



## Das Radio Salzburg Menü Nr. 1

Schnelle Zucchini cremesuppe

Paste mit Eierschwammerl

Schneller Kürbiskuchen

### SCHNELLE ZUCCHINICREMESUPPE

#### Zutaten:

- 3 Stück große Zucchini
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 Stück Zwiebel
- 150 ml Schlagobers
- 250 ml Gemüsebrühe
- Olivenöl zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer

#### Zubereitung:

Zwiebel, Zucchini und Knoblauch in Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Gemüse bei mittlerer Stufe glasig anbraten.

Gemüse mit Brühe ablöschen und Suppe für 15 Minuten köcheln lassen.

Suppe anschließend pürieren und mit Schlagobers verfeinern. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten.

### PASTA MIT EIERSCHWAMMERL

#### Zutaten:

- 400 g frische Bandnudeln
- 500 g Eierschwammerl
- 200 g Crème fraîche
- 2 Stück Schalotten
- 3 Bund Petersilie
- 120 ml Kalbsfond oder Rinderbrühe
- Schuss Weißwein

- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter

#### **Zubereitung:**

Eierschwammerl putzen und große Schwammerl halbieren. Bandnudeln in Salzwasser al dente kochen. Währenddessen die Schalotten in Butter mit ½ TL Zucker anbraten, bis diese karamellisieren.

Eierschwammerl hinzufügen und bei starker Hitze mitanbraten. Mit Brühe, Weißwein ablöschen und mit Crème fraîche verfeinern. Petersilie klein schneiden und mit zur Soße geben.

Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Bandnudeln servieren.

#### **SCHNELLER KÜRBISKUCHEN**

##### **Zutaten:**

- 150g Butter
- 150g brauner Zucker
- 2 Eier
- 300g Kürbis gekocht und püriert
- 250g Mehl
- 1 Pk. Backpulver
- 100g geriebene Mandeln
- Salz
- Zimt

##### **Zubereitung:**

Backofen auf 175 C° Ober- und Unterhitze vorheizen und Kastenform einfetten.

Butter und Zucker schaumig rühren, anschließend Eier und Kürbispüree hinzugeben.

Mehl mit Backpulver, gemahlene Mandeln, Salz und Zimt mischen. Mehl unter die Ei-Kürbismischung geben und in die Kastenform füllen.

Im vorgeheizten Ofen etwa 50-60 Minuten backen. Mit dem Zahnstocher testen ob der Kuchen durch ist. Bleiben keine Reste am Zahnstocher hängen, ist der Kuchen durch.

Abkühlen lassen, Kuchen aus der Form stürzen und mit Staubzucker bestäuben.

**Gutes Gelingen!**