

Pasta aus Omas Rezeptheft mit italienischer Füllung: KleineMaultaschen mit Spinat & Ricotta



Diese Maultaschen waren unser Sonntagsessen. Und wer war schuld daran? Die Werbung!

Naschkater und ich liefen an einem Maultaschen-Plakat eines bekannten Herstellers vorbei.

Naschkatze: „Oh, lecker! Maultaschen könnten wir auch mal machen!“

Naschkater: „Und ich dachte, du wärst nicht empfänglich für Werbung!“

Naschkatze: „Werbungsempfänglich nicht, aber inspirationsempfänglich schon!“

Naschkater: „??“

Naschkatze: „Ich sage ja nicht, dass wir die da mal machen sollen, sondern dass wir Maultaschen selber machen könnten.“

Dieser Dialog spielte sich letzte Woche ab und am Freitag drehte sich mein Kater am Schreibtisch zu mir um und fragte

aus heiterem Himmel: „Machen wir morgen Maultaschen?“ Dabei schaute er mich mit erwartungsvoll- hungrigem Blick an. Ich kann ihm ja nichts abschlagen. Also stimmte ich zu. Allerdings vertröstete ich ihn auf Sonntag, denn am Samstag hatten wir etwas Schönes vor. Dieses Gericht ist super zum Aufwärmen für mein [Blogevent „Der Geschmack von Früher – Seelenfutter aus Omas Rezeptbuch“](#).

Schaut mal vorbei und macht gerne auch Werbung dafür, ich würde mich freuen, wenn viele von euch mitmachen!



Nach einem traumhaften Samstag in Colmar bei Sonne und wolkenlosem Himmel, verbrachte ich den nebligen Sonntag gemütlich in der Küche. In Omas Rezeptheft hatte ich die Zutaten für Maultaschenteig gefunden. Leider hatten wir nie welche zusammen selbst gemacht. Aber nun wollte ich ihren Teig ausprobieren.

In einem anderen ihrer alten Kochbücher fand ich eine Beschreibung, wie man vorgehen musste. Als ich das Buch aufschlug, roch es noch immer nach Omas Haus, auch wenn ich es schon eine Weile bei mir im Regal stehen habe. Dieser unverwechselbare Geruch nach meinen Großeltern, nach dem alten Haus voller Gegenstände, die seit Jahrzehnten dort stehen.

Ich liebe diesen Geruch und habe lange die Nase ins Buch gehalten und tief eingeatmet.

Dann aber ging es ans Kochen:

Teig:

300 g Mehl
1 gestr. TL Salz
2 Eier
2 Eierschalen Wasser

Das Mehl in eine Schüssel sieben und das Salz zugeben. In der Mitte eine Mulde machen und die Eier hinein geben. Mit den Knethaken des Handmixers verrühren und vorsichtig Wasser zugeben, bis ein Teigballen entstanden ist. Mit den Händen auf leicht bemehlter Fläche noch einige Minuten kneten, bis der Teig glatt und weich ist.

In der Schüssel mindestens eine Stunde ruhen lassen. Dabei mit Folie luftdicht abdecken oder den ganzen Teig in Folie einwickeln. In dieser Zeit die Füllung vorbereiten.

Füllung:

400 g TK- Spinat, gehackt ODER frischen Spinat, gedünstet und
gehackt 250 g Ricotta
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Butter
3 EL Semmelbrösel

Den Spinat entweder putzen, in einer Pfanne zusammenfallen lassen und fein hacken oder auftauen lassen. In beiden Fällen in einem Sieb gut abtropfen lassen und noch einmal gut ausdrücken, damit keine Flüssigkeit mehr drin ist.

Die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Zum Spinat in eine Schüssel geben, mit dem Ricotta verrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

Zum Schluss die Semmelbrösel untermengen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Für kleinere Maultaschen den Teig dritteln und auf bemehlter Fläche hauchdünn ausrollen, so dass längliche Streifen entstehen (siehe folgendes Foto).



Die

Füllung in die Mitte geben und beide Längsseiten nach innen klappen. Eventuell etwas Milch auf den Rand pinseln, dann klebt er beim Umklappen besser.

