

Gerüchteküche

Frühlingsgeflüster



Ganz nah und
direkt bei Ihnen

dieses Jahr zum ersten Mal

17. - 18.3.2018

„Sorbischer Frühling“

- Burg Scharfenstein


Queck
Privaträucherei & Präsente

*Es riecht und blüht,
es zwitschert und pfeift
...der Frühling kommt!*

*Und so wecken wir die Lebensgeister mit
Frischem und Geschmackvollen.*

Für jede Pinnwand

4 große Kartoffeln
Kochschinken oder Salami
250 g Käse
4 Tomaten
1 Paprika

Die Kartoffeln in dünne Scheiben einschneiden (nicht durch schneiden). Dann die Kartoffel wie einen Fächer aufklappen, so dass man zwischen die Scheiben jeweils eine Scheibe Schinken oder Salami und eine Scheibe Käse stecken kann. Die Kartoffeln mit Salz, Paprika und nach Geschmack mit Rosmarin würzen. Das Ganze dann in einen vorgewärmten Ofen bei 200°C Umluft für 40-60 min. garen lassen. Danach können Sie die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit Käse bedecken. Anschließend kommt das Ganze nochmal für 10 Minuten zum überbacken in den Ofen.

Falls Ihnen das zu trocken ist, pürieren Sie die Tomaten und kochen diese mit etwas Olivenöl auf. Nach Geschmack mit Pfeffer, Salz, Oregano, Knoblauch, Basilikum und etwas Zucker würzen und als Dip für die Kartoffeln verwenden.

Guten Appetit!

**Wir danken Ihnen für die vielen
Zusprüche und wünschen Ihnen
ein gutes Jahr 2018!**

Die nächste Gerüchteküche gibt es am 01.09.2018... wir sehen uns

Besuchen sie uns im Internet unter...

www.queck-privaträucherei.de