

Vorspeise: Bruschetta mit Ziegenkäse und Thymianhonig

Zutaten:

- 1-2 Ciabattabrote
- Olivenöl
- 8 runde Ziegenfrischkäsetaler
- 1-2 rote Chilischoten
- 3-6 Stiele Thymian (alternativ Lavendel)
- flüssiger Honig

Zubereitung:

Ciabattabrot in 16 Scheiben schneiden, mit Olivenöl einpinseln und im vorgeheizten Backofen bei 200° C auf dem Rost 6-8 Minuten rösten.

Ziegenkäsetaler quer halbieren. Brotscheiben mit Ziegenkäse belegen und im Ofen für weitere 6-8 Minuten überbacken.

Thymian von den Stielen zupfen. Chilischote längs aufschneiden, Kernchen entfernen und in Ringe schneiden. Thymian über den Käse streuen und Brotscheiben mit Honig beträufelt servieren.

Hauptgericht: Herbstliche - Pilz- Nudeln

Zutaten:

300 g Kirschtomaten
1 rote Zwiebel
3 Knoblauchzehen
750 g Pilze (Steinpilze, Kräuterseitlinge, Champignons)
150 g Speck
Salbei
1 Bund Petersilie
750 g breite Nudeln
Salz, Pfeffer, Parmesan

Zubereitung:

Tomaten halbieren, Pilze in mundgerechte Stück schneiden, Zwiebeln und Knoblauch würfeln.

Speck würfeln und in der Pfanne auslassen, bis er knusprig ist. Im Fett den Salbei kross braten und danach zum Speck beiseitelegen.

Pilze in der Pfanne anrösten, danach Zwiebeln mit dem Knoblauch hinzugeben. Ein paar Minuten die Zwiebeln und den Knoblauch garen lassen.

Nudeln nach Packungsangabe kochen, vor dem Abgießen etwas Kochwasser auffangen.

Die Tomaten zu den Pilzen geben, ein paar Minuten anschwitzen. Kurz bevor die Nudeln fertig sind, etwas Nudelwasser zu der Pilzmischung geben. Mit Salz / Pfeffer und etwas Parmesan abschmecken.
Zuletzt die gehackte Petersilie dazu geben und alles mit den gekochten Nudeln im Topf vermischen.

Speck und Salbei am Tisch nach Belieben hinzugeben.

Beilage: Grüner Salat mit einer Zitronen-Vinaigrette:

Zubereitung

Zitrone abreiben, feine Zesten von der Schale schneiden, bisschen kleiner hacken. Schale in einer Schüssel mit Zitronensaft, bisschen Honig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer mischen.

Nachspeise: Zwetschen-Kompott mit Vanille-Eis

100g Zucker
1 EL Butter
150 ml Orangensaft
50 ml Zitronensaft
750 g Zwetschgen
1 Zimtstange

Zubereitung:

Zucker mit Butter in einem Topf hellbraun karamellisieren
Mit Orangensaft und Zitronensaft ablöschen
Zwetschgen und Zimtstange hinzugeben
Aufkochen und bei milder Hitze und gelegentlichem Rühren 5-10 Minuten garen.
Noch leicht warm mit Vanilleeis/Walnusseis servieren.

Wir werden versuchen, das Eis selbst herzustellen, nach dem Rezept im Heft der Eismaschine

Zutaten:
300 ml Milch
300 ml Creme Double / Sahne
1 Vanilleschote
4 Eigelb
100 g Zucker

Zubereitung:

Schote aufschneiden und mit der Milch und der Sahne bei kleiner Hitze zum Sieden bringen.

Das Eigelb mit dem Zucker aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht

Langsam die heiße Milchemischung zum Ei geben, und rühren. Diese dann im Topf bei niedriger! Hitze eindicken. NICHT AUFKOCHEN ^^

Die Masse schnell abkühlen lassen (Kühlschrank?/draußen?) Die Vanilleschote herausnehmen.

Dann für ca. 40-60 Minuten in die Eismaschine.