



Das Radio Salzburg Menü Nr. 28

Zucchinicremesuppe

Makkaroni Bechamel

Becherkuchen

ZUCCHINICREMESUPPE

Zutaten

- 2 mittelgroße Zucchini
- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- Butter
- 600 ml Gemüse- oder Hühnersuppe
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- 150 ml Schlagobers

Zubereitung

Die Zucchini schälen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend den Zwiebel und den Knoblauch klein hacken und in Butter anschwitzen. Den würfelig geschnittenen Zucchini dazugeben, kurz mitrösten und mit der Suppe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und eventuell etwas Ingwer würzen und köcheln lassen. Ist der Zucchini weichgekocht, die Suppe mit dem Pürierstab zerkleinern, etwas Schlagobers dazugeben und abschmecken.

Die Zucchinicremesuppe mit etwas Schlagobers garnieren und in einem Suppenteller servieren.

MAKKARONI BECHAMEL

Zutaten

- 1 Liter Milch
- 6 EL Mehl
- 6 EL Butter
- 1 Würfel Brühe
- Salz und Pfeffer
- etwas Öl
- 500 g Faschiertes
- 500 g Nudeln (Makkaroni)
- 1 Zwiebel
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Ei

Zubereitung

Zu aller erst das Salzwasser für die Nudeln aufkochen und anschließend die Nudeln hinzufügen.

Anschließend wird die Zwiebel klein geschnitten und in etwas Öl angeschwitzt. Das Faschierte und 2 EL Tomatenmark werden dazugegeben und mit Salz und Pfeffer abschmeckt.

Für die Bechamelsoße Mehl, Milch und Butter kalt zusammenfügen und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

Die Nudeln abgießen und die Mengen halbieren. Den ersten Teil mit der Hälfte der Bechamelsoße verrühren und in eine feuerfeste Form geben. Dann das Faschierte oben auf den Nudeln verteilen. Danach die zweite Hälfte der Nudeln auf das Faschierte geben, so ähnlich wie bei einer Lasagne.

In die restliche Bechamelsauce ein Ei einrühren und gleichmäßig auf den Nudeln verteilen. Die Form etwas schütteln, damit sich die Bechamelsoße etwas setzt. Ins Backrohr schieben und bei 180°C so lange backen, bis die Makkaroni oben eine schöne goldbraune Farbe haben.

BECHERKUCHEN

Zutaten

- 1 Becher Sauerrahm
- 1 Becher Zucker
- 1 Becher Mehl
- 1 Becher Nüsse (gemahlen)
- 1/2 Becher Kakaopulver
- 1/2 Becher Öl
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Packung Backpulver
- 4 Eier

Zubereitung

Für den schnellen Becherkuchen alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Mixer verrühren.

Die Gugelhupf-Backform einfetten und bemehlen und anschließend den Teig in die Backform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 160° C (Ober- und Unterhitze) ca. 50 Minuten backen.

Nach der Backzeit den Kuchen 5 Minuten in der Backform auskühlen lassen und auf eine Platte stürzen. Nach Belieben mit Staubzucker bestreuen oder mit einer Glasur überziehen.

Den Becherkuchen servieren und nach Geschmack mit Schlagobers oder frischem Obst servieren.

Gutes Gelingen!