



OMIS GEMÜSE-KARTOFFELN

(4 Personen)

Kartoffeln in der Schale 15 Minuten in Salzwasser kochen lassen, herausnehmen und etwas auskühlen lassen. In der Zwischenzeit Rübli, Lauch und Kohlräbli in Salzwasser kurz blanchieren, auf ein Sieb leeren und gut abtropfen lassen. Mit Spinatstreifen und Tilsiterwürfel sorgfältig mischen, würzen und beiseite stellen. Die Kartoffeln schälen, längs einen Deckel wegschneiden und die Kartoffeln aushöhlen. Das ausgehöhlte Kartoffelfleisch kleinschneiden und zur Gemüsefüllung geben. Die Kartoffeln in der erhitzten Butter rundum gut anbraten und in eine Gratinform setzen. Die Gemüsefüllung in die Kartoffeln füllen. Mit der Gemüsebouillon umgiessen und mit Alufolie bedecken. Im vorgeheizten Ofen (220° C) 20 Minuten backen. Die Folie entfernen, die Kartoffeln mit den Tilsiterstreifen bestreuen und nochmals im Ofen kurz überbacken, bis der Käse zu schmelzen beginnt.

Dazu passt kurzgebratenes Fleisch.

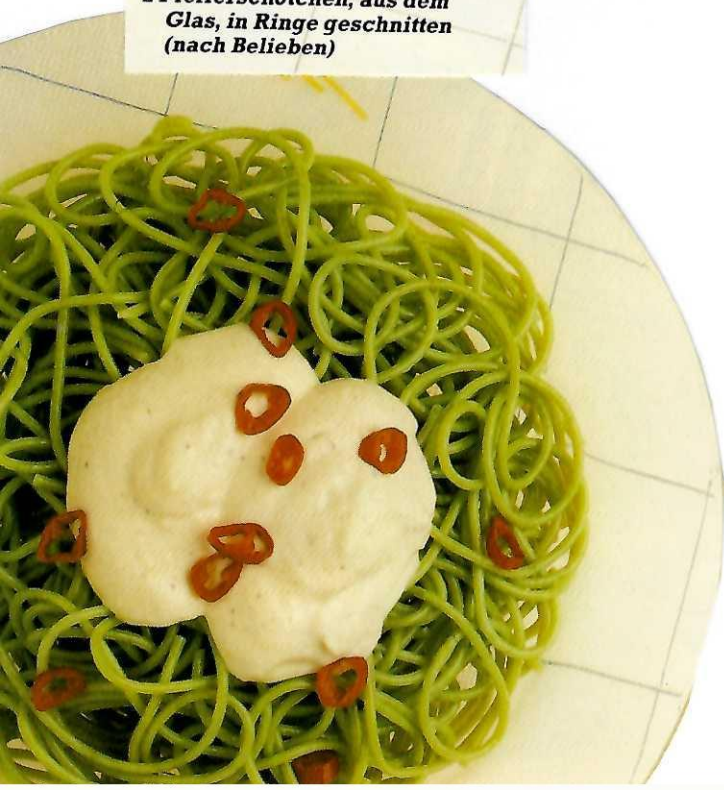
4 grosse oder 8 mittlere Kartoffeln

Füllung:

- 1 grosses Rübli, geschält, in feine Streifen geschnitten
- 1 kleiner grüner Lauch, in Streifen geschnitten
- 1 kleines Kohlräbli, geschält, in feine Streifen geschnitten
- 50 g Spinat, gewaschen, in Streifen geschnitten
- 60 g Schweizer Tilsiter, in Würfeln geschnitten
- Salz, Pfeffer
- 1 Zweig Thymian, gehackt
- 30 g Butter
- 2,5 dl Gemüsebouillon (aus Würfeln)
- 50 g Schweizer Tilsiter, in feine Streifen geschnitten

Sauce (kalt):

- 300 g Rahmquark
- 6-8 Sardellenfilets
- 1-2 Knoblauchzehen, durchgepresst
- 100 g Schweizer Tilsiter, gerieben
- 4-5 Esslöffel Milch
- 2 Teelöffel Zitronensaft
- Zitronenpfeffer, Cayenne-Pfeffer
- 500 g weisse oder farbige Spaghetti
- 1 Esslöffel Öl
- 30 g Butter
- 1 dl geschlagener Rahm
- 2 Pfefferschötchen, aus dem Glas, in Ringe geschnitten (nach Belieben)



Teigwaren an einer besonders luftig-leichten Sauce:

KÄSEQUARK-SPAGHETTI

(4 Personen)

Für die Sauce Rahmquark, Sardellen, Knoblauch, Tilsiter, Milch und Zitronensaft im Mixer pürieren und würzen. In eine Schüssel anrichten. Spaghetti in viel Salzwasser unter Zugabe von 1 Esslöffel Öl «al dente» kochen, auf ein Sieb leeren, gut abtropfen lassen und in der erhitzten Butter schwenken. Den geschlagenen Rahm unter die Quarksauce heben, die Peperoncini zufügen und die Sauce bei Tisch über die sehr heissen Spaghetti geben.