

Gemüsequiche mit Tomaten und Zucchini

Zutaten für 4 Personen

300 g TK-Blätterteig (4 Scheiben à 75 g)
2 Zucchini (ca. 400 g)
1 Stange Lauch (ca. 250 g)
2 EL Öl
Salz
Pfeffer
3 Eier (Größe M)
150 g Crème fraîche
abgeriebene Schale von ½ Biozitrone
150 g Kirschtomaten
Außerdem Mehl für die Arbeitsfläche
Teigroller
Springform (28 cm Ø)



Nudeln mit Käsesauce

Zutaten für 4 Personen

400 g kurze Nudeln (z. B. Penne)
Salz
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
½ Bund Petersilie
1 EL Butter
1 EL Mehl
200 ml Milch
100 ml Gemüsebrühe
100 g Blauschimmelkäse (z. B. Gorgonzola)
100 g geriebener, mittelalter Gouda
Pfeffer
etwas Zitronensaft



© buecherschmie.de Verlag »Ich bring' Dich zum Kochen«

© buecherschmie.de Verlag »Ich bring' Dich zum Kochen«

Gurken-Eier-Ragout

Zutaten für 4 Personen

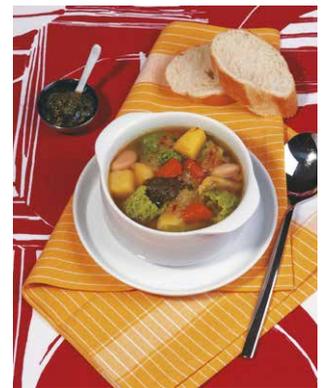
8 Eier (Größe M)
1 Zwiebel
2 Salatgurken
2 EL Öl
300 ml Gemüsebrühe
250 g Crème fraîche
2 EL Senf (z. B. körniger)
1 EL Mehl
2 Bund Dill
2 Kochbeutel 10-Minuten-Reis (à 125 g)
etwas Zucker
Salz



Wirsingtopf mit Möhren und Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen

700 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
3 Möhren (ca. 400 g)
1 Zwiebel
1,2 l Gemüsebrühe
3 EL Öl
Salz
Pfeffer
1 kleiner Wirsing (ca. 700 g)
1 Dose weiße Bohnen (400 g Füllmenge)
4 TL grünes Pesto (aus dem Glas)
Baguette nach Belieben



© buecherschmie.de Verlag »Ich bring' Dich zum Kochen«

© buecherschmie.de Verlag »Ich bring' Dich zum Kochen«