Mit dem Stiel eines Holzkochlöffels die Maultaschen unterteilen. Dabei sanft aber fest nach unten drücken, so dass die Füllung zur Seite geschoben und der Teig zusammen gedrückt wird (siehe Foto unten).

Dann mit einem Messer die Taschen trennen und ins heiße aber nicht sprudelnd kochende Wasser geben. Je nach Größe braucht es nur ein paar Minuten, bis sie gar gezogen sind. Mit einem Schaumlöffel heraus holen und entweder direkt servieren, in Butter anbraten oder in einer Form im Backofen warm halten, bis alle Maultaschen fertig sind.



Da wir keine Zwiebeln mehr für Zwiebelschmelz da hatten, habe ich dazu eine Kürbis-Honig-Sauce improvisiert, die sehr gut dazu passt und dem Ganzen einen herbstlichen Touch gibt.

2 Portionen Sauce:

- $\frac{1}{2}$ kleiner Hokkaido-Kürbis
- etwas Wasser
- 1 Schuss Milch/Sahne
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- 1-2 TL flüssiger Honig

Dafür einen halben kleinen Hokkaido-Kürbis waschen und in kleine Stückchen schneiden. Mit wenig Wasser (der Topfboden sollte gerade merklich bedeckt sein) gar dünsten. Mit der Butter pürieren und dabei eventuell etwas Milch oder Sahne zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und dem Honig abschmecken.[nurkochen]



TIPP:

Bleibt Sauce übrig, kann man sie auch als Suppe essen. Eventuell dafür noch etwas verdünnen mit Milch oder Wasser und als kleine Vorspeise genießen. =)

Ich hatte mir das immer irgendwie schwierig vorgestellt, Maultaschen selbst zu machen. Das war es aber gar nicht. Wenn man noch etwas unsicher ist in solchen Dingen und auch generell, macht es sicher zu zweit mehr Spaß. Dann geht es auch schneller und ich finde, gerade solche „Pasta-Gerichte“ sollte man wie die Italiener auch in Gesellschaft zubereiten.



Lohne

n tut es sich auf jeden Fall, sich selbst in die Küche zu stellen und sie nicht zu kaufen. Man weiß, was drin ist und es

schmeckt einfach doppelt so gut, wenn man stolz sagen kann:
Diese Maultaschen hab ich selbst gemacht! =)



In

diesem Sinne, habt eine genussreiche Zeit!
Eure Judith

Das Flecken-Gen meiner
Familie & Ein schnelles
Fladenbrot (to go) mit
gegrilltem Halloumi,
Guacamole & Feldsalat



Heute gibt es mal wieder was Unkompliziertes, Schnelles zum Futtern. Wann immer wir beim arabischen Supermarkt vorbei kommen, können wir nicht widerstehen und müssen uns von dem köstlichen arabischen Brot kaufen. Neulich gab es mal Quesadillas aus dünnen Fladen (leider waren wir zu hungrig, um sie zuerst zu fotografieren) und heute gibt es gefülltes Fladenbrot, sozusagen vegetarischen Döner.

Naja, nicht so ganz, aber mit Sicherheit genauso lecker: wir haben Halloumi (Grillkäse) knusprig gebacken und mit herzhafter Guacamole und Feldsalat zu einem gesunden, homemade Fastfood vereint.

Solch ein gefülltes Brot kann man auch wunderbar mitnehmen, zur Arbeit, in die Schule, auf Reisen. Und die Zubereitung macht auch noch Spaß, denn sie spricht irgendwie den kindlichen Basteltrieb an... Und einsauen kann man sich fast ebenso gut wie mit Döner. Man muss das Brot nur ordentlich voll stopfen, ganz viel Avocado-Soße und am besten noch Ketchup dazu geben. Wenn man dann noch wie ich ein angeborenes Talent hat, sich zu bekleckern, dann sollte man für dieses Gericht vielleicht noch eine Serviette zum Umhängen einplanen...=)



Es

scheint übrigens wirklich ein wenig (oder auch mehr) in der Familie zu liegen. Schon mein Opa hatte die sagenhafte Fähigkeit, sich bei JEDEM Essen zu bekleckern. Oft schaffte er es bis zum letzten Bissen – und dann passierte es doch noch. Meine liebe Ma scheint dieses Gen geerbt zu haben. Auch bei ihr fällt beim Essen häufiger mal etwas hin, wo es nicht hin soll und darauf folgt dann ein herzhaftes „Mist, Mist!“ und hektisches Reiben mit einem feuchten Handtuch, während mein Pa und ich nur vor uns hin grinsen und ungestört weiter essen – es ist eine fast alltägliche Szene.

