

Linseneintopf mit Mettwurst

Zutaten für 4 Personen

250 g kleine braune Linsen
2 Zwiebeln
1 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
2 EL Öl
1 Bund Suppengrün (ca. 500 g: Möhren, Knollensellerie, Lauch)
350 g festkochende (oder überwiegend festkochende) Kartoffeln
4 kleine Mettwürste (à ca. 100 g; »Mettenden«)
Salz
Pfeffer
Zucker
3–4 EL Essig (z. B. Rotweinessig)



Spätzleauflauf mit Blumenkohl

Zutaten für 4 Personen

1 Blumenkohl (ca. 1,5 kg)
Salz
250 g gekochter Schinken am Stück
150 g Bergkäse am Stück
400 ml Milch
4 Eier (Größe M)
Pfeffer
etwas geriebene Muskatnuss
2 EL Öl
500 g Spätzle (aus dem Kühlregal)



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

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

Nudeln mit Erbsen und Speck-Sahne-Sauce

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel
1 EL Öl
2 Packungen Bacon in Scheiben (à 125 g)
200 g Sahne
150 ml Milch
Salz
400 g kurze Nudeln (z. B. Penne rigate)
300 g TK-Erbsen, gefroren
4 Stiele Basilikum
1 Biozitrone
Pfeffer
60 g frisch geriebener Parmesan



Schweinemedallions auf Kräuterrahm

Zutaten für 4 Personen

3 Möhren (ca. 250 g)
1 Zwiebel
400 g Bandnudeln
Salz
3 EL Öl
8 Schweinemedallions (à ca. 50 g)
Pfeffer
1 gehäufte TL Mehl
200 ml Fleischbrühe
150 g Schmand
3 EL grünes Pesto (aus dem Glas)



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

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