



Äplermagronen

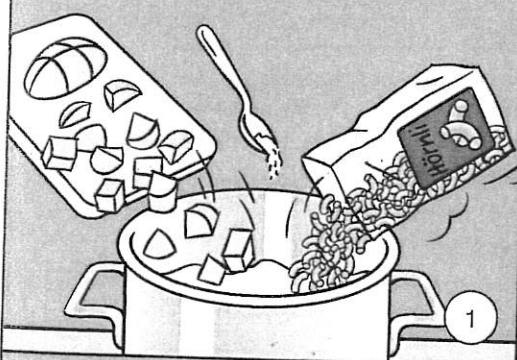
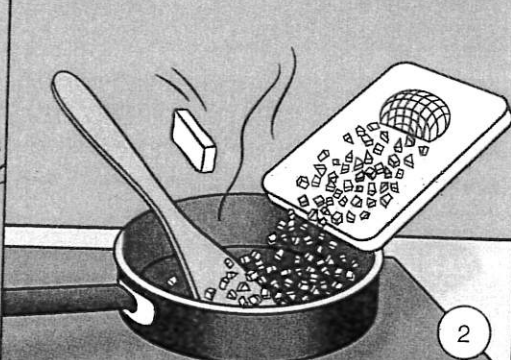
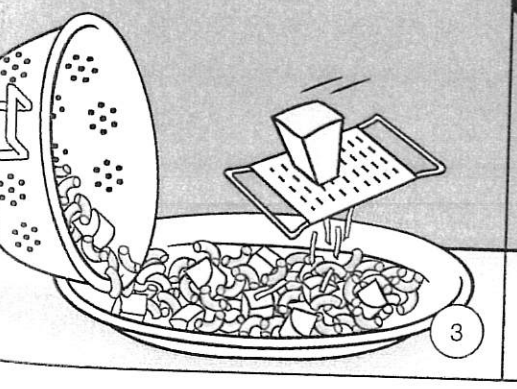
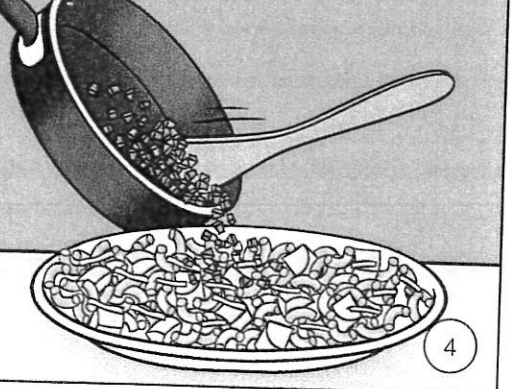


Rezept von Rolf della Torre, Restaurant Rose, Kerns (OW)

Für 4 Personen

- 400 g Kartoffeln
- 400 g Hörnli
- 1 EL Salz
- 2 grosse Zwiebeln
- 10 g Butter
- 150 g Reibkäse, z.B. Gruyère



<p>Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Kartoffelwürfel zusammen mit den Hörnli in Salzwasser kochen.</p>  <p>1</p>	<p>Zwiebeln fein hacken und in Butter goldgelb rösten.</p>  <p>2</p>
<p>Hörnli und Kartoffeln abschütten und lagenweise mit geriebenem Käse auf eine warme Platte geben.</p>  <p>3</p>	<p>Die goldgelb gerösteten Zwiebeln darübergeben. Dazu passt Apfelmus.</p>  <p>4</p>



Cervelatsalat



Rezept von Pierre Mergel, Restaurant Mühle, Allschwil (BL)

