

Pikante Topfenlaibchen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Ali Hallo

Zutaten:

500g Topfen (Quark)

2 Eier

ca. 5/6El Brösel

ca. 5/6El Maismehl

etwas geriebener Käse, nach Belieben

1 gehackte Zwiebel

1 Knoblauchzehe, gehackt

einige Blätter Bärlauch, in Streifen geschnitten

Zubereitung:

Alles in der CC mit dem K-Haken vermischen und anziehen lassen (Masse kann dadurch gut vorbereitet werden).

Etwas Öl in der Pfanne heiß werden lassen und mit dem El Häufchen in das Öl setzen und flachdrücken/streichen.



Bei mittlerer Temperatur auf beiden Seiten bräunen lassen.

Dazu grüner Salat und evtl noch einen Klacks Rahm (Wir hatten noch gedünstetes Wurzelgemüse dazu.)

Guten Appetit!

Anmerkung: Durch Zugabe von anderen Kräutern, gehacktem Gemüse/Schinken kann man das Gericht sehr gut variieren

Porreetorte



Foto von Ilonka Drabik

Rezept aus Thermomix-Rezeptwelt
<http://www.rezeptwelt.de/rezepte/222/porreetorte.html>

abgewandelt für die CC von Ilonka Drabic

Zutaten:

Für den Teig:

200g Mehl
100g weiche Butter in Stücken
100 g Quark
1 TL Backpulver
1 TL Salz

Für den Belag:

400 g Porree (etwa 2 Stangen)
200 g Gouda
150 g Schinken (roher oder gekochter Schinken)
200 g Sahne
4 Eier
 $\frac{1}{4}$ TL Pfeffer
 $\frac{1}{4}$ TL Salz
1 Prise Muskat

Zubereitung:

1. Mehl, Butter, Quark, Backpulver und Salz in die Rührschüssel geben und mit dem K-Haken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Den fertigen Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, in eine Springform (Ø 26 cm) geben, mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Backofen bei 180°C etwa 10 Minuten vorbacken.
3. Porreestangen putzen und im Multizerkleinerer mit Scheibe Nr. 5 in Ringe schneiden.
4. Etwas Wasser in die Kochschüssel geben, Porreeringe in den Dämpfeinsatz umfüllen und etwa 10 Minuten bei 120°C garen.
5. Anschließend die Porreeringe auf den vorgebackenen Teig verteilen.
6. Gouda im Multizerkleinerer mit dem Messer etwa 12 Sekunden auf Stufe 4 zerkleinern und in die Kochschüssel geben.
7. Schinken in Stücke schneiden und im Multizerkleinerer mit

dem Messer etwa 6 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern und ebenfalls in die Kochschüssel geben.

8. Sahne, Eier, Pfeffer, Salz und Muskat dazugeben mit dem K-Haken etwa 15 Sekunden auf niedriger Stufe vermischen, über den Porree gießen und im vorgeheizten Backofen bei etwa 180°C ca. 45 Minuten backen.