



Ziegenkäse-Salat mit Melonen



ZUTATEN

- Je ½ Zucker-, Honig- & Mini-Wassermelone
- 6 – 8 Kumquats
- 1 EL Kristallzucker
- 4 EL Hollersirup
- 1 EL weißer Balsamico-Essig
- ½ Radicchio, gewaschen und gezupft
- 1 Handvoll Rucola-Salat
- 150 ml Wasser
- Salz & Pfeffer zum Abschmecken
- ½ Fenchelknolle

Für das Dressing:

- 1,5 EL Ahornsirup
- 4 EL Leinöl
- 8 EL Balsamico-Essig

 **4 Personen**

 **20 Minuten**

 **leicht**

Für das Topping:

- 8 Stück Ziegenkäsebällchen
- 1 Handvoll Kräuter, z. B. Minze, Koriander

ZUBEREITUNG

- 1** Die Mini-Wassermelone schälen und die Schalen in grobe Streifen schneiden. Die Kumquats in dünne Scheiben schneiden.
- 2** Den Zucker im Topf karamellisieren, mit Wasser ablöschen und rühren bis sich der Zucker auflöst.
- 3** Darin die Schalenstreifen und Kumquats einlegen, mit Hollersirup und weißem Balsamico-Essig abschmecken und etwa 25 Minuten zu einem Chutney einreduzieren.
- 4** Anschließend den Herd ausschalten und weiter im Topf marinieren lassen.
- 5** Die restlichen Melonen in mundgerechte Stücke und den Fenchel feinblättrig schneiden.
- 6** Fürs Dressing alle Zutaten mit dem Schneebesen glattrühren.
- 7** Zum Anrichten die Melonenstücke, Salate und Fenchel sowie Ziegenkäse am Teller platzieren und mit Dressing beträufeln.
- 8** Mit Chutney und frischen Kräutern garnieren.

Voilà!



Raclette-Zucchini-Gratin mit Feta

ZUTATEN

- 2 kleine Zucchini
- 250 g Feta, in Scheiben geschnitten
- 5 Datterini Tomaten, geviertelt
- 8 schwarze Oliven
- 1 kleine rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
- 8 TL Olivenöl
- 2 EL SPAR Natur*pur Bio-Kräuter der Provence
- Salz und Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe, gehackt

 **4 Personen**

 **20 Minuten**

 **leicht**

ZUBEREITUNG

- 1** Zucchini waschen, halbieren und der Länge nach in etwa 0,5 cm breite Streifen schneiden.
- 2** Die Raclette-Förmchen abwechselnd mit Zucchinistreifen und Feta belegen sowie mit Tomaten, Oliven und Zwiebeln toppen.
- 3** Olivenöl mit dem Kräutergewürz, einer Prise Salz und Pfeffer sowie Knoblauch vermischen und je 2 TL über jede Form tropfen.
- 4** Gratinieren.

So einfach, so gut!



Raclette Mac'n cheese für Kids und mit Trüffel



ZUTATEN

- 400 g Maccheroni Nudeln
- Etwas Butter
- 100 g Cheddar Cheese, gerieben
- 100 g Pizzakäse, gerieben
- Etwas Trüffelöl

 **4 Personen**

 **15 Minuten**

 **leicht**

ZUBEREITUNG

- 1** Die Nudeln in Salzwasser auf Biss kochen, abgießen und etwas Butter einrühren.
 - 2** Käsesorten vermischen.
 - 3** Auf die Raclette-Förmchen ca. 2 EL Maccheroni füllen, mit Käse bestreuen und gratinieren lassen.
 - 4** Für die Trüffelvariante vor dem Backen ein paar Tropfen Trüffelöl darauf träufeln.
 - 5** Gratинieren.
- Voilà!**



Käse-Fondue

ZUTATEN

- 200 g würziger Bergkäse
- 200 g Vacherin Mont d'or
- 1 TL Maisstärke
- 160 ml Weißwein
- 1 Schuss Kirschwasser
- Saft von ½ Zitrone
- Prise Pfeffer

Für die Dinkel-Kräuter-Stangerl (10 Stück):

- 2 Packungen Dinkel-Blätterteig
- 1 großes Glas grünes Pesto

 **4 Personen**

 **30 Minuten**

 **leicht**

ZUBEREITUNG

- 1** Käse klein würfelig schneiden.
- 2** Die Maisstärke und den Wein verrühren, mit den restlichen Zutaten unter den Käse mengen und in einem großen Topf unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.
- 3** Für die Stangerl den Blätterteig ausrollen und in 4 cm dicke Streifen schneiden.
- 4** Jeden 2. Streifen mit grünem Pesto bestreichen, einen weiteren Streifen daraufsetzen und verdrehen.
- 5** Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C Ober- und Unterhitze rund 8 Minuten goldbraun backen.

Fondue-Genuss deluxe!



Kasnockn

ZUTATEN

Für den Teig:

- 600 g glattes Mehl
- 6 Eier
- ¼ l Soda
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss, gemahlen

Für das Finish:

- 2 EL Zwiebel, gehackt
- 1 Zehe Knoblauch, gehackt
- 300 g Käse: ⅓ Bierkäse und 2 weitere Sorten (z. B. Bergkäse, Gouda), klein würfelig geschnitten
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss, gemahlen
- 1 Glas SPAR PREMIUM Edition Johanna Maier Rinderfond
- 3 EL Öl zum Anbraten

Zum Garnieren:

- SPAR Natur*pur Bio-Röstzwiebel
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

 **5 Personen**

 **30 Minuten**

 **mittel**

ZUBEREITUNG

- 1 Alle Zutaten für die Nockerl flott zu einem Teig schlagen.
- 2 Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und mit einer Nockerlreibe ein Drittel des Teiges zügig einreiben.
- 3 Wenn alle Nockerl an der Oberfläche schwimmen (nach ca. 2 Minuten), mit einem Lochschöpfer herausheben und abtropfen lassen.
- 4 Den Vorgang mit den restlichen zwei Drittel des Teiges wiederholen. Nicht den ganzen Teig auf einmal einreiben, da die Nocken sonst zusammenkleben.
- 5 Zwiebel und Knoblauch im Öl anschwitzen. Nockerl, Käse und Gewürze beimengen, bis der Käse zu schmelzen beginnt.
- 6 Mit Rinderfond ablöschen, vermischen und Flüssigkeit einreduzieren.
- 7 Mit Schnittlauch und Röstzwiebel garnieren.

Mahlzeit!