

Gefüllte Snack-Paprika, mariniert



Rezept von Kerstin Wulfes/Foto Margit Fabian

ZUTATEN:

500 g kleine Paprika, (gemischt od. nur rot)

300 g Frischkäse, natur

1-2 EL Paprikamark

$\frac{1}{2}$ TL Salz

2 l Wasser

250 ml Essig

2 EL Zucker

15 Pfefferkörner

7 Pimentkörner

2 Zwiebeln

Zum Vermengen:

ca. 400 ml neutrales Speiseöl

1 TL Kräuter (z. B. der Provence)

2 Zehen Knoblauch

ZUBEREITUNG:

Die Paprika waschen, Deckel abschneiden und entkernen. Das Fruchtfleisch vom Deckel beiseite stellen für die Frischkäsefüllung.

Wasser, Essig, Zucker, Zwiebeln in Stücken und die

Pfefferkörner und Pimentkörner in einem Topf zum Kochen bringen. Der Zucker sollte sich ganz aufgelöst haben. Dann die geputzten Paprikaschoten dazu. Herd ausstellen und die Schoten 5 Minuten in dem Essig-Sud ziehen lassen.

Abgießen und aufpassen, dass sich im Inneren keine Pfefferkörnchen mehr versteckt – das könnte scharf werden. Abkühlen lassen.

Das Fruchtfleisch der Deckel entweder ganz klein schneiden, oder mit der Gewürzmühle zerkleinern.

Den Frischkäse und 1-2 EL Paprikamark mit dem Salz verrühren, am besten im Multizerkleinerer mit Messer.

Nun die Schoten mit dem Frischkäse füllen. Entweder mit Hilfe einer Garnierspritze oder mit einem schmalen Löffel. Diese Fummelarbeit am besten vom Lieblingsmensch übernehmen lassen.

Die gefüllten Paprika nun im Kühlschrank etwas kühlen, damit der Frischkäse wieder mehr Festigkeit bekommt.

Neutrales Speiseöl mit Kräutern (zB Kräuter der Provence) und Knoblauchstückchen (je nach Geschmack) mischen und die gekühlten Paprikaschoten darin einschichten.

Am besten über Nacht ziehen lassen



Pasta (Riso) mit Apfel, Rosinen und Mandeln



Rezept abgewandelt von einem Rezept von Barilla

4 Personen

Perfekt als Vorspeise, schmeckt warm und kalt. Könnte man auch als "Nudelsalat" zum Grillen servieren.

Zutaten:

250 gr. Reispasta oder Sternchenpasta oder Ditalini (kurzgeschnittene Macheroni) oder Suppenherzchen, ich hatte die Matrize Riso und habe mir aus 1 kg. Semola und 450 gr. Ei einen Riso-Vorrat angelegt..

70 gr. Rosinen

100 gr. Mandeln geschält

2,5 Äpfel (ich hatte sie geschält, im Originalrezept verwendet man grüne Äpfel mit Schale)

80 ml gutes Olivenöl

20 gr. Petersilie

1 Zitrone (bei mir 1,5 Zitronen)

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst habe ich mit dem K-Haken in der Kenwood den Nudelteilig aus 1 kg. Semola und 450 gr. Eier gerührt und etwas abgedeckt stehen lassen. Dann in der Fattorina mit der Riso-Matrize ausgegeben (das wäre auch mit der Pasta Fresca gegangen, aber in der Fattorina mit dem automatischen Abschneider war es einfach bequemer).



Dann Rosinen mind. 10 Minuten in etwas Wasser einweichen und dann das Wasser abgiessen und auspressen.

