



Lauchsuppe

*einfach, preisgünstig,
für 4 Personen*

30 g Butter
1 grosse Kartoffel,
geschält, in Würfeli
geschnitten
2 grosse Lauchstengel,
kleingeschnitten
1 Zwiebel, in Streifen
geschnitten
1 Stengel Sellerieblätter,
gehackt
1/2 Bund Petersilie,
gehackt
8 dl kräftige Gemüse-
bouillon (aus Würfeln)
80 g Gruyère, gerieben
1–2 dl Rahm

50 g Frühstücksspeck,
in kleine Würfeli
geschnitten
30 g Gruyère, geraffelt

1. Gemüse und Kräuter in der Butter gut durchdünsten.
2. Mit der Bouillon ablöschen und 15–20 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen.
3. Vom Feuer nehmen, etwas abkühlen lassen und im Mixer pürieren.
4. In die Pfanne zurückgiessen, nochmals gut erhitzen, den Käse darin schmelzen und mit dem Rahm verfeinern.
5. Den Speck in einer beschichteten Pfanne glasig braten.
6. Die Suppe anrichten und mit Speck und Käse bestreuen.

Anstelle von Speck können auch Lauchstreifen oder geröstete Brotwürfel verwendet werden.

Gedeckter Käsekuchen

*einfach, preisgünstig,
für 4 Personen*

Füllung:

20 g Butter
300 g Spinat, in Streifen
geschnitten
1 Zwiebel, gehackt
500 g Gruyère, gerieben
2 Dosen Pelati (à 180 g),
gut ausgedrückt, gehackt
1–2 Eier, verquirlt
Salz, Pfeffer

500 g Blätterteig,
ausgewallt
1 Ei, verquirlt
2 Teelöffel Rahm

1. Den Spinat und die Zwiebel in der Butter 5 Minuten dünsten.
2. Herausnehmen und auskühlen lassen.
3. Spinat (ohne Flüssigkeit), Käse, Pelati und Eier mischen und würzen.
4. Aus dem Teig zwei Rondellen (ca. 26 cm und 28 cm Ø) ausschneiden. Mit der grösseren ein rundes Kuchenblech auslegen, so dass der Teig über den Rand reicht. Mit einer Gabel stupfen.
5. Die Spinatfüllung auf dem Teigboden verteilen. Den überstehenden Teig über die Füllung legen.
6. Mit dem mit Rahm vermischten Ei bestreichen, den Teigdeckel darauflegen, gut andrücken und mit Teigresten verzieren.
7. Mit dem restlichen Ei bestreichen und in der Mitte ein Dampfloch ausstechen.
8. Im vorgeheizten Ofen (220 °C) 35–40 Minuten backen.

Mit Salat eine vollständige Mahlzeit.

