

Rezepte - Hanna Lehmann

Hauptgericht: Gemüsepufer mit Spinatfüllung

Nachspeise: Apfel-Walnuss-Crumble

Gemüsepufer mit Spinatfüllung (4 Personen)

2 Zwiebeln

25 g Margarine

500 g frischer Spinat

200 g Schmelzkäsecreme

Salz, Pfeffer, Muskat

8 mittelgroße Kartoffeln

1 große Möhre

1 Ei

1 EL Öl

Eine Zwiebel schälen, würfeln und in Margarine dünsten. Den geputzten Spinat dazugeben und einfallen lassen. Schmelzkäse unterrühren und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Kartoffeln und Möhre schälen und mit der restlichen Zwiebel raspeln. Ein Ei unterrühren und würzen.

Die Gemüsepufer-Masse in Öl knusprig braten und jeweils mit der Spinatmasse schichten: Gemüsepufer-Spinatmasse-Gemüsepufer.

Apfel-Walnuss-Crumble

3 Äpfel

1 EL Zitronensaft

Zimt

50 g Butter

25 g Rohrzucker

½ Vanilleschote

75 g Mehl

½ Tasse Walnüsse

Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und in eine gefettete Auflaufform geben. Mit Zitronensaft beträufeln und mit etwas Zimt bestreuen.

Butter, Zucker und Mark der Vanilleschote im Topf schmelzen lassen; dann das Mehl untermischen, sodass "Crumble" (Streusel) entstehen. Die Äpfel hiermit bedecken.

Die Walnüsse mit Zucker im Topf oder in der Pfanne karamellisieren und auf der Streuselschicht verteilen.

Bei 175°C ca. 30 Minuten im Ofen backen.