

Goldene Bratkartoffeln mit Birnen-Lauch-Gemüse und Speck



Kennt

ihr das, wenn ihr abends spazieren geht und dabei ein wenig in die Leben anderer Leute eintaucht? Ich liebe es, durch langsam dunkler werdende Straßen zu schlendern und schöne Gärten zu bewundern. Dabei stelle ich mir vor, wie die Leute sie am Tag wohl nutzen, freue mich über schöne Blumen und beneide die Besitzer ein wenig um Gemüsebeete oder Obstbäume, mit denen sie sich so wunderbar selbst mit frischen Genüssen versorgen können.

Wenn es dunkler wird, kann man so gut durch die Fenster in die erleuchteten Wohnungen schauen. Wie sind die Leute eingerichtet? Hier hängt eine tolle Lampe an der Decke. Da wird viel gelesen, die Wände sind voller Bücherregale. Aus dem nächsten Haus erklingt Musik. Und von dort drüben riecht es ganz wunderbar herzhafte – ein schönes Abendessen wird gekocht. Bratkartoffeln und irgendetwas Gemüsiges... Mhmmm. Oft fühle ich mich bei solchen Spaziergängen nicht nur zu Einrichtung und Farbgebung der Wohnung inspiriert, sondern auch zu Gerichten, die ich mir erschnuppert zu haben und die ich lange nicht mehr gemacht habe.

So ging es mir mit diesen Bratkartoffeln. Eine einfache und geniale Resteverwertung, wenn mal etwas übrig bleibt. Und sie passen toll zu ebenso einfachen Gemüsegerichten oder auch nur einem würzigen Kräuterquark.

Ich verwende ja selten Speck oder überhaupt Fleisch in meiner Küche. Aber für dieses Gericht hatte ich mal wieder Lust auf mageren Speck, denn er gibt ja eine tolle Würze.

Nun ist ja auch wieder Birnenzeit und somit passt dieses unkomplizierte Gericht wunderbar zu schon etwas kühleren Abenden, an denen man den Herbst nahen fühlt.

2 Portionen:

1 Stange Lauch
1 kleines Päckchen mageren Speck, fein gewürfelt
1-2 Birnen
50 ml Gemüsebrühe
Pfeffer, (Salz)
Etwas geriebenen Parmesan

Kalte Pellkartoffeln
Butterschmalz oder neutrales Bratöl, zum Beispiel Raps
Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

Eine Pfanne heiß werden lassen. Die Speckwürfel darin knusprig braten lassen, dann aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Dann das Fett hinein geben, schmelzen lassen und die Kartoffelscheiben gleichmäßig verteilen, so dass sie sich möglichst wenig überschneiden. Langsam bei mittlerer Hitze braten lassen, bis sie goldbraun und knusprig sind, einmal wenden.

In dieser Zeit den Lauch waschen, in grobe Stücke schneiden und in einem flachen Topf mit etwas Gemüsebrühe dünsten. Die Birne waschen, vierteln und das Gehäuse entfernen. Die Viertel noch einmal dritteln, so dass Spalten entstehen. Dann gleich

zum Lauch geben und mitdünsten. Ist das Gemüse weich, aber noch leicht knackig, den Speck dazu geben und den Herd abdrehen. Wer mag, gibt noch einen Schuss Sahne oder Sojasahne dazu. Ansonsten mit Pfeffer und (vorsichtig!) mit Salz abschmecken.

Die Bratkartoffeln auf einem Teller anrichten und in die Mitte das Gemüse geben.

Mit etwas Parmesan bestreuen und schmecken lassen.
=)[nurkochen]



Genie

ßt die Sommertage, die lauen Abende und die saisonalen Zutaten für herzhaft Seelenschmeichler!

Ich wünsche euch eine genussvolle Zeit,
eure Judith

Quiche mit Lauch, Aprikosen und Blauschimmelkäse



Endlich findet man sie im Laden: die ersten Aprikosen! Ich mag diese Früchte wirklich gerne, weil sie so weich, ja fast kuschelig sind mit ihrer zarten, pelzigen Haut und dem samtig-süßen Inneren.

Da kam die Einladung zu einer Geburtstagsfeier gerade recht, um eine Quiche Probe zu backen, die sehr spannend klang. Natürlich habe ich wie fast immer einen Teil des Mehls ersetzt und auch bei der Füllung etwas geändert. Aber die Basiszutaten sind gleich geblieben und ich finde die Kombination aus würzig-salzigem Blauschimmelkäse, fruchtig-säuerlicher Aprikose und Lauch, der in Quiche absolut immer gut geht, einfach himmlisch!

Fazit: Test bestanden, unbedingte Weiter-Empfehlung und sie die Quiche wird am kommenden Wochenende noch einmal gebacken! =)

Tipp: Bei diesem Rezept passen auch Birnen statt Aprikosen oder wenn keine Saison ist, auch getrocknete Aprikosen! Und man kann so eine Quiche natürlich wunderbar kalt essen, zum Beispiel mit Gästen beim Fußball- Schauen! ;)

Zutaten für eine Quicheform Ø 28-30 cm:

200 g Mehl (auch 50/50 Vollkorn- /Weißmehl möglich)

120 g kalte Butter

1 EL Schmand

$\frac{1}{2}$ TL Salz

1 Ei

300 g Aprikosen

2 kleine Stangen Lauch (etwa 125 g)

150 g Blauschimmelkäse (z.B. Blaue Kornblume)

2 Eier

150 g Crème fraîche

50 ml Milch

Muskatnuss, Pfeffer

50 g Haselnusskerne

Fett und Mehl für die Form

Mehl mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Mürbteig kneten. Sollte er zu klebrig sein, was vor allem bei Vollkornmehl passieren kann, noch etwas Mehl dazu nehmen.

30 Minuten kühl ruhen lassen.

Haselnüsse grob hacken und ohne Fett in der Pfanne leicht anrösten.

Lauch putzen und in feine Streifen schneiden. Aprikosen waschen, entkernen und in dünne Segmente schneiden.

Käse grob schneiden, mit Eiern, Crème fraîche, Milch, Muskat und Pfeffer pürieren.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Teig ausrollen, die Form damit auslegen und den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Aprikosen und Lauch hinein füllen, Nüsse darüber verteilen und den Guss darüber geben.

In etwa 25 Minuten goldbraun backen.

Am besten auskühlen lassen, so lässt sich die Quiche am besten schneiden und man kann die Stücke gut aus der Form holen.[nurkochen]



Was ist eure liebste Kombination aus salzig und fruchtig? Habt ihr auch solche kreativen Rezepte ausprobiert, die euch begeistert haben? Fühlt euch herzlich eingeladen, davon zu berichten! =)

Habt eine genussvolle Sommer- und Fußballzeit!

eure Judith

