

Milena's Rezepte Sammlung

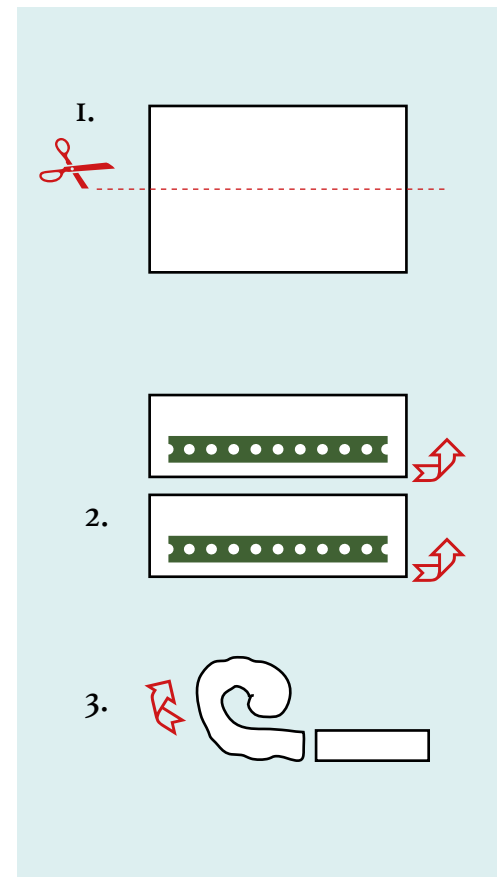




Börek-Schnecke

- Blätterteig
- Spinat (TK)
- Sesam weiß und schwarz
- Schafskäse
- Eier 2x
- Pfeffer & Salz & Zucker (PSZ), Chili
- Knoblauch

1. Blätterteig längs halbieren
2. Spinat (TK und gut auswringen), Schafskäse (zerbröselt), PSZ, Chili und Knoblauch und 1 Ei vermischen
3. auf dem Blätterteig verteilen
4. zu einer „Wurst“ einrollen und dann in Schneckenform eindrehen und die zweite Rolle anlegen und weiterdrehen
5. Schnecke mit Ei bestreichen und Sesam bestreuen
6. Ofen bei ca. 200 Grad ca. 30 Minuten



Dazu passt:

- Sauerkraut (im Glas)
- gefüllte Weinblätter
- Tzaziki (Joghurt mit gepresstem Knoblauch und Gurkenstiftchen)

Alternative:

Hackfleischfüllung
(vorher Hack mit Zwiebeln, Knoblauch und PSZ anbraten)





Zwiebel-Quiche

- Blätterteig
- Gemüsezwiebel (oder rote)
- Eier 4x
- Pfeffer & Salz & Zucker (PSZ), Chili
- Sahne 1 Becher
- Crème Fraîche 1 Becher

1. Die Backform mit Backpapier auslegen und den Blätterteig darauf legen (muss nicht alles gerade sein, wenn es krumpelig wird, wirkt es schön rustikal)
2. Zwiebeln halbieren und dann in Scheiben schneiden
3. Sauce: Sahne, Eier, Crème Fraîche, PSZ
4. Ofen bei ca. 200 Grad ca. 40 Min

Dazu passt:

- Salat

Alternative:

Jedes Art von Gemüse (z.B. und / oder: Zucchini, Tomate, Champignon, Kartoffeln (vorher gekocht), Karotte, Brokkoli...

Für Nicht-Vegetarier:

Kleine Schinkenwürfel zur Sahne/Ei-Sauce beimischen



Falaffel

- 1 Packung Falaffel
- 250 ml heißes Wasser
- Öl zum Braten

1. Packungsinhalt in heißem Wasser quellen lassen
2. mit nassen Händen kleine Bouletten formen
3. Öl erhitzen, Falaffel von beiden Seiten braten

Tzaziki

- Joghurt (nicht zu mager, je fetter desto leckerer, am besten griechischen Joghurt)
- Pfeffer & Salz & Zucker (PSZ)
- Knoblauch
- Gurke ohne Schale

1. Knoblauch klein hacken
2. mit kleinem Schluck Olivenöl begießen und Zucker bestreuen
3. mit einer Gabel zu einem Mus zerdrücken
4. Gurke in kleinen Stückchen (oder feinen Streifen) schneiden
5. PSZ und Knoblauch in den Joghurt verrühren



Dazu passt:

- Kartoffeln im Ofen mit Olivenöl, Rosmarin und grobes Meersalz
- Wahlweise nach dem gleichen Schema Gemüse (je härter, desto kleiner schneiden), auch mit Olivenöl einreiben, alles in Ofen bei ca. 200 Grad/ ca. 40 Min.





Weitere Ideen

- Paprika gefüllt mit Quinoa-Reis überbacken
- Chicorée mit Sahne & Ei übergossen und bestreut mit Schafskäse & Walnuss
- Baguette einschneiden und mit Tomate und Mozzarella „spicken“, im Ofen überbacken

