

Tomatenauflauf

Zutaten für 4 Personen

8 Fleischtomaten
750 g Pellkartoffeln
2 Zwiebeln
3 Eier
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch

Tomaten waschen, Deckel abschneiden
Tomaten aushöhlen, innen salzen und pfeffern

Kartoffeln pellen und in Würfel schneiden

Zwiebeln würfeln und in Butter goldgelb rösten

Sie fügen hinzu:
2 EL Butter
3/8 l Milch
1 TL edelsüß Paprika
150 g Käse

Eier, Milch, Paprika verquirlen
mit Salz und Pfeffer würzen

Käse würfeln und mit Petersilie und Zwiebeln
vermengen und Tomaten damit füllen

Tomaten in eine Auflaufform setzen und die Kartoffeln rund herum verteilen.
Eiermilch über alles geben.

Nach dem backen die Schnittlauchröllchen rüber streuen.

Backzeit: Umluft 175 Grad 20 Minuten

Fenchelgemüse

Zutaten für 4 Personen

4 Fenchelknollen
3/8 l Hühnerbrühe von Wela
1 rote Paprika

Fenchel längs halbieren und in 3 l Wasser + 3 EL
Salz sprudelnd ca. 8 min garen

Fenchel kurz in kaltem Wasser abschrecken

Sie fügen hinzu:
2 EL Butter
2 EL Mehl
1/8 l Sahne
1 TL edelsüß Paprika
weisser Pfeffer
150 g gekochter Schinken

für die Sosse die Butter und das Mehl bei starker
Hitze ausschäumen lassen, Brühe und Sahne
zugeben und verrühren, ca. 10 min köcheln lassen

Schinken und Paprika in kleine Streifen
geschnitten in die Sosse geben, alles kurz
aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Paprika
abschmecken

Fenchel dazugeben und darin erwärmen