



Hobby Köche Obstalden
29.04.2024
Franz Leupi

Blattsalat mit Flammkuchen Lachs-Spinat-Pasta Birne Helene

Flammkuchen

Zutaten für 4 Personen



1 Flammkuchenteig rechteckig 25 x 38 cm
100 g Speckwürfel
200 g Crème Fraîche
1 kleine Zwiebel
Gewürz

Zubereitung

1. Teig mit Backpapier aufrollen
2. Crème Fraîche auf Teig verteilen (am Rand ca. 1cm frei lassen)
3. Speckwürfel darauf verteilen
4. Zwiebel in feine Ringe schneiden und darauf verteilen.
5. Auf Backblech legen und in 220 Grad vorgeheiztem Backofen 18 Min. Backen
6. Würzen

Lachs-Spinat-Pasta



Zutaten für 4 Personen

- 350 g Teigwaren z.B. Orecchiette
- 250 g Blattspinat
- 250 g Mascarpone
- 200 g geräucherter Lachs, in Streifen
- 1 TL Salz
- wenig Pfeffer
- 1 Bund glattblättrige Petersilie fein geschnitten

Zubereitung

1. Teigwaren im Salzwasser al dente kochen, ca. 2 dl Kochwasser beiseitestellen
2. Spinat in ein Abtropfsieb geben, Teigwaren darüber abgiessen, abtropfen
3. Mascarpone mit dem bereitgestellten Kochwasser in dieselbe Pfann geben, aufkochen, würzen.
4. Teigwaren wieder begeben, mit dem Lachs daruntermischen.
5. Petersilie darüberstreuen.

Dazu passt: geriebener Sbrinz

Birne Helene

Zutaten für 8 Personen

Birnen:

6 dl Wasser

4 EL Zitronensaft

100 g Zucker

8 Birnen, geschält, gewürfelt, oder
Dosen-Birnen, gewürfelt

Schokoladensauce:

4 dl Rahm

300 g dunkle Schokolade zerbröckelt
evtl. wenig Milch.

4 EL Mandelplättchen

8 Kugeln Vanille-Rahmglace

2 dl Rahm, flaumig geschlagen



Zubereitung

1. Birnen: Wasser, Zitronensaft und Zucker aufkochen, frische Birnen beifügen, zugedeckt darin knapp weichkochen, abkühlen lassen. (Falls Birnen aus der Dose verwendet werden, entfällt dieser Punkt.)
2. Schokoladensauce: Rahm aufkochen, Pfanne von der Platte ziehen. Die Schokolade beifügen, unter Rühren mit dem Schwingbesen schmelzen lassen, kurz warm halten. Nach Bedarf mit Milch verdünnen.
3. Mandelplättchen in Pfanne ohne Fett rösten.
4. Kurz vor dem Servieren die Birnenwürfel in Schalen oder auf Teller geben, Vanille-Rahmglace darauf geben, mit der Schokoladensauce beträufeln und mit Rahm und Mandelplättchen garnieren.