Und da dieses Gen leider nicht die Eigenschaft zu haben scheint, Generationen zu überspringen, wird es auch bei mir hin und wieder aktiv. Mein Naschkater verdreht dann grinsend die Augen und murmelt nur „*Diese Boor-Gene*“ vor sich hin. Das ist der Mädchenname meiner Ma bzw. Name meines Opas.

Aber ich habe ihm bei all seiner Schadenfreude ein bisschen Angst gemacht: ich habe ihm glaubhaft versichert, dass es eine besondere aggressive Version eines *jumping genes* ist, eines springenden Genes also, das spontan auf in der Nähe befindliche Personen übersetzen kann. Leider kann er nun, wenn bei ihm der Fleckenteufel zuschlägt, mir bzw. meinen Genen die Schuld geben...



Hier

das Rezept für ein leckeres Bastel-Klecker-Essen!

Für 4 Portionen:

- 1 großes Stück Halloumi
- etwas Öl zum Anbraten
- 2 kleinere Fladenbrote, halbiert
- 2 Handvoll Feldsalat
- 1 große Tomate, falls vorhanden
- 2 Avocados
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine frische rote Chilischote [alternativ Chiliflocken]
- Etwas Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- [Tomatenketchup]

Den Halloumi in längliche, etwa fingerlange Rechtecke schneiden und alle Stücke gut trocken tupfen.

Mit etwas Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auf allen vier Seiten goldbraun braten.

Die Avocados in einer Schüssel zerdrücken. Die Knoblauchzehe pressen (oder ganz fein würfeln), die Chili fein hacken. Beides zur Avocado geben, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag entkernt die Tomate, würfelt das Fleisch ganz fein und gibt es zur Guacamole.

Ansonsten die Tomate in vier Scheiben schneiden. Den Feldsalat

waschen und putzen.

Das Brot kurz auftoasten.

Dann die halben Fladenbrote auf- aber nicht ganz durchschneiden und mit Guacamole, Käse, Feldsalat [und Tomatenscheiben] füllen. Wer mag, gibt auf eine Seite des Brotes noch etwas Tomatenketchup.

Zusammenklappen – und genießen![nurkochen]



Ich

wünsche euch viel Spaß beim Nachbasteln und Auffuttern und eine genussvolle Restwoche! Habt ihr (kulinarische) Pläne fürs Wochenende?

Alles Liebe,
eure Judith

Deutschland isst bunt:
Asiatischer Flammkuchen mit

Karotten, Curry, Ingwer und Apfel (vegetarisch/ vegan)



Schon im August hat die liebe Conny von der Seelenschmeichelei eine wunderbare Aktion ins Leben gerufen: „[Deutschland is\(s\)t bunt. Ein kulinarisches Blog-Event für Weltoffenheit und Toleranz.](#)“ Im Sommer konnte ich daran noch nicht teilnehmen, denn ich hatte keine Küche, um bunt zu kochen. Aber heute möchte ich das nachholen, denn das Thema ist nach wie vor wichtig. Und ich finde, auch wenn wir Foodblogger über die schönen Dinge des Lebens und den Genuss schreiben, kann und sollte man auch mal politisch werden.



Seit Monaten wird viel gesagt und geschrieben über das Flüchtlingsthema. Oder „Flüchtlingsproblem“, wie es lieber genannt wird. Zweifelsohne läuft da mächtig was schief in der Welt, wenn so viele Menschen ihre Heimat aufgeben, ihre

Familien und Freunde verlassen und ihr Leben skrupellosen Schleusern, kleinen Schlauchbooten und dem großen weiten Mittelmeer anvertrauen. Diese Menschen kommen in Europa an – sofern sie es so weit schaffen – mit nichts. Außer der Hoffnung auf ein besseres Leben, ein sichereres Leben: ohne Krieg, ohne Armut, ohne Chancen.

Viele Dinge machen mich wütend. Zuallererst die Tatsache, dass es in unserer Welt überhaupt nötig ist zu fliehen.