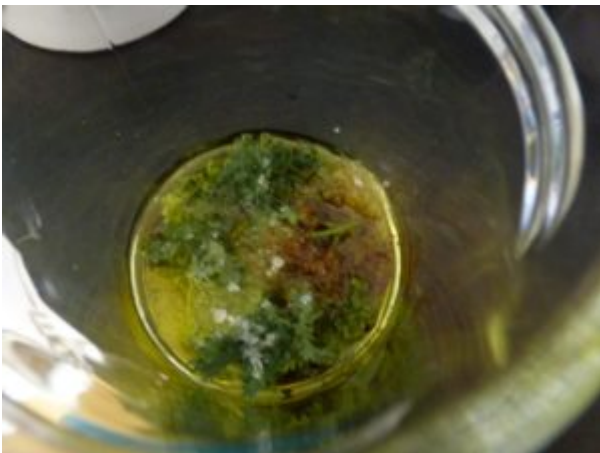


Die Äpfel und Mandeln zusammen durch den Würfelaufsatz jagen

(manche Mandeln wurden halbiert, manche sind heil durchgekommen und es gab auch am Rand kleinere Mandelstückchen, die Mischung passte ganz gut).
Saft einer Zitrone über die gewürfelten Zutaten geben. Auch Rosinen zugeben.

Wasser zum Kochen bringen mit Salz und die Nudeln al dente kochen. Etwas Öl über die Nudeln geben (ich hatte Trüffelöl, da gab ein Megaaroma. Äpfel, Rosinen, Mandeln zu den Nudeln geben.

Falls beim Umfüllen der Apfelmischung zu den Nudeln noch Zitrone übrig bleibt, mit in die Gewürzmühle geben. Ich hab weiter noch etwas Petersilie, Salz, Pfeffer, das restliche Öl, Saft von halber Zitrone zugeben und mixen.



Einen Teil vom Dressing auf den Teller geben. Den Rest in die Nudelmischung. Abschmecken, servieren, genießen ☐



Panzanella



Foto Karsten Remeisch

Wenn es richtig heiß ist und die Tomaten vollreif sind, gibt es bei Karsten öfter mal Panzanella. Und wie das geht, verrät er uns hier:

Panzanella für 4 Personen

- Altbackenes Weißbrot vom Vortag (Ciabatta o.ä.)
- 4-5 vollreife Tomaten (idealerweise San Marzano)
- 1 rote Zwiebel
- 1 kleine Salatgurke

- 2 handvoll Kirschtomaten als Einlage
- schwarze Oliven
- Rotweinessig
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Basilikum
- Kapern und Sardellenfilets nach Geschmack

Die Tomaten halbieren und den Strunk entfernen. Im Multi mit dem Messer sehr fein pürieren und durch ein Sieb streichen.

Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig kräftig würzen, etwas Olivenöl einrühren und kaltstellen.

Die Zwiebel mit der groben Schneidscheibe hobeln, die Gurke entkernen und in Würfel schneiden, Tomaten je nach Größe halbieren oder Vierteln. In einer Schüssel leicht salzen und vermischen. Das Gemüse sollte ein paar Minuten ziehen.

Brot in 3cm dicke Scheiben schneiden und in mundgerechte Stücke reißen. In einer großen Schüssel das Brot mit dem Tomatendressing übergießen, mit den Händen vermischen und ebenfalls kurz ziehen lassen.

Gemüse und Oliven mit dem Brot vermischen, etwas Basilikum darüber zupfen.

Mit Basilikum garnieren und gut mit Olivenöl beträufeln.

Wer mag, kann jetzt noch gehackte Kapern und kleingezupfte Sardellenfilets darüber verteilen.

Sofficini alla Giselle



Das Rezept stammt aus italienischen Quellen. Heute habe ich sie aber nicht ganz "original" gemacht.

Klassisch bereitet man sie mit folgenden Füllungen zu:

- Bechamel, Tomatensauce, ein Stück Mozzarella, Parmesan.
- Bechamel, Spinat/Ricotta/Muskat/Salz/Pfeffer-Gemisch, Mozzarella und Parmesan.
- Bechamel, gekochte kleingeschnittenen Pilze, gekochter Schinken, dann wieder Mozzarella und Parmesan.

