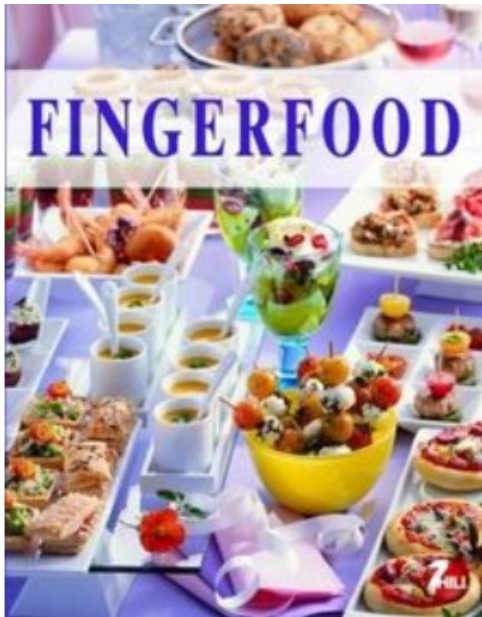


*Merry
Christmas*



Gemeinsam essen,
kochen, reden !
13.12.2023

Gaetano Ingrassia

Gefüllte Champignons



Zutaten

16 große Champignons
1 Zwiebel
100 g Paprikawurst (Chorizo, spanische)
1 Tomate
1/2 Bund Petersilie
4 EL Olivenöl
150 g Hackfleisch (Schwein)
4 EL Sherry, halbtrocken
1 Ei
2 EL Semmelbrösel
1 Prise Salz und Pfeffer
2 EL Öl für die Form

Zubereitung

Zuerst die Champignons mit einem Schwamm unter fließendem Wasser ohne Druck abreiben und gründlich putzen. Anschließend die Stiele sanft herausdrehen, damit sie nicht abbrechen und würfelig schneiden. Die Champignonköpfe währenddessen auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die geschälte Zwiebel fein hacken. Danach die Wurst häuten und ebenfalls sehr klein schneiden. Bei den gewaschenen Tomaten das Grün ausschneiden und auch in kleine Würfel schneiden. Je feiner die Petersilie gehackt wird, desto mehr Aromastoffe und ätherische Öle werden freigesetzt.

Eine Pfanne erhitzen und wenn sie genügend heiß ist, einen Esslöffel Olivenöl hineingeben. Olivenöl darf nie in die kalte Pfanne gegeben werden und mit dieser erhitzt werden. Zuerst kommt der fein gehackte Zwiebel in die Pfanne und wenn dieser glasig angebraten ist, die Pilzwürfel. Verfärben sich die Pilzwürfel dunkel und werden weich, sind sie richtig durchgebraten. Danach gibt man das Hack und die klein geschnittene Wurst dazu. Unter ständigem Rühren brät man nun diese Mischung so lange an, bis das Fleisch hell ist und nicht mehr zusammenklebt. Anschließend mit Sherry ablöschen und die gewürfelten Tomaten hinzugeben. Nach fünf Minuten Kochzeit mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Pfanne vom Herd nehmen.

Ist die Füllung etwa lauwarm, kann man den Backofen auf 220°C vorheizen; bei Umluft genügen 200°C. Wenn die Füllung abgekühlt ist, sodass man sich nicht mehr die Finger verbrennt, vermischt man die Fleisch-Gemüse Mischung mit Petersilie, Ei und Semmelbrösel und knetet die Masse gründlich durch. Nach einer kurzen Ruhepause ist die Masse fest genug, um die Champignonköpfe damit zu befüllen. Die gefüllten Champignons schichtet man in eine geölte, feuerfeste Form und beträufelt sie mit etwas Olivenöl. Hat der Ofen die erforderliche Temperatur erreicht, gibt man die Champignons hinein und bäckt sie im Ofen für ca. fünfzehn Minuten.

Pikante Blätterteigschnecken mit Lachs

Variante von Chiaras Pestoschnecken



Zutaten für 8 Portionen:

2 Pck. Blätterteig

6 EL Tomate(n) - Aufstrich (Bruschetta)

400 g Lachs, geräucherter

200 g Frischkäse, mit Kräutern

50 g Gorgonzola oder Cambozola

2 kleine Peperoni (Teufelspeperoni rot)

2 Ei(er)

Zuerst den Blätterteig (es sollte eine Rolle sein, die gibts überall fertig zu kaufen) ausbreiten. Darauf den Bruschetta-Aufstrich mit dem Löffel verstreichen und an einer langen Seite einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Den Räucherlachs gleichmäßig darüber legen. Den Blauschimmelkäse (Gorgonzola oder Cambozola) mit der Gabel zerdrücken und mit dem Frischkäse und der winzig klein geschnittenen Peperoni (vielleicht je nach Schärfe vorher probieren und die Menge anpassen) vermengen. Diese Mischung am besten mit einer Palette auf dem Lachs verstreichen.

