

## **Feldsalat mit gebratenen Pilzen**

(Zutaten für 5 Personen)

Zutaten : 4 TL Sesam, 250 g Pilze (gemischt), 6 EL Olivenöl, 8 Scheiben Vollkorntoast, 300 g Feldsalat, 4 EL Balsamico Essig, Salz, Pfeffer

Für Dressing: 6 EL Olivenöl, 4 EL Balsamico Essig, 1 TL Honigsenf, Salz, Pfeffer

- Sesam ohne Fett leicht anrösten und beiseite stellen.
- Pilze putzen, je nach Größe halbieren oder in Stücke schneiden, in 4 EL Öl 5 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Balsamico ablösen, dann herausnehmen.
- Brote diagonal halbieren und in derselben Pfanne im übrigen Öl von beiden Seiten bräunen.
- Feldsalat putzen und waschen.
- Das Dressing anrühren
- Feldsalat mit den Pilzen anrichten, Dressing darüber träufeln, mit Sesam bestreuen

## **Roulade mit Hackfleisch-Feta-Füllung**

(Zutaten für 5 Personen)

Zutaten: 1 großer Kopf Rotkohl, 650 g gemischtes Hackfleisch, 1 eingeweichtes Brötchen, 1 kleine Zwiebel, 1 EL Senf, 1 Ei, 300 g Feta, 800 ml Brühe, 1 EL Butterschmalz, Salz und Pfeffer

Zum Garnieren: Petersilie

- In einem Topf Salzwasser aufkochen. Den Rotkohl waschen, die 10 äußeren Blätter abtrennen und für 30 Sekunden in das kochende Wasser geben. Herausholen, kalt abschrecken und den Strunk keilförmig herausschneiden.
- Das Hackfleisch mit dem eingeweichten Brötchen, der Zwiebel (feingehackt), dem Senf und dem Ei mischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Feta in ca. 1 bis 1,5 cm dicke längliche Streifen (Querseite) schneiden.
- Auf jedes Rotkohlblatt 1 bis 2 EL Fleischfüllung geben und in die Mitte je einen Streifen Feta drücken. Die Seiten des Blattes einschlagen, die Roulade aufrollen und mit Garn festbinden.
- Die Roulade zunächst im Butterschmalz anbraten, in eine feuerfeste Form geben, ein Teil der Brühe darüber gießen und in vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober- und Unterhitze (160°C bei Umluft) ca. 30 min schmoren.

### **Rotkohlgemüse mit Speckwürfel und Apfelstückchen** (Zutaten für 5 Personen)

Zutaten: Rest vom Rotkohl, 150 g Speckwürfel, 1 kleine Zwiebel und 1 Apfel

- Den Rotkohl in dünne Scheiben (ca. 3-5 mm) schneiden.
- In der Bratpfanne, aus der die Rouladen entnommen wurden, Speckwürfeln und fein gehackte Zwiebel andünsten. Den Rotkohl dazu geben und weiter dünsten lassen.
- Nach ca. 10 min. die Apfelstückchen hinzu fügen und vor sich hin dünsten lassen. Hin und wieder etwas Brühe nachgießen (nicht zu viel - sonst wird es Suppe).
- Gesamtgarzeit ca. 20 min.

### **Salzkartoffeln** (Zutaten für 5 Personen)

Zutaten: 8 bis 10 Kartoffeln (fest bis mehlig), 1 TL Salz

- Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. In einem Topf unter Zugabe von Wasser (ca. 1,5 bis 2 cm über Topfboden) und Salz ca. 20 min kochen. Nach dem Kochen Restwasser abgießen.

### **Blätterteig mit Apfelscheiben gefüllt** (Zutaten für 5 Personen)

Zutaten: 2 Rolle Blätterteig, 2 mittelgroße Äpfel (rotbäckig), ca. 10 TL Zimt, ca. 10 TL Creme fraiche, Vanilleeis

- Streifen von ca. 4,5 cm Breite (der Länge nach) von dem Blätterteig abschneiden.
- Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben (ca. 1-2 mm) schneiden.
- Die Blätterteigstreifen mit ca. 1 TL Creme fraiche bestreichen.
- Die Apfelscheiben übereinanderlappend so auf den Blätterteig legen, dass die Schalenseite etwas über den Blätterteigrand hinausragt.
- Den Blätterteigstreifen und die Apfelscheiben mit ca. 1 TL Zimt bestreuen und samt Apfelscheiben einrollen. Die entstehende Rolle darf nicht dicker sein als ca. 6 cm und muss in eine Muffinform passen. Papier zuvor einlegen.
- Die entstandenen „Rosen“ werden bei einer mittleren Hitze von 175°C ca. 25 min bei Unterhitze gebacken.
- Zu den lauwarmen „Rosen“ wird Vanilleeis serviert.