LandFrauen MeinePapenteich

Hackbällchen-Auflauf mit Mozzarella, Tomaten-Crumble mit Parmesan und Walnuss-Zimtschnecken

Hackbällchen-Auflauf mit Mozzarella (4-5 Portionen)

- 750 g Rinderhackfleisch
- 80 g Magerquark
- Salz, Pfeffer
- 4 Knoblauchzehen
- 1 gelbe Zwiebel
- 2 Dosen à 400 g weiße Bohnen
- 4 EL Olivenöl
- 2 kleine Dosen à 400 g stückige Tomaten
- 2 Kugeln à 125 g Mozzarella
- 20 Basilikumblätter

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Hackfleisch und Quark in einer Schüssel gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit angefeuchteten Händen zu kirschgroßen Bällchen formen.

Knoblauch schälen und pressen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Bohnen in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Bällchen darin rundherum 5 Minuten braten, dann herausnehmen.

Zwiebeln und Knoblauch im Öl anbraten. Tomaten und Bohnen zugeben. Kurz aufkochen lassen. Fleischbällchen wieder hinzugeben. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Auflaufform (ca. 25 x 20 cm) füllen.

Mozzarella abtropfen lassen, in grobe Stücke reißen und auf dem Auflauf verteilen. Auf der zweiten Schiene von unten ca. 10 Minuten überbacken, bis der Käse leicht zerlaufen ist. Mit Basilikum garnieren.

Tomaten-Crumble mit Parmesan (4 Portionen)

- 60 g Butter
- 60 g Mehl
- 60 g Semmelbrösel
- 20 g frisch geriebener Parmesan
- Thymian
- 1 kg Zucchini (z. B. grün und gelb gemischt)
- Salz, Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Gemüsebrühe
- 300 g Kirschtomaten

Butter fein würfeln. Mit Mehl und Semmelbröseln, Parmesan und etwas Thymian krümelig verkneten.

Backofen vorheizen (Elektro: 220 Grad, Umluft: 200 Grad). Die Zucchini waschen, putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit etwas Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Knoblauch schälen und in feine Scheiben hobeln. Beides in eine gefettete Auflaufform geben und die Brühe dazu gießen.

Butter-Parmesanbrösel auf die Zucchinischeiben streuen. Die Tomaten waschen, etwas abtropfen lassen, mittig darauf verteilen. Alles in der Ofenmitte ca. 25 Min. backen. Nach Wunsch pur mit grünem Salat oder mit Röstkartoffeln als Beilage zu Steak und Fisch servieren.

Warme Walnuss-Zimtschnecken (8 Stück)

- 60 g Butter + Butter für die Form
- 75 ml Milch
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl
- ½ Würfel Hefe
- 1 Ei
- 150 g Walnusskerne
- 1 TL Zimt
- 50 g Zuckerrübensirup
- 65 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft

40 g Butter mit Milch, Zucker und Salz in einem Topf erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben, in eine Mulde die Hefe hineinbröckeln. Buttermischung und Ei zufügen, alles zu einem Teig verarbeiten. 1 Stunde zugedeckt gehen lassen.

Restliche Butter zerlassen. Teig kneten und auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck von etwa 25 x 35 cm ausrollen. Butter auf den Teig streichen. Walnusskerne hacken, mit Zimt auf den Teig streuen. Sirup darüber verteilen. Teig von der langen Seite her aufrollen, Rolle in 8 Stücke schneiden.

Auflaufform in der Größe wählen, dass die Teigstücke mit wenig Abstand nebeneinander hineinpassen. Form fetten, Schnecken hineinsetzen, 30 Minuten zugedeckt gehen lassen. Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Schnecken etwa 25 Minuten backen.

Das Gebäck etwas abkühlen lassen. Puderzucker mit einer Gabel in den Zitronensaft rühren. Schnecken mit Guss überziehen. Lauwarm oder abgekühlt servieren.

Tipp: Wer mag, mischt noch einige Rosinen mit ins Mehl.

Essen ist ein Bedürfnis, genießen eine Kunst!
(unbekannt)