

Ich finde es ganz wunderbar in unseren Garten zu gehen, Obst und Gemüse frisch zu ernten und daraus etwas Leckeres zuzubereiten. Wie den herzhaften Gemüsekuchen. Alle Gemüse-Zutaten hierfür haben wir selbst angebaut.

Herzhafter Gemüsekuchen



Zutaten:

5 Kartoffeln, 2 EL Öl, Salz, Pfeffer, Chilipulver, 1 Stange Porree, 1 Zucchini, je 1 rote und grüne Paprikaschote, 1 Möhre, 4 Stiele Petersilie, 200 g Frischkäse, 4 EL geriebener Gouda-Käse, 2 Eier

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin unter Wenden ca. 10 Minuten goldbraun braten. Würzen.

Porree, Zucchini, Paprika und Möhre putzen, waschen und klein schneiden. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. 1 EL Öl erhitzen. Vorbereitetes Gemüse und Kräuter darin ca. 5 Minuten dünsten.

Frischkäse, geriebenen Käse und Eier verrühren. Gemüse unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Den Boden einer Springform (26 cm) mit den Kartoffelscheiben auslegen. Die Gemüsemischung in die Form geben. Im heißen Backofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.

Hier mein 2. Beitrag zum Blogevent:

Sommersalat

Auch hier habe ich Tomaten, Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Knoblauch sowie Petersilie frisch aus dem Garten verarbeitet.



Zutaten:

125 g Zartweizen (z.B. Ebly), Salz, 1 Kugel Mozzarella, 6 getrocknete Tomaten in Öl, 1 rote und 1 gelbe Paprikaschote, 1 Zucchini, 150 g Kirschtomaten, 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1/2 Bund glatte Petersilie, 2 EL geschälte Mandeln, 4 EL Olivenöl, Pfeffer, Chilipulver

Zubereitung:

Den Zartweizen nach Packungsanweisung in Salzwasser 10 Minuten bissfest kochen. Mozzarella und getrocknete Tomaten abtropfen lassen. Beides in kleine Würfel schneiden. Paprika und Zucchini putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blättchen fein hacken.

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett goldgelb rösten, herausnehmen und grob hacken. Paprika und Zucchini in 2 EL heißem Olivenöl bissfest dünsten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und kurz mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Alle vorbereiteten Salatzutaten miteinander vermischen. Mit dem restlichen Öl verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver pikant abschmecken. Salat ca. 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals abschmecken.

Und hier kommt noch mein 3. Rezept. Auch der Apfelbaum hat dieses Jahr uns eine reiche Ernte beschert. Einer unserer Lieblingskuchen ist der

Apfel-Walnuss-Krokant-Kuchen



Zutaten:

700 g Äpfel, 3 EL Zitronensaft, 250 g weiche Butter, 200 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, 3 Eier, 350 g Dinkelmehl, 1 P. Backpulver, 200 g Sahne, 80 g brauner Zucker, 125 g gehackte Walnüsse, 50 g Sonnenblumenkerne, 1-2 EL Grieß, 2 EL Puderzucker

Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Dinkelmehl und Backpulver mischen. Abwechselnd mit der Sahne nach und nach zufügen, unterheben. Apfelstücke unterheben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zucker, Walnüsse und Sonnenblumenkerne mischen. Eine Springform mit Rohrboden (26 cm) einfetten und mit Grieß ausstreuen. Die Hälfte des Teiges hineingeben, glatt streichen. Die Nussmasse daraufgeben, dabei nicht den Rand berühren. Den restlichen Teig daraufgeben. Ca. 1 1/4 Stunden backen. Nach ca. 30 Minuten mit Backpapier abdecken.

Herausnehmen, in der Form auf einem Kuchenrost ca. 30 Minuten abkühlen lassen. Aus der Form lösen, auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit wünscht

Katja Schraut