

Gratinierte Kräutertomaten

- 4 groß. Fleischtomaten à 180g
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 4 Essl. Semmelbrösel
- 1 Eigelb
- 3 Essl. Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 1 Teel. Thymian
- 1 Teel. Oregano



Zubereitung:

Anleitung Petersilie hacken. Tomaten waschen und in der Mitte quer durchschneiden. Die geschälten Knoblauchzehen durch die Presse in eine Schüssel drücken. Die Petersilie und die Semmelbrösel zufügen. Das Eigelb und das Öl unterrühren, so daß eine homogene Masse entsteht. Fall nötig, noch etwas Öl zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Oregano kräftig abschmecken und gleichmäßig auf die Tomatenhälften verteilen. Die Tomaten in eine Auflaufform setzen und bei 220 °C im Backofen 15-20 Minuten gratinieren.

Knoblauch - Sahne - Hähnchen

- 750 Gramm Hähnchenbrustfilet
- 2 Essl. Butter
- Salz und Pfeffer
- 4 Zehen Knoblauch
- 250 Gramm Schlagsahne
- 150 Gramm Saure Sahne
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt

Zubereitung:

Das Hähnchenbrustfilet in Butter kräftig anbraten, in eine gebutterte Auflaufform legen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen, den Knoblauch darüber pressen. Schlagsahne und saure Sahne in den Bratensatz einrühren und das Ganze dann über das Hähnchenfilet geben. Bei 200 °C auf mittlerer Schiene 20 Minuten überbacken.

Wildkräuter-Spinat

- 1 kg Wildkräuter (Brennesseltriebe, Giersch, Bärlauch, Melde, Vogelmiere, Beinwell ...)
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Essl. Butter
- 1/2 Teel. Salz
- Etwas Pfeffer
- Muskat
- 3 Essl. Crème fraîche, Schmand oder Sahne
- 50 Gramm geröstete Speckwürfel

Zubereitung:

Zwiebelwürfel in der zerlassenen Butter andünsten, die gewaschenen und tropfnassen Brennesseltriebe (ganz oder gehackt, wie man es mag) dazu geben und weich dünsten (dauert keine 5 Minuten). Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit dem Schmand oder der Crème fraîche verrühren und mit Speckwürfel bestreuen.

Als Beilage werden Fettuccine gereicht.