

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #30

Team Blau mit Barbara Renner und Reinhard Schwäger

Das nachfolgend beschriebene Rezept ist im Rahmen eines Kochduelles mit vorgegebenen Zutaten anlässlich der Jubiläumssendung entstanden!

Hähnchenbrust an buntem Gemüseauflauf mit Käse

Zutaten:

Hähnchenbrust
Paprika, Tomaten, Zucchini,
Aubergine
Kartoffeln
Lauch
Zwiebeln, Knoblauch
Gouda
Butter, Öl
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
Sesam, Ei



Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, Zucchini und Aubergine längs halbieren und in Scheiben schneiden, Lauch halbieren und in feine Ringe schneiden, Paprika und Tomaten in kleine Würfel schneiden

Knoblauch und Zwiebel in einer großen Pfanne in Öl anbraten, alles Gemüse und die Kartoffeln dazugeben, nach Geschmack würzen und andünsten.
Alles in eine Auflaufform geben und im Backofen garen.

Vor Ende der Garzeit Milch, Sahne, Salz und Pfeffer verrühren; Goudascheiben auf den Gemüseauflauf legen, mit der Soße übergießen und im Backofen fertig garen.

Die Hähnchenbrust in Sesam panieren und in einer Pfanne anbraten, danach in eine Auflaufform geben und gleichfalls zum Warmhalten in den Ofen schieben.

Fruchtige Dessertvariation

Zutaten:

Kirschen (aus Glas)
halbierte Pfirsiche (aus der Dose)
Zimt
Vanillepudding
Milchreis
Quark
Schlagsahne
Ei
Schokolade

Zuerst den Milchreis ansetzen und unter ständigem Rühren garkochen.
Das Puddingpulver anrühren und einen Vanillepudding kochen.
Pfirsiche in kleine Würfel schneiden.
Den Quark mit etwas Pfirsichsaft und Zucker glattrühren.
Die Schlagsahne aufschlagen, unter die Quarkmasse heben, die Pfirsichstückchen dazugaben und alles pürieren.
Ei trennen, den Eischnee aufschlagen und unter die Crememasse heben.
Die fertige Masse im Gefrierfach anfrieren.

Den fertigen Milchreis in ein hohes Glas füllen, die Kirschen abgießen und zusammen mit den restlichen Pfirsichstücken auf den Milchreis geben.
Darauf den Vanillepudding schichten, obenauf die gekühlte Quarkcreme geben.
Das Ganze mit geraspelter Schokolade garnieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Barbara & Reinhard

