

Feldsalat mit Orangen, Erdbeeren und Walnüssen mit fruchtigem Dressing aus der Gewürzmühle



Foto und Rezept von Gisela Martin

Zutaten:

Feldsalat

Erdbeeren

Orange

Walnüsse/Pinienkerne

etwas Honig

Traubenkernöl (alt. Olivenöl)

Balsamico (vorzugsweise Weiß, roter geht auch)

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Salat waschen und Obst zerkleinern, Orange filettieren.

In Gewürzmühle zwei oder drei von den Orangenschitzen, etwas Honig, Traubenkernöl (alt. Olivenöl), Balsamico (vorzugsweise weiß, aber roter geht auch), Salz und Pfeffer einfüllen und mixen.

Mit Walnüssen/Pinienkernen bestreuen.

Schmeckt wunderbar fruchtig!

Am Tisch ggf. noch ein paar Tropfen Balsamicocreme drüber trüpfeln.

Flußkrebs - Lasagne - Päckchen mit Safran Bechamel Sauce



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

Nudelteig, vgl. hier, Teig Nr. 2, doppelte Menge:

<http://www.cookingchef-freun.de/?p=752>

Bechamelsosse:

1 mittlere rote Zwiebel

60 gr. Butter

60 gr. Mehl

1/2 L Milch

Salz/Pfeffer/Schuß Worcester Sauce, kleine Messerspitze

Muskat und große Messerspitze Safran

Füllung:

Erbsen

Pinienkerne

Cocktailtomaten

Zucchini
Flusskrebse
Salz/Pfeffer

ggf. Mozzarella als oberste Schicht

Zubereitung:

Pastateig:

Lasagneblätter mit Pasta Fresca, Lasagnematritze Teig Nr 2 (doppelte Menge) hergestellt. K-Haken und ich werden keine Freunde. Bin dann wieder auf Multi umgestiegen.

Bechamelsosse:

Im Kessel rote Zwiebel (gewürfelt) glasig dünsten. Mit Butter und Mehl mit Flexielement anschwitzen u mit 1/2 l Milch Bechamelsosse herstellen. Salz Pfeffer, Schuß Worchester Sauce, kl. Msp Muskat u grosse Messerspitze Safran (Pulver, keine Fäden gehabt) dazu geben und aufkochen lassen. Intervalstufe 1.

Füllung:

Erbsen kochen, Pinienkerne anrösten, Cocktailtomaten klein würfelig schneiden. Kurz im Topf alles anrösten und Zucchini hineinreiben (Multi). Zum Schluss Flusskrebse dazu geben Erst dann Salz und Pfeffer dazugeben, da Krebse oft in Salzlake sind. Auskühlen lassen.



Lasagneblätter herstellen und dann wie kleine Päckchen füllen und in die Form schichten. Bechamelsauce darüber verteilen und ins Rohr schieben. Wer möchte etwas Morzarella drüberstreuen. Ca 20min bei Anfangs 200 Grad Heißluft und dann auf 180 Grad

backen.

