

ABADN AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

UNTERWEGS GENIESSEN:

Ideen fürs Picknick

*Gefüllte
Brotflecken*



Topfgucker

August 2013



Foto: Andreas Schmitter

UNTERWEGS GENIESSEN

Festival-Luft macht lustig und hungrig – BAD AACHEN hat Snacks dabei

Diesmal würdigt BAD AACHEN mit einem etwas anderen *Topfgucker* die vielen kulturellen Highlights (s. S. 4/5 und 18 bis 21) in diesem Monat. Schließlich regen die Open-Air-Events dazu an, statt des Koffers einen Korb zu packen – fürs Picknick.

Spargelquiche mit Rucola

Für ca. 12 Stück:

Quiche: 1 Pck. Hefeteig Garant, 500 g grüner Spargel, 250 g Mehl, 1 TL Salz, etwas frisch gemahlener Pfeffer, 3 Eier, 125 g Crème fraîche mit Kräutern, 250 g Mozzarella. *Belag:* 100 g Rucola, 125 g Crème fraîche mit Kräutern, 6 Scheiben Parmaschinken (etwa 70 g).

Zubereitung:

Spargel im unteren Drittel schälen und in Stücke schneiden. Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel vermischen. Salz, Pfeffer, Eier und Crème fraîche zufügen. Alles zu einem glatten Teig verrühren, in eine gefettete Quicheform füllen und glatt streichen. Spargel gleichmäßig darauf verteilen. Mozzarella in Scheiben schneiden und auflegen. Bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen. Rucola verlesen, waschen, abtropfen lassen und grob zerkleinern. Zusammen mit Crème fraîche und Schinken unmittelbar vor dem Servieren auf der Quiche anrichten.



Gefüllte Brotflecken

Zutaten für ca. 70 Stück:

Für die Füllung: 50 g entsteinte schwarze Oliven, 200 g Feta, 150 g Crème fraîche, frisch gemahlener Pfeffer. *Für den Teig:* 50 g getrocknete Tomaten in Öl, 4 EL Öl von den Tomaten, 375 g Mehl, 1 Pck. Hefeteig Garant, 1 gehäufte TL Salz, 175 ml Wasser.

Zubereitung:

Oliven fein schneiden. Feta mit einer Gabel grob zerdrücken. Crème fraîche und Oliven dazugeben, gut verrühren und mit Pfeffer abschmecken. Tomaten abtropfen lassen und fein schneiden. Mehl mit Hefeteig Garant sorgfältig vermischen. Übrige Teig-Zutaten bis auf die Tomatenstücke hinzufügen und mit dem Knethaken ca. 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Tomaten kurz unterkneten. Teig halbieren und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche jeweils zu einem Rechteck (ca. 40 x 30 cm) ausrollen. Die Füllung auf einem Teigrechteck verstreichen, das andere Rechteck darüberlegen und an den Rändern leicht andrücken. Kleine Teigstücke ausschneiden und ca. 10 Min. bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen backen.



Fotos und Rezepte (2): Dr. Oetker Versuchsküche

► ICH PACKE MEINEN KORB ...

Wer jedoch keine Lust hat, selbst zu kochen oder zu backen, lässt einfach Profis den Korb füllen: Vorbestellen im Quellenhof!

Mehr zum Picknick-Wettbewerb auf S. 5. Alle BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie als Download unter www.bad-aachen.net!