Für 4 Personen

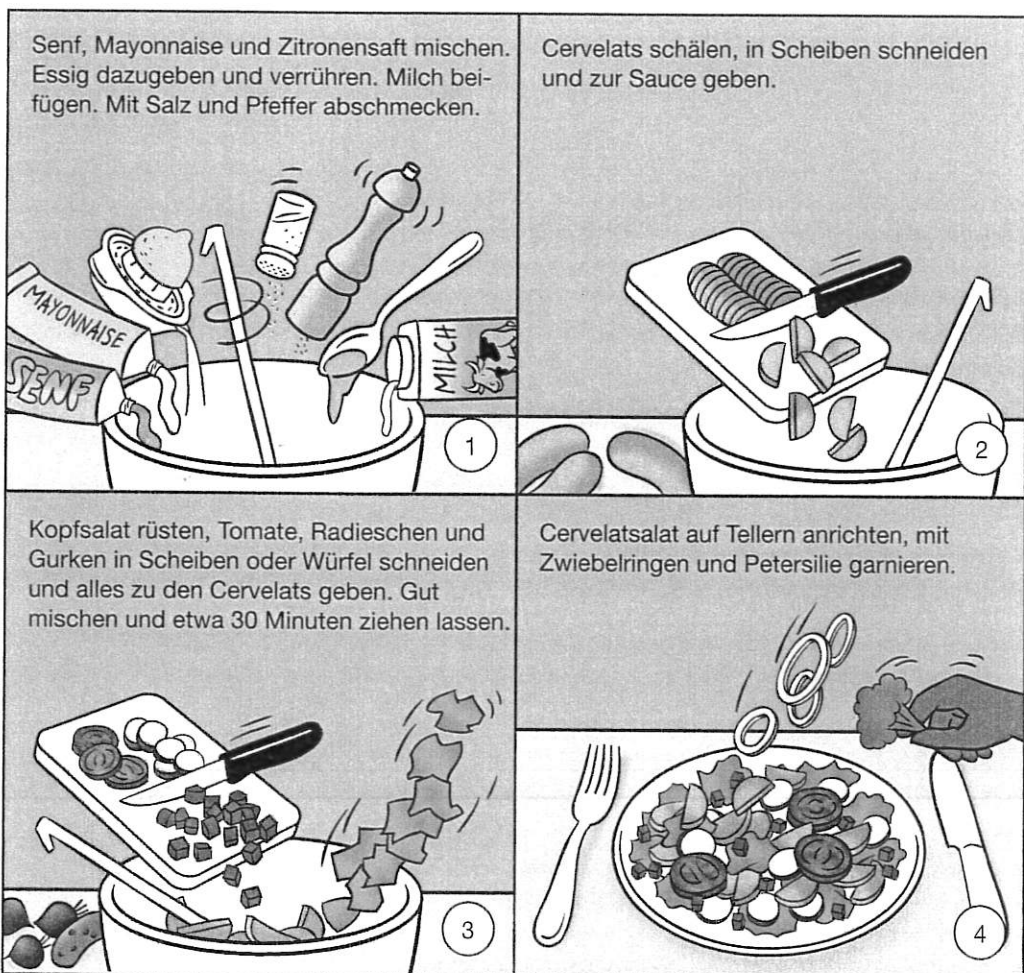
Für die Sauce:

1 TL Senf
3 EL Mayonnaise
1 Zitrone, Saft
1 EL Essig
etwas Milch zum Verdünnen
Salz
Pfeffer

Für den Salat:

4 Klöpfer (Cervelats)
1 Kopfsalat
1 Tomate
4 Radieschen
2 Salzgurken
½ Zwiebel, in Ringe
geschnitten
Petersilie

Tipp: Wer will, gibt fein geschnittenen Käse dazu.
Am besten passen Gruyère oder Emmentaler.





Berner Chäsbrätel



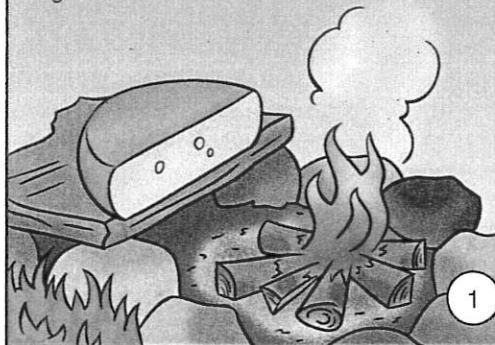
Rezept von Alexander Rufibach, Gasthof zum Brunnen, Fraubrunnen (BE)

Für 4 Personen

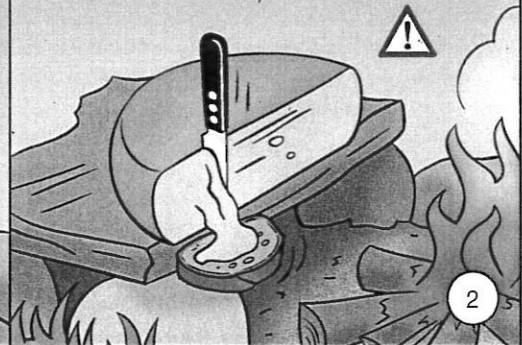
½ Laib Raclettekäse
am Stück
4 Scheiben dunkles Brot
Paprikapulver
Pfeffer
Essiggurken
Silberzwiebeln