Bei mir gab es heute eine Variante mit Bechamel, Bolognese und Parmesan (das Stück Mozzarella habe ich vergessen, wäre aber toll gewesen, dann läuft beim Öffnen noch etwas Käse heraus).

Original werden die Sofficini in größeren Teigtaschen zubereitet, nicht so kleine Teigtaschen, wie bei mir. Und sie werden traditionell in Öl frittiert, ich habe mich heute für die leichtere Backofenvariante entschieden.

Im Originalrezept nimmt man für den Teig 1 Teil Mehl und 1 Teil Milch + etwas Butter. Damit die Anwendung in Pastamaker/Pastafresca klappt, habe ich die Flüssigkeiten reduziert. Hier mein angepasstes Rezept:

Rezept für 22 Teigtäschchen:

Zutaten:

Teig:

250 gr. Mehl 405
120 gr. Milch
15 gr. Butter
halber TL Salz

Füllung:

1 Portion Bolognese (wenn ich Bolognese koche, mache ich meistens zu viel und fülle mir den übrig gebliebenen Rest portionsweise ab und friere ihn ein).

Bechamel:

30g Butter
30g Mehl
250 ml Milch
etwas frisch gemahlener Muskat
weiße Pfeffer nach Belieben
Salz nach Belieben

1 Kugel Mozzarella kleingeschnitten (hatte ich vergessen)

Ca. 50 gr. Parmesan feingerieben (z.B. mit Multizerkleinerer)

Optional:

1 Basilikumblatt zur Füllung von jedem Teigtäschlein

Finish:

1 Ei, leicht verquirlt
Etwas Semmelbrösel
Optional: Etwas Olivenöl

Zubereitung:

Bolognese frisch zubereiten oder eine Portion aus dem TK-Fach nehmen und auftauen lassen.



Alle Zutaten für die Bechamel in den Kessel der CC geben. 140 Grad einstellen. Flexielement einsetzen und mit Dauerrühren laufen lassen (so dass nichts am Boden anhängt.) Nach ein paar Minuten ist die Bechamel eingedickt und fertig. Zur Seite stellen.



Parmesan fein reiben, z.B. mit Multizerkleinerer und zur Seite stellen.



Milch + Butter in einem Topf aufkochen. 1-2 Minuten abkühlen lassen.

Variante in Kenwood mit Pastafresca: Alle Zutaten für den Teig in dem Kessel mit K-Haken rühren. Dann in Pastafresca mit [verstellbarer Lasagnematrize von Pastidea](#) verarbeiten.

Variante in Philips Pastamaker: Mehl und Salz in Behälter geben.

Die Milch direkt im Behälter darüber geben und 3 x 3 Minuten kneten.

Ich habe den Teig auch noch etwas ruhen lassen, da ich die Bechamel noch vorbereiten musste. Ohne Ruhezeiten geht es sicher aus.

Im Pastamaker habe ich immer so viel Teig herausgelassen, wie ich gerade verarbeiten konnte, dann auf Pause drücken.



Nun formt man den Teig für Teigtaschen, ich habe Quadrate geschnitten:



Die Füllung: Immer ein kleiner Löffel Bechamel, dann ein Löffel Bolognese, ein Stück Mozzarella (die ich vergessen habe), dann etwas Parmesan.

Andere Füllungsmöglichkeiten gibt es viele, siehe oben.



Den Rand mit etwas verquirltem Ei bestreichen und zuklappen.



Die fertigen Teigtaschen habe ich auf ein Backblech mit Backpapier gesetzt. Nach und nach habe ich mir immer wieder neue Lasagnestreifen herausgelassen und weiter verarbeitet.



Den Backofen auf 200 Grad/Heissluft vorheizen.

Die Teigtaschen nun mit Ei bestreichen und mit etwas Semmelbrösel bestreuen.



Wer möchte besprüht die Teigtaschen vor dem Einschieben in den Backofen noch mit Olivenöl, das habe ich aber nicht gemacht.

Nun 12 Minuten bei 200 Grad Heissluft backen.



Guten Appetit!



