

Veggie – Burger

(4 Personen)

Zutaten:

- 4 Brötchen, Burger-, alternativ Vollkorn- oder Baguette, Ciabatta
- 2 große Tomate(n), in Scheiben
- 100 g Joghurt
- 3 EL Mayonnaise
- 1 Zehe/n Knoblauch
- 4 Gewürzgurke in Scheiben
- 4 Scheiben Käse
Zwiebel nach belieben
einige Salat - Blätter
Salz und Pfeffer, schwarz
Ketchup, Senf

Bratling:

- 250 g Haferflocken
- 200 g Käse, gerieben
- 250 g Kräuterquark
- 1 Zwiebel(n) fein gewürfelt
- 2 Ei(er)
Salz und Pfeffer
Paprikapulver

Zubereitung:

Die Bratlingzutaten alle zusammen in eine Schüssel geben und vermengen, sodass eine homogene Masse entsteht, ca. 20 min ziehen lassen. Danach schön anbraten (gold/braun).

In der Zwischenzeit den Knoblauch pressen oder sehr fein hacken und mit Joghurt, Mayonnaise, Salz und Pfeffer glatt rühren. Die Burgerbrötchen oder Ciabatta oder auch andere Brötchen halbieren und mit der Sauce bestreichen (oder auch Senf und Ketchup), dann mit Salatblatt, dem Brätling, Scheibe Käse, Tomate, Gewürzgurke und Zwiebeln belegen.

Pommes

Zutaten:

- 6 Kartoffel(n)
- 1 TL Ö
- 2 EL Meersalz, mit edelstüßem Paprikapulver gemischt

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in Stifte schneiden. In eine Plastiktüte geben, 1 TL Öl dazu, gut durchschütteln.

Auf ein Backblech verteilen, ausgelegt mit Backpapier. Bei 180°C ca. 20 min. backen, bis sie eine schöne, goldgelbe Farbe haben (kann je nach Ofen variieren).

In eine Schüssel geben und dann mit dem Salzgemisch bestreuen und schwenken. Zu den Burgern dazu servieren.

Alles zusammen servieren und danach
schmecken lassen 😊

Himbeer-Mascarpone-Dessert

(für 11 Gläser)

Zutaten:

500g Quark

500g Mascarpone

1/2 Bio-Orange Saft und Schale

5 EL Zucker

2 Becher Sahne

3 Pack. Vanillezucker

500g Himbeeren TK oder frisch

3 EL brauner Zucker

etwas rosa Lebensmittelfarbe oder Himbeersaft zum einfärben der Creme

Zubereitung:

Quark, Mascarpone, Saft und Schale der Orange, Zucker und 1. Päck.

Vanillezucker in der Küchenmaschine schön cremig rühren.

In der Zwischenzeit die Sahne mit dem 2. Päck. Vanillezucker aufschlagen und ca. 3/4 der Sahne vorsichtig unter die Creme heben.

Gläser bereitstellen...

Die Creme auf 2 Schüsseln aufteilen. Die eine Hälfte habe ich mit etwas Lebensmittelfarbe eingefärbt. Jetzt darf geschichtet werden.

Verteilt die rosa eingefärbte Creme auf die 11 Gläser, dann kommen die Himbeeren darauf. Bestreut diese mit dem braunen Zucker und verteilt die helle Creme vorsichtig darauf. Zum Schluss füllt ihr die restliche Sahne in einen Spritzbeutel und setzt auf jedes Dessert einen Sahnetuff. Ich habe mein Dessert noch mit Zuckerperlen und Blätterteig-Kekschen dekoriert.