



Hobby Köche Obstalden

26.8.2024

Matthias Güdel

Waldorfsalat

Spaghetti al Ragù bianco

Mocca-Quark-Crème

Waldorfsalat

Zutaten für 4 Personen:

500 g Knollensellerie

100 g Salat

2 Äpfel

2 Scheiben Ananas

Saft von Zitrone

Salz und Pfeffer

1 TL Zucker

75 g Walnuskerne

100 ml Mayonnaise

50 g Crème fraîche

Zubereitung

1. Sellerie schälen, Äpfel schälen und entkernen. Beides in Stifte hobeln. Sofort mit Zitronensaft mischen, damit sie sich nicht verfärben. Ananas in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Einige Walnuskerne als Garnitur beiseitelegen, den Rest grob hacken und zu den Sellerie-/Apfelstreifen geben. Ananas beifügen.

2. Mayonnaise und Crème fraîche verrühren mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mayonnaise-Sauce mit allen Zutaten mischen.

3. Teller mit Salat Blätter auslegen, Waldorfsalat darauf verteilen und mit ganzen Walnusskernen garnieren.

Spaghetti al Ragù bianco

Zutaten für 4 Personen:

500 g Pouletbrüstli von Hand gehackt

1 Zwiebel fein gehackt

1/2 Lauchstengel in Würfel

1 Rüebli in Würfel

2 EL Rapsöl 1TL Mehl

2 dl Weisswein

4 dl Gemüsebouillon

1,5 dl Vollrahm

500 g Spaghetti

4 EL Sprinz gerieben

2 EL Peterli gehackt

Zubereitung:

1. Fleisch, Zwiebeln, Lauch und Rüebli im heissen Oel 4 - 5 Minuten anbraten. Mit Mehl bestäuben, mit Wein ablöschen. Bouillon dazu giessen, ca. 20 Minuten köcheln lassen, Rahm dazugeben, heiss werden lassen.

2. Spaghetti in siedendem Salzwasser kochen. Abgiessen, mit der Sauce mischen. Käse und Petersilie darüberstreuen.

Mocca-Quark-Crème

Zutaten für 4 Personen:

1 1/2 EL Instant-Kaffeepulver

1 EL heisses Wasser

50 g Puderzucker

1 TL Vanillezucker

1 TL Kirsch

200 g Magerquark

2 dl Rahm steif geschlagen

Schokoladenspäne zum Garnieren

Zubereitung:

Kaffeepulver im heissen Wasser auflösen.

Puderzucker, Vanillezucker und Kirsch im Kaffeewasser verrühren.

Zusammen mit geschlagenem Rahm unter den Quark ziehen.

Anrichten und mit Schoggispänen garnieren.

ä guete Appetit !!