Mini Quiche Variationen



Teig

Zutaten (für zwei 12er Muffinbleche):

- 300g Mehl
- 1Tl Salz
- 150g kalte Butter
- 1 Ei
- 15ml kalte Milch

Zubereitung

Alle Teig Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Teig 3mm dick ausrollen, Kreise ausstechen und in mit Backspray gefettete Muffinförmchen legen. Mit einer Gabel einstechen und 15 Minuten vorbacken (200°C 0/U)

Füllung 1 (Quiche Lorraine)

Zutaten

- 1/2 Portion Teig
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Olivenöl
- 150g Bauchspeck
- 1EL Thymian

- 3 Eier
- 75ml Sahne
- 40ml Milch
- 25g fein geriebener Bergkäse
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Für die Füllung die Zwiebel vierteln und die Viertel in feine Scheiben schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden. Beides in einer Pfanne leicht anbraten. Thymian zufügen und beiseite stellen.

Eier, Milch und Sahne verquirlen und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann den Käse einrühren.

Zwiebeln und Speck in die vorgebackenen Quiches verteilen und die Eiermilch darüber gießen. 25 Minuten goldbraun backen (180°C O/U).

Füllung 2 (Lauch Quiche)

- 1/2 Portion Teig
- 1Kg Lauch
- 60g getrocknete Tomaten
- Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- 6 Stiele Thymian
- 4 Eier
- 150ml Milch
- 150ml Schlagsahne
- Butter zum anschwitzen

Zubereitung

Lauch putzen und waschen, das Weiße und Hellgrüne in dünne Ringe schneiden (Multi feine Schneidscheibe). Tomaten fein würfeln, beides in etwas Butter 4-5 Min. andünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, abkühlen lassen.

Abgekühlte Lauchmischung auf die vorgebackenen Quiches geben.

Thymianblättchen abzupfen und fein hacken, mit Eiern, Milch, Sahne, etwas Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen, abschmecken und über die Lauchmischung gießen. 20-30 Minuten backen (180°C O/U).

Consommé mit Markröllchen, Eierstich und Radeln



Consommé

Das Rezept reicht für 8 Personen als Vorspeise.

Zutaten

- 2L Rinderbrühe
- Salz und Shoju zum Abschmecken (Sherry wenn gewünscht)
- Schnittlauchröllchen

Zum klären:

- 200g Sellerie
- 2 Möhren
- 1 Zwiebel

- 200g Champignons
- 1/2 Bund Petersilie
- 500g mageres Rindfleisch
- 2 EL Tomatenmark
- 3 Eiweiß
- Etwas crushed ice
- 1 Prise Salz

Markröllchen

- 200g Rindermark (das ist Mark von ca. 700g Knochen)
- 90g Semmelbrösel
- 2 Eier
- Salz, Muskat und etwas Mehl zum Arbeiten.

- 200ml Milch
- 100g Mehl
- 2 Eier
- Salz
- etwas Öl oder Butterschmalz zum Ausbacken

Eierstich

- 3 Eier
- 130ml Milch
- Muskat, Salz, Pfeffer

Radeln

- 250g Semola di grano duro rimacinata
- 100ml Wasser

Zubereitung

Markröllchen

Mark in einer beschichteten Pfanne bei milder Hitze schmelzen lassen, durch ein feines Sieb gießen und erkalten lassen.

Erkaltetes Mark in mit dem Ballonbesen in 3-4 Minuten schaumigweiß schlagen, mit Salz und Muskat würzen. Mit Semmelbröseln und Eiern zu einer streichfähigen Masse verarbeiten.

Aus Milch, Mehl, Eiern und etwas Salz mit dem Triblade einen Pfannkuchenteig herstellen, 30 Minuten rasten lassen und viereckige Pfannkuchen backen. Abkühlen lassen.

Die Pfannkuchen mit der Markklößchemasse bestreichen und aufrollen. Erst in Frischhaltefolie dann in Alufolie wickeln und gut festdrehen (wie ein Bonbon).

