

# Pilzfrittata

## mit karamellisiertem Ziegenkäse



### Zutaten:

800 g	Festkochende Kartoffeln
2	Zwiebeln
	Pilze (Steinpilze, Shiitake)
150 g	Ziegenkäse
1 EL	Honig
4 EL	Rapsöl
7	Eier
2 EL	Petersilie (glatte)
50g	Käse (gerieben) z.B. Manchego
Salz und Pfeffer	

### Vorbereitung:

- Backofen auf 200°C O/U oder 180°C Umluft vorheizen.

## Zubereitung:

1. Kartoffel schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. Pilze waschen und in Scheiben schneiden.
4. Ziegenkäse in Stücke schneiden, mit Honig beträufeln und in der Pfanne karamellieren lassen.
5. Kartoffeln in heißem Öl ca. 10 Minuten langsam bei geschlossenem Deckel braten. (Ab und an wenden).
6. Zwiebel und Pilze zu den Kartoffeln geben und 3-4 Minuten mit anbraten.
7. Eier, Salz, Pfeffer und Petersilie verquirlen.
8. Den geriebenen Käse unter die Masse heben und kurz anbacken lassen.
9. Den karamellisierten Ziegenkäse auf dem Gemüse platzieren.
10. Im Ofen für 15-20 Minuten fertig backen.



# Apfel-Zwiebel-Chutney



## Zutaten:

300 g	Rote Zwiebeln	1 TL	Pfefferkörner
600 g	Äpfel	4-8	Nelken
1 Stk	Ingwer (1 cm)	1 EL	Kurkuma
1	Zitrone (Saft und Schale)	1 TL	Zimt
50 g	brauner Zucker	1 TL	Salz
50 ml	Obstessig		
	Einweggläser		

## Zubereitung:

1. Zwiebel und Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen, fein würfeln.
3. Apfel-, Ingwer und Zwiebelwürfel im Topf anbraten lassen.
4. Zitronensaft- und schale, Zucker und Essig vermengen und die Apfel-Zwiebelwürfel ablöschen.
5. Die Gewürze: Pfefferkörner und Nelken in ein Teesieb geben (Alternativ: Gewürzsäckchen).
6. Kurkuma, Zimt und Salz hinzugeben
7. Unter ständigem Rühren aufkochen und bei mittlerer Hitze 25- 30 Minuten ohne Deckel einkochen lassen.
8. Teesieb entfernen. Masse nach Belieben pürieren.
9. In Einmachgläser füllen und abkühlen lassen.

# Honig-Nuss-Törtchen

## Zutaten:

### Teig:

500 g	Mehl
200 g	Puderzucker
2	Eier
200g	Butter
2 EL	Honig
2 TL	Natron
2 TL	Milch
100 ml	Apfelsaft

### Creme:

450 ml	Milch
2 EL	Kartoffelstärke
100 g	Zucker
250 g	Butter
2 P.	Vanillezucker

### Nussmasse:

400g	Nüsse z.B. Haselnüsse oder Walnüsse (gehackt)
100g	Puderzucker
150g	Butter (zimmerwarm)
3 EL	Honig

## Vorbereitung:

- Form mit Backpapier auslegen.
- Backofen auf 190°C O/U oder 170°C Umluft vorheizen.

## Verarbeitung:

1. Die erste Teigplatte mit Apfelsaft beträufeln.
  2. Creme auf der ersten Teigplatte mittels Winkelpalette verstreichen.
  3. Nuss-Teigplatte auf die Creme positionieren.
- 24 Stunden ziehen lassen.



## Zubereitung:

### Teig:

1. Mehl, Puderzucker, Eier, Butter, Honig, Milch und Natron zu einer Teigkugel verarbeiten.
2. Kugel in Frischhaltefolie einwickeln und für 1 Std. in den Kühlschrank kaltstellen. (Wer es eilig hat, kann den Teig auch für 20 Minuten in das Gefrierfach legen.)
3. Den gekühlten Teig in zwei gleiche Portionen teilen und zwischen Backpapieren 4 mm dünn zu einem Rechteck ausrollen.
4. Teigplatte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ca. 10-15 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

### Nuss-Belag:

1. Nüsse in einer Pfanne etwas rösten. Zucker, Honig bei geringer Hitze dazugeben, etwas karamellisieren lassen. Zum Schluss die Butter unterheben. Masse etwas auskühlen lassen und auf der zweiten (ungebackenen) Teigplatte verstreichen.
2. Teigplatte mit der Nussmasse in den Ofen geben und ebenfalls ca. 10 Minuten backen.

### Creme:

1. Zucker in Milch auflösen.
2. Mehl und Stärke unterheben.
3. Die Masse zu einem dicklichen Brei aufkochen.
4. Masse auskühlen lassen.
5. Butter und Vanillezucker schaumig rühren.
6. Die dickflüssige Masse portionsweise unter die Butter-Zuckermasse rühren.