Berner Platte, Suure Mocke, Meringues, der Emmentaler Käse mit seinen Löchern sind Spezialitäten aus Bern. Zwei besonders raffinierte Gerichte stammen aus dem Berner Oberland: der Chäsbrätel und die Milchsuppe! Die beiden Gerichte werden traditionell am Weihnachtsabend gegessen, sie schmecken aber das ganze Jahr über gut. Besonders spannend ist es, wenn man die Käseschnitte draussen am offenen Feuer zubereitet. Globi hat es selber ausprobiert: Es macht Spass und schmeckt wunderbar!

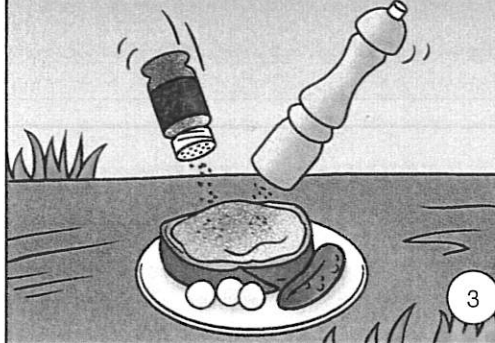
Feuer machen, eine flache Steinplatte nahe ans Feuer legen und den Käselaub mit der offenen Seite zum Feuer auf die Steinplatte legen.



Sobald der Käse zu schmelzen beginnt, mit einem Messer oder Racletteschaber auf die Brotscheiben abstreichen (so, wie man das beim Raclette macht).

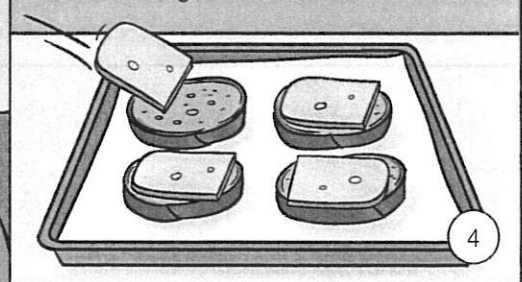


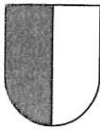
Mit Paprika und Pfeffer würzen. Dazu passen Essiggurken und Silberzwiebeln. Wer will, kann auch die Brotscheiben am Feuer toasten.



Chäsbrätel lässt sich auch in der Küche zubereiten:

Die Brotscheiben toasten, dann Käsescheiben auf die Brotscheiben legen und im Backofen bei 160° C so lange backen, bis der Käse geschmolzen ist.





Hexenschmaus aus altem Brot, Äpfeln und Ovomaltine



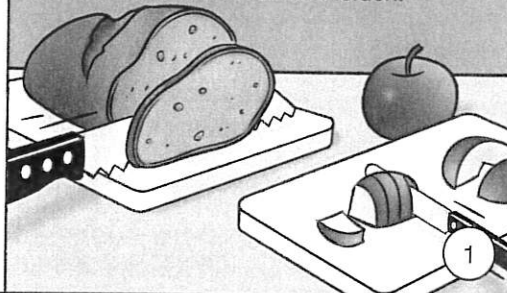
Rezept von Stefan Wiesner, Rössli,
Escholzmatt (LU)

Für 4 Personen

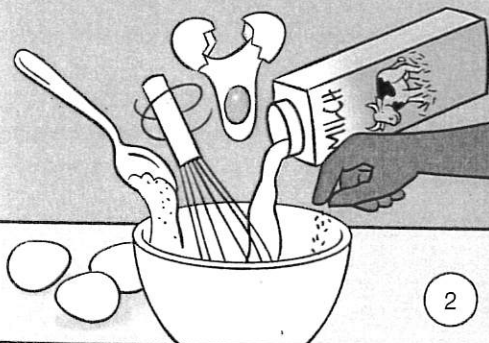
- 250 g altes Brot
- 2 Äpfel
- 4 Eier
- 2 dl Milch
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Butter
- etwas Ovomaltine