Die Röllchen kühl stellen und 30 Minuten vor dem Servieren in 90°C heißem Wasser garen. Leicht überkühlen lassen, auspacken und in 5mm dicke Scheiben schneiden.

Eierstich

Alle Zutaten verquirlen und vacuumieren. Im SV-Tank garen (85°C 50 Minuten).

Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und Ausstechen.

Radeln

Aus den Zutaten einen Nudelteig bereiten und in der Pasta Fresca zu Radeln verarbeiten. Radeln kurz vor dem Servieren kochen. Es werden nur ein Teil gebraucht. Die anderen zum Trocknen ausbreiten und später verwenden.

Consommé klären

Gemüse und Fleisch durch den Fleischwolf drehen. Mit dem Tomatenmark, Eiweiß und Crushed Ice mischen. Mit 1 Prise Salz würzen. Ein klein wenig Suppe dazunehmen damit es sich besser mischt.

Kalte Suppe in einen Topf geben und die Klärmischung gründlich einrühren. Langsam aufkochen dabei öfter rühren (brennt leicht an).

Wenn die Suppe zu kochen beginnt nicht mehr rühren. 1-2 Minuten sprudelnd kochen lassen bis der Klärkuchen nach oben

gestiegen ist und mit einem Schaumlöffel abgehoben werden kann.

Ein Mulltuch in einem Sieb mit Muskat bestreuen und die Suppe durch das Mulltuch gießen.

Fertigstellen

Die Consommé erwärmen und mit etwas Shoju und bei Bedarf Salz und evtl. etwas Sherry würzen.

Je Suppenteller 1 Brätröllchen, 3 Stücke Eierstich und 3 Radeln einlegen, mit der Consommé angießen und Schnittlauchröllchen bestreuen.

Frühlingsrollen



Fotos Linda Peter

Zutaten:

500 g Faschiertes (Hackfleisch)

2 Karotten

Frühlingszwiebel

1 Zwiebel 1 Chinesischer Knoblauch

1 Stück Ingwer

etwas Zitronengras hab ich auch dazu gegeben

Chinakohl ca. 8 Blätter

1 Glas Sojasprossen

Sojasauce

Reisessig

Chili

Salz

Prise brauner Zucker

Sweet Chilisauc

Zum Bestreichen: Sesam/Rapsöl

Zum Füllen: Reisblätter

Zubereitung:

Karotten im Multizerkleinerer raspeln

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und Zwiebel/Knoblauch fein hacken

Ingwer fein hacken.

Chinakohl mit Multizerkleinerer oder Schnitzelwerk fein schneiden.

Zwiebel anschwitzen, Ingwer und Knoblauch auch, Faschiertes dazu geben und gut durchbraten, dann die Frühlingszwiebel, den feingeschnittenen Chinakohl (8 Blätter ungefähr) und die Sojasprossen untermischen und weg von der Herdplatte, damit das Gemüse knackig bleibt.



Gewürzt habe ich mit Chilisal, Sojasauce, Reisessig, Prise braunen Zucker und etwas Sweetchilisauc. Alles gut durchmischen, etwas auskühlen lassen und dann in die vorbereiteten Reisblätter füllen. Gewürzt hab ich nach Gefühl da gibt's keine Mengenangaben 😊 ☐

Die Blätter erst unter lauwarm fließendes Wasser halten und dann auf ein feuchtes Tuch legen, damit sie schön geschmeidig weich werden, das geht ganz fix, so ca. zwei Minuten.



Dann die einzelnen Platten füllen, seitlich einschlagen und zusammenrollen. Mit der Naht nach unten auf ein Backblech setzen.



Sesam und Rapsöl mischen und die Rollen damit einpinseln.
Bei 200 Grad im Backofen ca. 20 Minuten backen

Fileteigtäschchen mit allerlei Gedöns auf Gorgonzolasauce



Rezept aus Barilla/I love Pasta und inhaltlich etwas verändert

und auf CC angepasst von Gisela M.

