



Kochkurs am 3. Dezember 2022

Herzlich willkommen zum Kochkurs, der Ihnen schmeckt!

- Tomaten-Birnen-Suppe mit Blätterteig Sternen
- Brötchen mit Tomatenbutter
- Mozzarella-Hähnchen in Basilikum-Sahnesauce
- Apple-Crumble mit Vanillesoße



Zwiebelbrötchen mit Tomatenbutter

So wird's gemacht:

Zwiebelbrötchen

Für die Zwiebelbrötchen die Hefe in ca. 50 ml lauwarmen Wasser auflösen. Danach die Buttermilch dazu geben.

Die restlichen trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und vermengen. Danach die Flüssigkeiten hinzufügen und alles gut verrühren.

Ein Blech mit Backpapier auslegen und kleine Brötchen oder Baguettes formen. Optional: Teig mit einem Pinsel und etwas Wasser oder gequirlten Ei bestreichen und Körner, Sesam oder Mohn verteilen.

Die Tomaten unterrühren und die Suppe ca. 18-20 Minuten sanft köcheln. Danach pürieren, eventuell nochmals abschmecken und zum Schluss die Sahne dazugeben.

Tomatenbutter

Für die Tomatenbutter den Basilikum klein schneiden. Alle Zutaten in einen Mixbehälter geben und zu einer cremigen Masse verrühren.

Zutaten:

Zwiebelbrötchen

- 500 - 700 g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 500 ml Buttermilch
- 150 g getrocknete Zwiebeln
- 100 g getrocknete Tomaten oder Oliven
- 3-5 EL Öl
- 50 ml lauwarmes Wasser

Tomatenbutter

- 10 Blätter Basilikum
- 100 g weiche Butter
- 1/2 TL Salz
- 4 EL Tomatenmark
- 1/2 TL Honig
- Saft einer 1/2 Zitrone



Tomaten-Birnen-Suppe

So wird's gemacht:

Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in einem Topf glasig dünsten. Mit Pfeffer und Kräutersalz würzen.

Das Tomatenmark und den Kurkuma unterrühren. Thymian hinzufügen.

Birnen würfeln, Vollrohrzucker und Ingwer dazugeben und mit der Brühe ablöschen.

Die Tomaten unterrühren und die Suppe ca. 18-20 Minuten sanft köcheln. Danach pürieren, eventuell nochmals abschmecken und zum Schluss die Sahne dazugeben.

Zutaten:

- 4 EL Öl
- 2 Gemüsezwiebeln
- 1 EL Tomatenmark
- 2 TL Kräutersalz
- 3-4 TL Salz
- 2 EL Kurkuma
- 5 Zweige Thymian
- 500 g Birnen (alternativ Birnen aus der Dose)
- 1 EL Zucker
- 2 EL Vollrohrzucker
- 1 TL Ingwer, frisch gerieben
- 1,2 L Gemüsebrühe
- 1,5 kg Tomaten aus der Dose, stückig
- 200 ml Sahne (alternativ Sojasahne)
- frisches Basilikum



Mozzarella-Hähnchen in Basilikum-Sahnesauce

So wird's gemacht:

Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Filets darin von allen Seiten ca. 5 Minuten kräftig anbraten.

Tomaten waschen und halbieren. Basilikumblätter abzupfen, waschen und fein hacken.

Sahne in einem Topf aufkochen lassen. Schmelzkäse hineinrühren und schmelzen lassen. Ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen und 2/3 vom Basilikum unterrühren.

Fleisch und Tomaten in eine gefettete Auflaufform geben. Sauce darüber gießen. Mozzarella in kleine Stückchen schneiden und auf dem Fleisch verteilen.

Tipp: Wer mag, kann noch geriebenen Parmesan und 1 EL Kräuterbutter in kleinen Flöckchen darauf verteilen.

Nach der Garzeit herausnehmen und mit restlichem Basilikum bestreuen. Dazu können beispielsweise Kroketten oder Reis als Beilage serviert werden.

Dampfbackofen Einstellungen:

175 °C ca. 30 Minuten

Zutaten:

- 4 Hühnerbrustfilets
- 1 EL Öl
- 250 g Cocktailtomaten
- 1/2 Topf Basilikum
- 200 g Schlagsahne
- 100 g Sahne-Schmelzkäse
- 125 g Mozzarella
- Salz
- Pfeffer
- Fett für die Form
- Parmesan
- Kräuterbutter



Apple Crumble

So wird's gemacht:

Backofen auf 160° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Äpfel schälen, grob würfeln, in Auflaufform verteilen, mit Zimt und Zucker bestreuen. Für den Crumble die restlichen Zutaten zusammen kneten und über die Äpfel streuen.

Alles zusammen für ca. 30 Minuten backen. Anschließend portionieren und mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten:

- 1,6 KG Äpfel
- 80 g Zucker
- Zimt
- Puderzucker
- 100 g Haselnüsse, gemahlen
- 100 g Walnüsse, gemahlen
- 300 g Mehl
- 180 g Butter
- 1 TL Backpulver
- 1 Vanillezucker



Ihre
Meinung ist
uns wichtig!



Ihre Zufriedenheit ist unser Ziel!

Bitte bewerten Sie uns!



Bewerten Sie uns im Internet
z.B. Google, Glocal, Guidelocal, etc.

Wie Sie eine Rezension im Internet auf z.B. Google hinterlassen.

Für eine Bewertung benötigen Sie Ihre Zugangsdaten von z.B. Google.

- 1.** Gehen Sie z.B. auf Google.de und suchen Sie nach „Marquardt Küchen“ und Ihren Standort.
- 2.** Klicken Sie auf „Rezension schreiben“, wählen Sie Ihre Anzahl an Sternen aus und schreiben Sie Ihre Erfahrungen. Wichtig: Bitte geben Sie auch den Namen des Monteurs an (dieser befindet sich auf der Rückseite). Gern können Sie auch ein Bild Ihrer Traumküche anhängen.
- 3.** Absenden des Formulars