Dass immer mehr Menschen Krieg führen und andere ins Elend stürzen, um ihre Interessen durchzusetzen. Dass Menschen hungern müssen, während wir hier an jeder Ecke Essen im Überfluss haben und Supermärkte tonnenweise Lebensmittel in den Müll werfen, obwohl auch bei uns noch Leute dafür dankbar wären.

Dass die Politiker, die sogenannten „Volksvertreter“, nichts tun, um die Ursachen des „Flüchtlingsproblems“ zu bekämpfen. Sondern mit ihrer Außenpolitik zum Elend dieser Menschen beitragen, ja es oft mit verursachen und dann von „sicheren Herkunftsländern“ sprechen und viele Flüchtlinge wieder abschieben.

Dass Menschen in unserem Land sich von brauner Propaganda und Angstmake in den Medien beeinflussen lassen und Flüchtlinge ablehnen.

Am liebsten würde ich diesen Menschen entgegen schreien:

Wie verzweifelt müsstet ihr sein, um alles zurück zu lassen und ins Ungewisse zu gehen? Versetzt euch doch mal in deren Lage! Empathie, schon mal gehört?

Noch eure Eltern oder Großeltern haben auch Krieg erlebt, waren Flüchtlinge, waren arm, waren verfolgt! Fragt sie mal (wenn es noch geht), wie sie das erlebt haben!

Vor 70 Jahren war Deutschland ein ausgebombtes Land, hatten viele Menschen kein Dach mehr über dem Kopf, kein Hab und Gut mehr und nichts zu essen.

Wir haben verdammtes Glück, dass es uns heute so gut geht!! Dass unsere Generationen in dieser Zeit und in diesem Land geboren wurden und leben dürfen!

Und ich finde, wir haben die Pflicht, dieses Glück zu teilen! Es heißt doch immer, Glück ist das Einzige, das sich verdoppelt, wenn man es teilt. Also lasst uns teilen. Unser Essen, unsere Kleidung, unsere Herzlichkeit, unsere Offenheit, unsere Hilfsbereitschaft, unsere Neugier auf andere Menschen und Kulturen, unseren Reichtum in so vielerlei Hinsicht.

Demnächst werden bei uns, ein paar Häuser weiter in der Stadthalle, Flüchtlinge untergebracht werden. Ich hoffe, sie werden hier bei uns durchatmen können, zur Ruhe kommen und sich vor allem willkommen fühlen! Diese neue direkte Nachbarschaft kann für uns alle eine Chance sein und ich denke, die meisten hier teilen diese Ansicht – zum Glück. Dazu möchte ich meinen Teil beitragen.



Bis

es soweit ist blogge ich diesen asiatischen Flammkuchen, ein buntes crossover aus verschiedenen Küchen dieser Welt.

Denn Essen verbindet. Es öffnet Menschen für andere Küchen und Kulturen, bringt verschiedenste Leute an einem Tisch zusammen. Deutschland ist schon lange ein buntes Land. Wir essen Thailändisch, bevor wir ins Kino gehen, wir lieben sushi und Kebab, wir gehen zum Italiener oder Inder, wir kochen Ungarisches Gulasch, französische Quiche Lorraine und Asiapfanne.

Dieses Rezept ist mein Beitrag, mein kulinarisches Zeichen für Offenheit, für Toleranz, für ein herzliches Willkommen aller,

die bei uns Sicherheit und Frieden suchen.



Für 4

Flammkuchen:

360 g Mehl
120 g (Dinkel)Vollkornmehl
4 TL Trockenhefe
260 ml lauwarmes Wasser
1 TL Salz
1 TL Zucker
2 EL Olivenöl

450 g Karotten
1 TL Currypaste (oder 2 TL Currypulver)
100 ml Wasser
(1 EL Zucker)

300 g Soyade
[Nicht-Veganer nehmen am besten Schmand]
3 geh. TL Currypulver
Salz, Pfeffer
2 TL Stärke
1 EL frisch geriebener Ingwer

1 große rote Zwiebel
2-4 Äpfel

geriebener Gouda/ veganer Reibekäse
frischer Koriander

Die trockenen Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben, das Wasser und das Öl dazu gießen und alles mit den Händen in ein paar Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort (am besten dem leicht erwärmten Ofen) 1 Stunde gehen lassen.