Nun wickelt man den Blätterteig von der langen Seite her langsam auf, damit es eine schöne Rolle gibt. Der freigelassene Rand der Blätterteigrolle muss das Ende der Aufwickelaktion bilden. Diese Rolle nun in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und sie behutsam auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Eine Rolle ergibt ca. 25 - 30 Schnecken. Die Schnecken dann mit verquirltem Ei bestreichen und ca. 15 - 20 Minuten bei 200 Grad backen.

Mit Salatdeko eine wunderschöne und leckere Vorspeise. Schmeckt warm und kalt.
Guten Appetit!

Arbeitszeit ca. 20
Zeit Minuten

Gesamtzeit ca. 20
Zeit Minuten

Proteinkugeln mit Datteln und Nüssen



Zutaten für 4 Portionen


150 g Nuss-Variation
200g SCHNEEKOPPE Bio-Datteln
50 g GUT BIO Haferflocken zart
1 EL SCHNEEKOPPE Bio-Agavendicksaft
1 EL BACK FAMILY Ahornsirup
20 g BACK FAMILY Kakao zum Backen

Zubereitung

20 g der Nüsse hacken und beiseitestellen. Die restlichen Nüsse mit den Datteln, den Haferflocken, dem Agavendicksaft, dem Ahornsirup und dem Kakao in eine Küchenmaschine mit leistungsstarkem Mixer geben und zu einer klebrigen Masse verarbeiten

Den Teig mit den Händen zu kleinen Kugeln formen, in den Nüssen rundherum wälzen und servieren

 Zubereitungszeit

15 min 

Schneemänner mit Eiern



Zutaten

8 hartgekochte Eier
8 Mozzarella
4 Kirschtomaten
Schinken
1/2 Karotte

Beginnen Sie mit der Zubereitung der hartgekochten Eier, indem Sie sie neun Minuten nach dem Kochen in Wasser kochen



Mozzarella und Schinken zubereiten. Das Ei mit einem Zahnstocher die Mozzarella senkrecht aufspießen, um den Kopf zu formen.



Rollen Sie dünne Schinkenstreifen um den Hals jeder Puppe.



Nehmen Sie die Kirschtomaten und die Karotte. Verwenden Sie letzteres, um kleine Dreiecke zu bilden, die Sie als Nase verwenden können. Mit Pfefferkörner die Augen und Knöpfe formen. Zum Schluss die halbierten Tomaten für die Hüte verwenden.



Ihre Schneemänner mit Eiern sind servierfertig.



- Zubereitung: 15 Minuten
- Vorbereitungszeit: 15 Minuten
- Gesamt: 30 min

Weihnachtsmann gefüllte Tomaten



Zutaten

10 mittelgroße Kirschtomaten

250 g Frischkäse

20 Pfefferkörner

Zubereitung

Tomaten gründlich waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen

Den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit einem Löffel cremig machen. Den Käse in den Spritzbeutel mit kleinem Sternausguss füllen.

Mit einem scharfen Messer die obere Kappe der Kirschtomaten abschneiden und beiseite stellen.

Mit dem Spritzbeutel einen Zweig Frischkäse hinzufügen, die Kappe beiseite stellen und zwei Pfefferkörner hinzufügen, um die Augen zu erhalten.

Mit allen Kirschtomaten genauso weiterfahren. Um die Kappe gut zu positionieren, kannst du einen Zahnstocher einführen und die Spitze mit einem Büschel Käse bedecken.

Die gefüllten Kirschtomaten auf eine Servierplatte legen und servieren Du kannst sie im Voraus zubereiten und für ca. 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Sie sollten nicht eingefroren werden. Um dem Rezept mehr Geschmack zu verleihen, ist es nicht ratsam, die Tomaten zu leeren

🕒 Präparat: **10 Minuten**

🕒 Kochen: **Protokoll**

👤 Schwierigkeiten: **Kinderleicht**

🍽️ Portionen: **10/15
Kirschtomaten**