

## 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

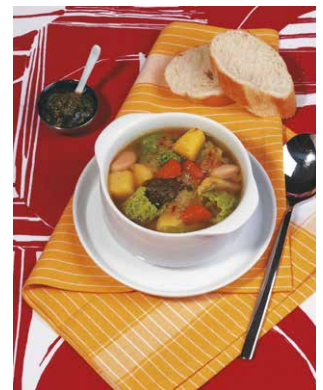
8 Eier (Größe M)  
1 Zwiebel  
2 Salatgurken  
2 EL Öl  
300 ml Gemüsebrühe  
250 g Crème fraîche  
2 EL Senf (z. B. körniger)  
1 EL Mehl  
2 Bund Dill  
2 Kochbeutel 10-Minuten-Reis (à 125 g)  
etwas Zucker  
Salz



## 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«