

# **Topfenknödel, 16 Stück**

## **ZUTATEN**

2 Topfen  
2 Eier  
8 EL Semmelbrösel  
4 EL Weizenmehl  
Salz  
1 Pkg Kinderschokoladenbons

Bröseln  
Butter  
Brauner Zucker

## **ZUBEREITUNG**

Für die Topfenknödel alle Zutaten in einer Schüssel vermengen bis eine homogene Masse entsteht. 10 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Währenddessen den Dampfgarer auf 100 Grad vorheizen.

Die Topfenteigmasse mit einem Eisportionierer ausstechen, ein Schokobon in die Mitte stecken und mit den Fingern zu einer Kugel verschließen. Ein gelochtes Backblech buttern und die Knödeln darauf setzen. Für 12 Minuten im Dampfgarer garen.

In der Zwischenzeit eine Pfanne erhitzen, Butter schmelzen und Zucker kurz anrösten. Nun Semmelbrösel untermischen; bei schwacher Hitze goldbraun braten.

Die Topfenknödel vorsichtig vom Backblech heben und in den Bröseln rollen.

## **Summer Rolls, 12 Stück**

### **ZUTATEN**

2 Stangen Lauch

200 g Lachsfilet

1 Bio-Zitrone

2 Avocado

12 Blätter Reispapier

### **ZUBEREITUNG**

Für die Summer Rolls California Style den Lauch putzen, in dünne Streifen schneiden, kalt abbrausen, trocken tupfen. Das Lachsfilet kalt abbrausen, trocken tupfen, in feine Streifen schneiden. Die Schale der Zitrone fein reiben, Saft pressen. Die Avocado halbieren. Den Stein entfernen.

Die Avocado schälen, würfeln mit etwas Saft beträufeln, beiseite stellen.

Einen großen Teller mit kaltem Wasser befüllen. Ein Reispapierblatt hineinlegen, knapp 1 Minute einweichen, bis es weich ist. Auf eine glatte Oberfläche legen. In der Mitte mit 1–2 Esslöffel Füllung belegen. Das untere Ende des Reispapierblatts darüber schlagen, dann die Seiten darüber schlagen, so dass es die Form eines Kuverts hat. Nun nach oben zu einer festen Rolle drehen. Die restlichen Zutaten auf die gleiche Weise verarbeiten.

### **Erdnusssauce**

2 Limetten

4 EL geröstete Erdnüsse geschält

2 EL Sojasauce

3 EL Erdnussbutter

2 EL Zucker

2 EL Miso

### **Zubereitung**

Die Limetten pressen. Die Erdnüsse hacken und mit den restlichen Zutaten pürieren. Die Sauce wird cremiger, wenn man sie mit Wasser verlängert.

# Lachs – Spinat – Rolle, 16 Stück

## ZUTATEN

200g frischer Spinat  
1 kleine Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Muskatnuss  
4 Eier  
50 g Parmesan  
2 EL Butter  
4 getrocknete Tomaten  
1 Bio-Limette  
200 g Graved Lachs  
1 Pkg. (200 g) Frischkäse

## ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 180 Grad C vorheizen. Den frischen Spinat verlesen, kalt waschen und abtropfen. Die Knoblauchzehe und die Zwiebel abziehen, ganz fein hacken und mit dem frischen Spinat in einen großen Topf geben, abgedeckt 5 Minuten bei mittlerer Hitze zerfallen lassen, dann ohne Deckel noch so lange köcheln, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Den gegarten Spinat ausdrücken, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Eier mit Parmesan und Spinat verrühren, im Standmixer glatt pürieren.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Spinatmasse dünn ausstreichen. Etwa 20 Minuten backen, bis sie fest ist. Auskühlen lassen, dann auf ein großes Stück Frischhaltefolie legen. Die Tomaten fein hacken, die Schale der Limette fein reiben, den Graved Lachs fein hacken. Alles mit dem Frischkäse verrühren und würzen. Auf dem Spinat verstreichen. Mit der Frischhaltefolie zu einer Rolle drehen. Über Nacht durchkühlen, dann in der Folie dünn aufschneiden. Vor dem Servieren die Folie abziehen.

# **Quesadillas mit Süßkartoffelfüllung und Salsa verde, 4 Stück**

## **ZUTATEN**

### **FÜR DIE QUESADILLAS**

1 große Süßkartoffel  
4 EL Olivenöl  
1 TL Kreuzkümmelpulver  
1/2 TL Zimtpulver  
Salz und schwarzer Pfeffer  
4 Weizentortillas  
150 g Mozzarella

### **FÜR DIE SALSA VERDE**

150 g Babyspinat  
1 Bund glatte Petersilie  
1 große aromatische Tomate  
1 Knoblauchzehe  
3 EL Olivenöl  
Salz und schwarzer Pfeffer

## **ZUBEREITUNG**

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Süßkartoffel schälen, fein hacken, auf einem Blech auslegen. 2 EL Olivenöl mit Kreuzkümmelpulver und Zimt verrühren. Alles pikant mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Süßkartoffelstückchen träufeln. Etwa 15 Minuten backen, bis sie weich sind. Zerdrücken oder im Standmixer pürieren.

Für die Salsa Verde den Babyspinat verlesen, zweimal kalt waschen, abtropfen lassen, fein hacken. Die Petersilie kalt abbrausen, trocken schütteln, Blättchen fein hacken. Die Tomate heiß überbrühen, Haut abziehen, Kerne entfernen.

Tomatenfleisch fein hacken. Die Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln. Alles mit Olivenöl verrühren, salzen und pfeffern.

1/2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Mozzarella fein würfeln. 1 Tortilla mit etwas Süßkartoffelpüree bestreichen und mit etwas Käse belegen. In der Pfanne offen für 1 Minute knusprig backen bis der Käse zerläuft. Die Tortilla falten, aus der Pfanne gleiten lassen, Vorgang wiederholen. Zum Servieren in kleinere Stücke teilen.

## **Gegrillte Paprikaschoten mit Fetakäse-Füllung, 16 Stück**

### **ZUTATEN**

2 grüne Paprika  
16 eingelegte rote Paprika  
8 EL Olivenöl  
Pfeffer  
800 g Fetakäse  
2 Zitrone  
1 kleines Bund glatte Petersilie  
2 Knoblauchzehe

### **ZUBEREITUNG**

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die eingelegten roten Paprikaschoten kalt abbrausen, Samen und Samenstränge entfernen, beiseitelegen. Den grünen Paprika waschen, das Kerngehäuse entfernen und fein würfeln.

Den Fetakäse klein zerbröseln. Die Schale der Bio-Zitrone fein abreiben, unter den Fetakäse und die grünen Paprikawürfeln mischen. Die Füllung in die Paprikaschoten löffeln und in eine Auflaufform schichten. Die Knoblauchzehe fein würfeln und mit Olivenöl vermengen. Die Paprikaschoten damit übergießen und für 15 Minuten backen.

Die Zitrone in feine Stücke teilen. Die Petersilie kalt abbrausen, Blättchen fein hacken. Die fertigen Paprikaschoten garnieren.