

FAMILIENKOCHKISTE

Zutaten:

- 500 g Nudeln
- 4 Rote Bete
- 400 g Sahne
- 200 g Käse, geriebener

Rote Bete - Nudeln

Die Nudeln nach Packungsanweisung al dente kochen. Anschließend durch ein Sieb abtropfen lassen. Die Rote Bete schälen und reiben. Anschließend in einen Topf geben und zusammen mit der Sahne ca. 5 Min. köcheln lassen. Jetzt mit den Nudeln vermengen und nach Bedarf würzen. Nun alles in eine Auflaufform geben und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 10 Min. überbacken. Sofort servieren.

Zutaten:

- 2 Tassen Reis
- 4 Tassen Gemüsebrühe
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischoten
- 3 EL Tomatenmark
- 3 Paprikaschoten
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Paprikapulver, rosenscharf
- 1 Handvoll Kräuter, gemischte, frisch
- 300 g Joghurt
- 2 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer

Paprika-Reispfanne mit Joghurtsauce

Die Rosinen in 5 EL Wasser mindestens eine halbe Stunde einlegen. Das Eigelb mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz und 1 geh. EL Zucker mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Nach und nach abwechselnd jeweils einen Löffel Mehl und einen guten Schuss Milch einrühren, bis alles aufgebraucht ist. Anschließend die zerlassene Butter einrühren. Den Teig jetzt eine halbe Stunde ruhen lassen, danach nochmals gut durchschlagen. Dann das Eiweiß zu einem festen Eischnee aufschlagen und mit einem Löffel langsam aber gründlich unter die Teigmasse heben. Danach die Rosinen ohne das Wasser unterrühren. In einer Pfanne Butter zerlassen und den Teig ca. 1 cm hoch eingießen. Hitze etwas reduzieren und goldgelb anbacken lassen. Immer mal wieder drunter schauen. Die Masse vierteln, umdrehen und wieder anbacken lassen. In mundgerechte Stücke teilen, mit 2 TL Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Mit dem restlichen Teig genau so verfahren. Dabei vor jedem Eingießen in die Pfanne alles nochmals gut verrühren, da die Rosinen schnell zu Boden sinken. Kaiserschmarn mit Apfelmus servieren.

Zutaten:

- 1 Salatgurken
- 2 Tomaten
- 1 Paprika
- 2 Äpfel
- 1 Zwiebel
- 3 EL Öl
- 1 EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Petersilie, gehackt

Tunesischer Gurkensalat mit Äpfeln

Gemüse und Äpfel putzen. Enden, Stiele und Gehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und klein hacken und alles miteinander vermengen. Mit Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen und mit Petersilie überstreuen.