

## Gebackenes Gemüse

## Zutaten für 4 Personen

500 g Zucchini  
500 g Aubergine  
750 g Fleischtomaten  
2 grüne Paprika  
2 Gemüsezwiebeln  
1 Bund Petersilie  
2 Knoblauchzehen

Sie fügen hinzu:  
1/8 l Olivenöl  
Salz und Pfeffer

Zucchini, Aubergine und Zwiebeln in ca. 1 cm dicke  
Scheiben schneiden und kurz nacheinander 3 Minuten in  
etwas Öl erhitzen

Tomaten und Paprika vierteln

Gemüse mit Salz, Pfeffer und Öl mischen und in die  
Auflaufform geben und 20 min bei 200 Grad garen

Knoblauch und Petersilie fein hacken und über das  
fertige Gemüse geben, kurz verrühren

## Kartoffel-Lauch Suppe

## Zutaten für 4 Personen

500 g mehlig kochende Kartoffeln  
500 g Lauch  
3 Zwiebeln  
1 l Brühe von Wela  
1 Bund Petersilie

Sie fügen hinzu:  
75 g durchwachsener Speck  
400 g Mettwurstchen  
weisser Pfeffer  
4 EL Creme fraiche

Speck und Zwiebeln klein würfeln

Speck auslassen und Zwiebeln darin goldgelb dünsten

Kartoffeln würfeln und zu den Zwiebeln geben, mit heisser  
Brühe ca. 10 min garen

Lauch und Wurstchen in dünne Scheiben schneiden

beides in die Suppe geben und aufkochen

mit Pfeffer abschmecken und Petersilie klein gehackt  
rüber streuen

zum Servieren je 1 EL Creme fraiche in die Suppe setzen