In dieser Zeit die Karotten schälen, die Enden abschneiden und dann mit einem großen Messer schräge Scheiben abschneiden. Eine Pfanne erhitzen, das Wasser und die Currypaste hinein geben und verrühren. Die Karotten in der Pfanne mit Deckel 10 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze dünsten. Dann den Deckel abnehmen und noch 5 Minuten dünsten, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist und die Karotten noch etwas bissfest, also noch nicht ganz durch sind. Wer mag gibt einen Esslöffel Zucker darüber, lässt sie ein bisschen karamellisieren. Den Herd ausschalten und die Karotten etwas abkühlen lassen.

Die Soyade mit den Gewürzen verrühren und abschmecken.

Die Zwiebel in feinste Scheiben schneiden, die Äpfel eventuell schälen, vierteln und die Viertel in feine Scheiben schneiden.

Den Ofen samt Blech auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein großes Brett mit Backpapier belegen.

Den Teig noch einmal durchkneten, vierteln und jedes Viertel mit etwas Mehl ganz dünn ausrollen. Den Flammkuchen auf das Backpapierbrett legen. Mit der Creme bestreichen, das Gemüse und Obst darauf verteilen sowie den geriebenen Gouda oder den veganen Käse.

Vom Brett in den Ofen aufs Blech gleiten lassen und 10-15 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Wenn man mag, den Flammkuchen vor dem Servieren mit Koriander bestreuen.[nurkochen]



Danke

, Conny, für diese Aktion und euch allen, die daran teilhaben, für eure bunte Kreativität und euer Engagement. Ich denke, wir werden viele wunderbare Rezepte sammeln, die unsere Welt noch ein bisschen bunter machen. Bunt rockt! Dagegen ist braun doch nur langweilig... =)

Habt eine genussreiche, bunte Zeit!

Eure Judith

Die Sucht nach Kochsendungen treibt Ähren: Pain d'épi von Lorraine Pascal



Ich hatte es ja schon erwähnt: wir sind hochgradig süchtig. Nach Kochsendungen. Wir schauen Enie beim Backen ihrer Lieblingskuchen zu, verfolgen Sarah Wieners Abenteuer in Frankreich auf Arte, machen kulinarische Reisen mit Martina & Moritz durch die Küchen der deutschen Regionen oder Europas oder lassen uns von Rachel Khoos Pariser Küche oder von Lorraine Pascals Wohlfühlküche aus London Appetit machen. Von letzterer stammt auch das Rezept zu dem hübschen Ährenbrot, dem pain d'épi. Das wollte ich, wie so vieles das ich auf der Mattscheibe sehe, natürlich nachbacken! Und nun habe ich es endlich mal geschafft und präsentiere euch hier das Ergebnis.



Das

Brot ist vom Teig her im Grunde eine simple Baguette, aber die Form macht es besonders und dabei ist es nicht mal schwer zu bewerkstelligen. Es motzt jeden Frühstückstisch auf und beeindruckt Gäste. Also probiert es aus! =)

275 g Mehl
2 TL Trockenhefe
1 TL Meersalz
175 ml lauwarmes Wasser
1 TL Olivenöl

Mehl, Salz und Hefe in eine große Schüssel geben. Mit einem Holzlöffel rühren und dabei das Wasser zugeben, bis ein Teig entsteht. Das Olivenöl einrühren.

Auf bemehlter Arbeitsfläche den Teig etwa 10 Minuten (!) kneten, bis er weich und elastisch ist.

[Am besten drückt man dabei den Teig mit dem Ballen der einen Hand von sich weg und holt ihn mit der anderen Hand wieder ran, um ihn erneut mit dem Ballen weg zu schieben.]

Dann den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und zu einer dünnen Baguette formen. Sie sollte dünner sein als eine fertige Baguette, denn sie geht noch auf. Mit einem leicht feuchten Tuch bedecken und 1 Stunde gehen lassen. Am besten geht das im Backofen, der auf ca. 30°C vorgeheizt wurde.

Nach der Gehzeit den Ofen auf 200°C vorheizen.