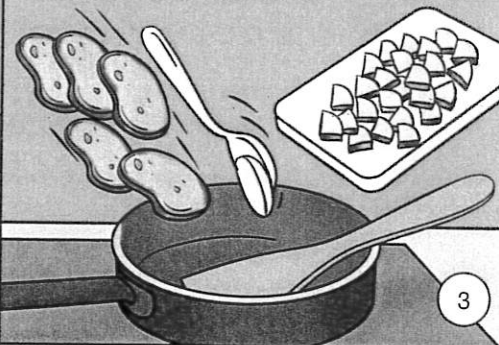
Brot in einer Papiertüte 2–3 Tage aufbewahren (so wird es «alt», aber nicht steinhart). Dann Brot in dünne Scheiben schneiden. Äpfel rüsten, vierteln und in kleine, dünne Scheiben schneiden.



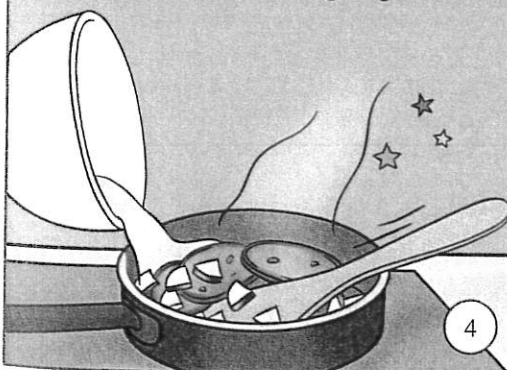
In einer grossen Schüssel die Eier aufschlagen. Milch, Zucker und Salz dazugeben und mit dem Schwingbesen verrühren.



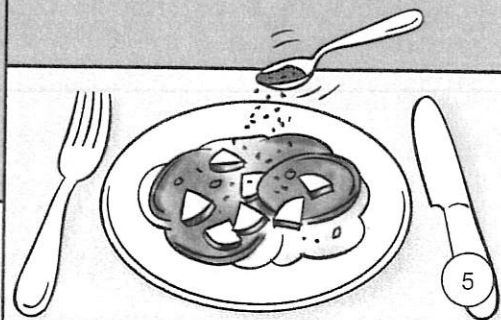
Butter in der Bratpfanne erhitzen, die Brotscheiben dazugeben und bei kleiner Hitze goldgelb rösten. Die Apfelscheiben dazugeben und mitbraten.



Die Masse aus der Schüssel über das Brot giessen und alles immer wieder wenden, bis das Brot die Flüssigkeit aufgesogen hat.



In Tellern anrichten und mit Ovomaltine bestreuen.



Würstli im Teig

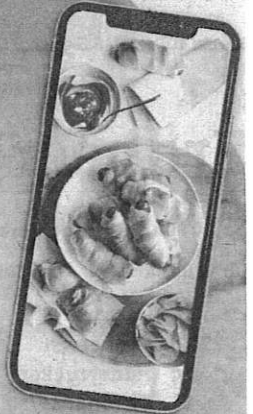
🕒 10 Min. + 18 Min. backen Ergibt 12 Stück

1 ausgewallter Pizzateig (ca. 28 x 38 cm) Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teig entrollen, quer in 12 gleich breite Streifen schneiden.

12 gekochte Merguez (ca. 420 g), oder Wienerli, halbiert
1 EL Senf
Wasser zum Bestreichen Würste mit dem Senf bestreichen. Teigstreifen um die Würste wickeln. Teigenden leicht andrücken, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit wenig Wasser bestreichen.

200 g saurer Halbrahm
3 EL Ketchup **Backen:** ca. 18 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, mit wenig Wasser bestreichen. Sauren Halbrahm und Ketchup verrühren, dazu servieren.

Stück: 262 kcal, F 16 g, Kh 24 g, E 9 g



Lieblingsrezepte in
unserer App sammeln



Im App Store
herunterladen!

Fladenhaft gut!



Broccoli-Pizza mit Spiegelei

🕒 20 Min. + 20 Min. backen 🌱 vegetarisch

500 g Broccoli
Wasser, siedend

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Broccoli in Röschen schneiden, ca. 1 Min. blanchieren, mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz in eiskaltes Wasser legen, gut abtropfen.

