



einfach Freude macht...

$\frac{2}{3}$ davon in die vorbereitete Form geben, Rest beiseitestellen. Speck in einer Bratpfanne ca. 2 Min. anbraten, Zwiebel und Knoblauch ca. 2 Min. mitbraten, Zucchini begeben, bei hoher Hitze ca. 2 Min. unter Rühren weiterbraten, würzen. Gemüse in die Form verteilen, mit den beiseitegestellten Hörnli bedecken. Butter darauf verteilen.

Backen: ca. 45 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Formenrand entfernen, Hörnli-Zucchini-Torte in Stücke schneiden.

Brotsalat Hauptspeise für 4 Personen

SAUCE
 $\frac{3}{4}$ dl Kräuterweinessig
1 dl Olivenöl
 $\frac{3}{4}$ dl Wasser
50 g grüne Oliven
1 Dose Sardellenfilets (ca. 50 g), kalt abgespült, abgetropft, grob gehackt
2 EL Majoranblättchen, zerzupft
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

SALAT
150 g Weissbrot, in ca. 7 mm dicken Scheiben
1 rote Zwiebel, in Streifen
2 Knoblauchzehen, gepresst
250 g Cherry-Tomaten, halbiert
125 g Eichblattsalat, in mundgerechten Stücken
50 g Parmigiano Reggiano

SAUCE: Essig und alle Zutaten bis und mit Majoran gut verrühren, Sauce würzen.

SALAT: Brot auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen.

Brot in Stücke brechen, mit Zwiebel, Knoblauch, Tomaten und der Hälfte der Sauce mischen. Restliche Sauce mit dem Eichblattsalat mischen, anrichten. Brotsalat darauf verteilen, Käse darüberhobeln.

Orientalische Poulet-Taler

Hauptspeise
für 4 Personen

TALER
1 EL Olivenöl
1 Zwiebel, fein gehackt
120 g rote Linsen
30 g Sultaninen, fein gehackt
1 Zimtstange
ca. 2 dl Wasser
450 g Pouletbrüstli, fein gehackt
1 Eigelb, verklopft
1 Bund Koriander, fein gehackt,
1 EL beiseitegestellt
 $\frac{3}{4}$ TL Salz, wenig Pfeffer
Öl zum Braten

SAUCE
75 g Orangen-Marmelade
1 $\frac{1}{2}$ EL Weissweinessig
2 Prisen Salz, wenig Pfeffer

TALER: Öl erwärmen, Zwiebel andämpfen, Linsen, Sultaninen und

Zimtstange mitdämpfen. Wasser dazugießen, Linsen zugedeckt ca. 10 Min. weich köcheln, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist. Linsen in einer Schüssel etwas abkühlen, Zimtstange entfernen. Poulet, Eigelb und Koriander begeben, würzen. Masse mit feuchten Händen kneten, in 12 Portionen teilen, Taler formen. Öl in beschichteter Bratpfanne erhitzen, Hitze reduzieren, Taler portionenweise beidseitig je ca. 3 Min. braten, warm stellen.

SAUCE: Alle Zutaten mit dem beiseitegestellten Koriander kurz erwärmen, zu den Poulet-Talern servieren.

Dazu passt: Peperoni-Gemüse

Weitere Rezepte: ►►