



**Hobby Köche  
Obstalden  
Kochabend vom  
31. 10. 2011**

**Der Fr. 9.90 Ändsmonat Überraschungs-Drei-Gänger**

**Tomaten – Zwetschgen-Suppe**

**Hackfleisch – Auflauf „Ändsmonat“**

**Rohe Apfelcreme**

Matthias Güdel

## **Tomaten – Zwetschgen – Suppe**

Mengen ergeben 2 Liter

1 EL Butter  
1 Schalotte, fein gehackt  
1,3 Kg Tomaten, in Stücken  
130 g Zwetschgen entsteint, in Stücken  
3 Scheiben Toastbrot, in Würfel  
1 ½ TL Tomatenpürée  
6 dl Wasser  
1 TL Salz  
1 EL Aceto Balsamico  
2 EL Olivenöl  
3 EL Aceto Balsamico  
Pfeffer u. Salz nach Bedarf  
Basilikumblätter zum Garnieren

1. Butter warm werden lassen. Schalotte andämpfen. Tomaten und alle Zutaten bis und mit Tomatenpürée ca. 5 Min. mitdämpfen. Wasser dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren zugedeckt ca. 30 Min. köcheln.
2. Suppe salzen, pürieren, durch ein Sieb drücken.
3. Aceto darunter rühren, Suppe würzen

## **Hackfleisch – Auflauf „Ändsmonet“**

Für 4 Personen

500 g Zucchini, ungeschält in 1cm Scheiben schneiden  
½ TL Salz  
½ TL Origano  
½ TL Pfeffer, mischen und damit Zucchini-Scheiben würzen  
2-3 EL Planta Margarine, in einer Bratpfanne heiss werden lassen, die Zucchini-Scheiben kurz anbraten, dann dem Rand entlang in eine gefettete Auflaufform schichten.  
1 EL Öl, in der gleichen Pfanne erhitzen  
400 g Rindfleisch gehackt, gut anbraten, dann Hitze reduzieren  
1 Zwiebel fein gehackt  
2 Knoblauchzehen fein gehackt, begeben, mitdämpfen  
½ dl Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen  
1 dl Bratensauce angerührt, beifügen

½ TL Oregano  
½ TL Salz  
1 Messerspitze Pfeffer, Fleisch pikant würzen und in der Mitte der Auflaufform verteilen  
1 Tomate, in Scheiben schneiden und ziegelartig auf das Hackfleisch legen

3 Eier  
2 ½ dl Kaffeeahm  
50 g Sbrinz gerieben  
Wenig Salz, verquirlen, über den Auflauf giessen

Backzeit; 25-30 Min. auf der unteren Rille des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

## **Rohe Apfelcreme**

Für 4 Personen

200 g Halbfettquark

1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft

40 g Zucker

400 g Äpfel geschält, halbiert, Kerngehäuse entfernt

1.8 dl Vollrahm, steif schlagen

Dünne Apfelscheibchen zum Garnieren zurückbehalten

1. Quark, Zitronenschale, Zitronensaft und Zucker verrühren. Äpfel an der Bircherraffel dazu reiben, sofort mischen, Rahm darunter ziehen.
2. In Dessertgläsern anrichten, kühlstellen und garnieren.

En Guete

Matthias