Für ca. 18 kleine Teigtaschen

Zutaten:

250 gr. frische Nudeln (z.B. kleine Fusilli A2 6,5 mm)

2 Zucchini

2 Karotten

100 gr. Kirschtomaten

zzgl. 36 Kirschtomaten für die Deko

Frische Kräuter nach Gusto

120 gr. Gorgonzola

200 ml Milch

Etwas Parmesankäse zum Bestreuen der Täschchen

Etwas flüssige Butter zum Auspinseln und Bepinseln der Täschchen

5 Blätter Filoteig (eckig)

Olivenöl

Salz/Pfeffer

Frische Kräuter zur Deko

Zubereitung:

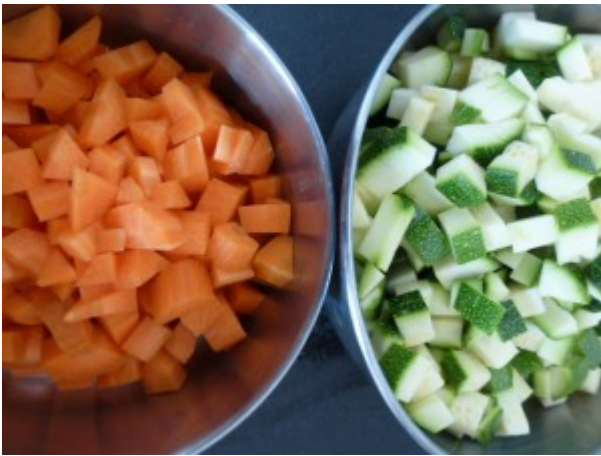
Muffinformen mit etwas flüssiger Butter ausstreichen.

Filoteig in Quadrate schneiden (ca. 17×17 cm wäre perfekt, sie sollten später in Muffinformen passen).

Nudeln mit Pasta Fresca vorbereiten. z.B die kleinen Fusilli, Gnocchi napoletani piccoli, Conchigliette. Spaghetti oder dünne Tagliolini passen bestimmt auch gut.



Karotten und Zucchini putzen, Karotten schälen und mit Würfelschneider würfeln.



Etwas Olivenöl in die CC geben, Kochröhrelement einsetzen, Rührintervall 3, 120 Grad.

Gewürfelte Karotten und Zucchini und eine Hand voll frische Kräuter zugeben, 5 Minuten rühren lassen.

Halbierte Kirschtomaten zugeben, weitere 2 Minuten rühren lassen.

Nudeln ca. Hälfte der Zeit wie üblich kochen (bei frischen Nudeln ca. 30 Sekunden) und zu dem Gemüse geben und vorsichtig vermischen. Gemüse-Nudel-Mischung mit Salz/Pfeffer und ggf. noch mehr Kräuter abschmecken.



Tomaten für Deko auf Backblech in einer Lage ausbreiten. Mit Olivenöl bestreichen und mit Meersalz und Pfeffer bestreuen. Oberer Einschub, 275 Grad/Grillstrufe, ca. 6-8 Minuten bis Haut beginnt Blasen zu werfen.



Jeweils etwas der Tomaten-Gemüsemischung auf die Filoteigquadrate legen, zu einem Bündel schnüren und in eine Muffinform legen. Alle Päckchen mit flüssiger Butter bestreichen und etwas geriebenen Parmesan darüber geben. Bei 180 Grad O/U für ca. 5-10 Minuten in den Backofen geben, bis sie etwas Farbe annehmen.



Milch in einem kleinen Töpfchen leicht erhitzen. Gorgonzolasauce in kleinen Stücken zugeben, mit Schneebesen ständig rühren und Käse schmelzen lassen (Temperatur nicht zu hoch). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten: Eine dünne Schicht Gorgonzolasauce auf den Teller geben, frisch gemahlene Pfeffer/Meersalz darüber. Ein Teigtäschchen in der Mitte anrichten (ggf. noch mit Schnittlauch eine Schleife binden), zwei gegrillte Tomaten an die Seite legen sowie ggf. ein paar frische Kräuter. Guten Appetit!