1 ausgewallter Pizzateig (ca. 25 x 38 cm)
1 Dose gehackte Tomaten (ca. 230 g)

Teig entrollen, mit dem Backpapier ins Blech legen. Tomaten und Broccoli darauf verteilen, würzen. Käse in Stücke schneiden, darauf verteilen.

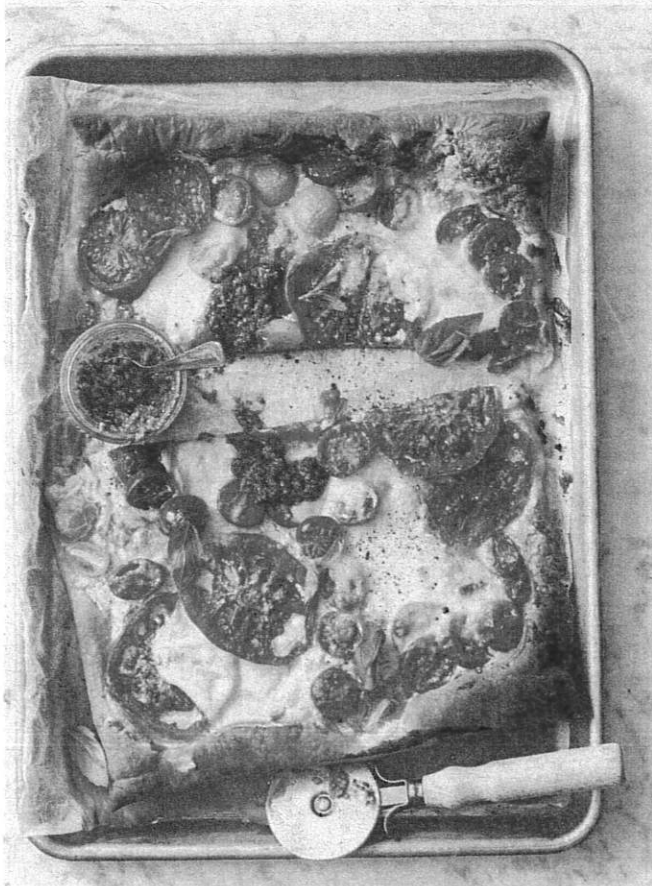
½ TL Salz
wenig Pfeffer
150 g Taleggio

Backen: ca. 15 Min. auf der untersten Rille des Ofens.

4 frische Eier
wenig Fleur de Sel
wenig Pfeffer

Herausnehmen, Eier einzeln aufschlagen, sorgfältig auf die Pizza gleiten lassen. **Fertig backen:** ca. 5 Min. Herausnehmen, Eier würzen.

Portion (¼): 457 kcal, F 18 g, Kh 47 g, E 24 g



Tomaten-Tarte mit Pesto

🕒 20 Min. + 20 Min. backen 🌱 vegetarisch

3 EL Pinienkerne
1 Bund Basilikum
¾ dl Olivenöl (nicht kalt gepresst)
80 g geriebener Parmesan
¼ TL Salz
wenig Pfeffer

Ofen auf 240 Grad vorheizen. **Pesto:** Pinienkerne in einer Bratpfanne ohne Fett rösten, herausnehmen, abkühlen. Basilikum grob schneiden, mit den Pinienkernen und dem Öl pürieren, Käse daruntermischen, würzen.

1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 x 42 cm)
100 g Doppelrahm-Frischkäse

Teig entrollen, mit dem Backpapier ins Blech legen. Teigrand ringsum ca. 1 cm breit einschlagen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Frischkäse mit 2 EL Pesto verrühren, auf dem Teigboden verteilen.

500 g Tomaten und Cherry-Tomaten

Tomaten in Scheiben schneiden, Cherry-Tomaten halbieren, auf dem Teigboden verteilen. Öl darüberträufeln, würzen. Käse darüberstreuen, Mozzarella in Scheiben schneiden, darauf verteilen.

1 EL Olivenöl
½ TL Salz
wenig Pfeffer
4 EL geriebener Parmesan
150 g Mozzarella
einige Basilikumblätter

Backen: ca. 20 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, Basilikum zerzupfen, mit dem Pesto auf der Tarte verteilen.

Portion (¼): 845 kcal, F 64 g, Kh 38 g, E 27 g