Das Brot abdecken und eine Schere zur Hand nehmen. An einem Ende beginnen und mit der Schere parallel zum Brot im 45°-Winkel in den Teig schneiden, aber nicht ganz durchschneiden. Das zipfelige Teilstück zu einer Seite ausklappen. Weiter so verfahren, und die Zipfel jeweils im Wechsel auf eine Seite nach außen klappen, so dass eine Ähre entsteht.

Eine Schale mit Wasser in den Ofen stellen oder ein bisschen Wasser hinein sprühen. Dann das Brot etwa 25 Minuten backen, bis es goldbraun ist und hohl klingt, wenn man gegen seinen Boden klopft.[nurkochen]



Ich habe aus dem Teig zwei kleinere Brote gemacht, da verringert sich die Backzeit eventuell ein wenig. Wir haben dazu ein köstliches Chili-Gulasch gegessen, das von der Geburtstagsfeier meines Pas übrig geblieben war. Solch ein Brot verdient es meiner Meinung nach, die Beilage eines Gerichts zu sein. =)

Schaut ihr auch Koch- und Backsendungen? Welche mögt ihr am liebsten?

Habt genussvolle Tage!

Eure Judith

Kartoffelgratin mit Senf und Meerrettich

Vor einigen Tagen gab es bei uns den ersten Herbstnebel. Auf dem Weg zu meinem morgendlichen Training fuhr ich durch zartgrauen Dunst und die trockenen Blätter auf den Straßen rochen auf einmal noch intensiver nach Herbst.

Für mich ist das der Moment, wo sich der Herbst nicht mehr leugnen lässt, wenn die Welt morgens in ein Nebeltuch gehüllt ist. Es ist ein weiterer Schritt des Rückzugs der warmen Jahreszeiten. Die Natur zieht sich für einen ihrer letzten Akte um und der Nebel ist ihr Vorhang.

Zum Glück kämpfte sich bald die Sonne durch und machte einem strahlenden Himmel Platz. Aber die Luft bleibt trotzdem kalt und da bekommt man wieder mehr Lust auf herzhaftes Backofengerichte, die auch dem Gaumen den Herbst einläuten.



Bei

uns gab es an diesem Tag Kartoffelgratin. Ich hatte in der aktuellen Sweet Paul ein Rezept gesehen mit frischem Meerrettich und fand diese Idee genial, denn Meerrettich und Kartoffeln sind einfach köstlich zusammen. Leider hatte ich keinen frischen, aber noch einen Rest im Glas. Mit frischem ist es sicher aromatischer. Dazu gab ich noch etwas groben Senf, der mit seiner feinen Säure einen würzigen Gegenspieler zu den Kartoffeln bildete.

Für 2 Portionen:

500 g Kartoffeln

200 g Flüssigkeit (Milch, Sahne, Pflanzenmilch, ich hatte Vollmilch und Sojareismilch)

etwas Butter oder Öl für die Form

1 gestr. TL Gemüsebrühpulver

1 Knoblauchzehe, gepresst
2 TL grober Senf
3 TL Meerrettich aus dem Glas oder 1 EL frisch geriebener
Pfeffer und eventuell Salz
Gemahlene Muskatnuss
50 g Käse, zum Beispiel Gouda, gerieben

Die Kartoffeln schälen und in feine, gleichmäßige Scheiben schneiden oder hobeln und diese in einer gefetteten Auflaufform verteilen.

Die Flüssigkeit mit den Gewürzen vermischen und über die Kartoffeln geben. Den Käse reiben und über dem Gratin verteilen.

Bei 180°C Umluft etwa 45 Minuten backen.

Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, rechtzeitig mit Alufolie abdecken!

Je nach Dicke der Kartoffeln und Stärke des Ofens ist es früher oder später gar. Am besten kurz mit einem Holzstäbchen durch das Gratin stechen und testen, ob die Kartoffeln durch sind.

Dazu gab es bei uns gedünstete Stangenbohnen. Mit etwas Gemüsebrühpulver und wenig Wasser gegart und mit einem Hauch Salz und einem Schuss Olivenöl abgeschmeckt.[nurkochen]



Ich

werde das Gratin auf jeden Fall noch mal mit frischem Meerrettich machen. Und vielleicht auch wieder einen Klecks Senf dazu geben, das würzt ganz wunderbar.

Lasst euch den Herbst gut schmecken, ihr Lieben und habt genussvolle Tage!

Eure Judith