grill auf 240 °C erhitzen und den Auflauf auf höherer Ebene unter die Grillschlange geben, damit der Käse etwas Farbe bekommt.



Auf dem Teller angerichtet

Auflaufform herausnehmen und Auflauf entweder in der Auflaufform servieren. Oder in ein oder zwei Portionen auf einen großen Teller geben und servieren.