Süßkartoffel-Rösti mit Räucherlachs und Griechischem Joghurt



Foto Gisela M.

Rezept zur Verfügung gestellt von Sonia Schneider

Süßkartoffelpuffer-Rösti mit Räucherlachs und Griechischen Joghurt

Für ca. 15 Stück für 2 Personen

Zutaten:

- Für 3-4 Personen die doppelte Menge machen
- 1 große Süßkartoffel
- 1/2 Zwiebel
- 25 g Mehl
- 1 Ei
- 3/4 Teelöffel Knoblauchpulver
- 3/4 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Öl
- 85 g Räucherlachs
- 75 g Griechischer Joghurt, Salz, Pfeffer,

evt. Knoblauchpulver

- 2 Esslöffel gehackter Schnittlauch

Zubereitung:

1. Geschälte Süßkartoffeln und Zwiebel schälen und raspeln mit der Scheibe 1 für den Multizerkleinerer.
2. Falls die Süßkartoffeln danach noch zu viel Flüssigkeit haben, mit einem Geschirrtuch herauspressen.
3. Anschließend die Süßkartoffelmasse mit Mehl, Ei, Knoblauchpulver und Salz verrühren.
4. Pfanne erhitzen und Öl dazu geben.
5. Jeweils einen Esslöffel der Kartoffelmasse in die Pfanne geben und etwas platt drücken.
6. Die Puffer 2-3 Minuten von jeder Seite auf mittlerer Stufe goldbraun braten. Man muss aufpassen, damit sie nicht schwarz werden, das geht sehr schnell.
7. Einen Klecks Schmand-Joghurt auf die Röstis geben. Darauf den Räucherlachs und gegebenenfalls noch mit Schnittlauch bestreuen.

Filoteigsäckchen mit dreierlei Käse und Apfel



Rezept von Baloo, Koch von Hotel "The Sands", Mauritius und von Gisela M. ins Deutsche übertragen und leicht angepasst

Als Vorspeise 1 Säckchen pro Person, als Hauptgericht die Mengen deutlich anpassen.

Für 4 Personen

Zutaten:

1 großes quadratisches Filoteigblatt
25 gr. Schweizer Käse, z. B. Appenzeller
25 gr. Cheddar Käse
25 gr. Kuhmilchkäse, z.B. irgendein Hartkäse wie Parmesan
10 gr. Butter
2 Äpfel
10 gr. Zucker + etwas Zucker/Butter für das Karamell
20 cl Apfelessig
Salz zum Abschmecken

Zubereitung:

Anmerkung: Bitte nicht die Mengenangaben allzu ernst nehmen. Das ist ein Rezept, dass aus der Gastronomie "klein" gerechnet wurde. Am besten macht man gleich drei oder vierfache Menge.

Käse reiben (z.B. Multi mit Scheibe)

Äpfel schälen, entkernen und würfeln (mit Würfelschneider).



Filoteig in 4 Quadrate schneiden, geriebenen Käse in die Mitte geben und von Hand kleine Beutelchen formen.



Mit etwas Butter bestreichen und ca. 15-20 Min. in den Ofen (ich hatte Heissluft/160 Grad und nach 10 Minuten waren sie schön goldbraun).



Etwas Butter schmelzen, Apfelwürfel zugeben und leicht Zucker darüberstreuen und kochen (habe ich herkömmlich im Topf gemacht). Mit etwas Apfelessig ablöschen.



In einem kleinen Töpfchen eine Schicht Zucker einfüllen und langsam schmelzen lassen. Sobald Zucker geschmolzen ist etwas Butter und Apfelessig mit Rührbesen einrühren.

Die fertigen Beutelchen zuerst pur mit Apfelessig bepinseln und dann noch mit dem Karamell.

Die gefüllten Teigbeutel auf den Apfelwürfelchen anrichten in Kombination mit Salat.