



EUROPATAG, 20.06.2023

Menü: Griechischer Salat mit Fladenbrot
Dänische Kartoffelsuppe
Quiche Lorraine
Tiramisù


Griechischer Salat

Zutaten (für 15 Personen)	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none">• 2 Salatgurken• 3 rote Zwiebeln• 750 g Tomaten• 3 Römersalatherzen• 120 g schwarze Oliven (ohne Kern)• 300 g Schafskäse• 150 ml Weißwein-Essig• 3 EL Zitronensaft• Salz, Pfeffer, Zucker• 6 EL Olivenöl <p><u>Zum Verfeinern:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• frisch gehackte Petersilie oder getrockneter Oregano	<ol style="list-style-type: none">1. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.2. Gurke, Tomaten und Salat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.3. Schafskäse in Würfel schneiden4. Für das Dressing Essig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Anschließend Öl unterschlagen (mit dem Schneebesen).5. Gemüse und Schafskäsewürfel in einer Salatschüssel miteinander vermengen. Danach die Oliven auf den Salat geben.6. Dressing über den Salat träufeln und mit Pfeffer bestreuen. 

Fladenbrot


Zutaten (für 12 Portionen)	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none">● 750 g Mehl● 450 ml lauwarmes Wasser● 1,5 TL Meersalz● 15 g Trockenhefe● 3 TL Zucker● 90 ml Olivenöl zum Kneten● Olivenöl zum Backen	<ol style="list-style-type: none">1. Mehl, Salz, Trockenhefe und Zucke rin eine Schüssel geben und gut vermischen2. Lauwarmes Wasser dazugeben und kneten, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. (Der Teig ist hier noch relativ trocken!)3. Anschließend nach und nach das Olivenöl auf die Hände geben und in den Teig kneten.4. Den Pita-Teig für 30 Minuten bei Zimmertemperatur in einer Schüssel ruhen lassen.5. Danach den Teig auf die gewählte Portionsmenge aufteilen.6. Nun mit einem Nudelholz und mit wenig Mehl jede Pita auf 2-3 mm ausrollen. (dünner = knuspriger, dicker = fluffiger)7. Anschließend eine Pfanne gut aufheizen, da die erste Pita sonst zu lange backt und trocken wird.8. Jedes Brot von beiden Seiten mit jeweils 1 TL Olivenöl bestreichen und in der Pfanne bei mittlerer bis starker Hitze von beiden Seiten ca. 4 Minuten backen. 

Dänische Kartoffelsuppe


Zutaten (für 12-15 Personen)	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none">● 1,5 kg Kartoffeln● 6 mittelgroße Karotten● 2 Stangen Lauch● 1 EL Sonnenblumenöl● 2 Liter Gemüsebrühe● 250 ml Sahne● 1 TL Salz● 1 TL Pfeffer weiß● 1 TL Majoran● 2 Stk. Lorbeerblätter● 200 g Creme fraiche● gehackte Petersilie zum Bestreuen● optional: Speck zum Verfeinern	<ol style="list-style-type: none">1. Kartoffeln und Karotten schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.2. Den Lauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden.3. Das Öl in einen großen Topf geben und erhitzen. Das kleingeschnittene Gemüse darin für 5 Minuten andünsten.4. Danach Salz, Pfeffer, Majoran und Lorbeerblätter dazugeben, mit der Gemüsebrühe aufgießen und für 30 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.5. Jetzt die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren.6. Danach die Sahne sowie Creme fraiche einrühren und die Suppe noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.7. Die dänische Kartoffelsuppe mit gehackter Petersilie bestreut servieren. 

Quiche Lorraine

Zutaten (1 Tortenform)	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none">● 250 g Dinkelmehl● 150 g Butter (kalt)● 2 Eigelb● 2 EL Wasser (kalt) ● 1 Lauch● 2 kleine Äpfel● 200 g Speck● 50 g Haselnüsse ganz● 2 Eier● 400 ml Sauerrahm● 1 EL Butter● Salz, Pfeffer	<ol style="list-style-type: none">1. Butter kleinwürfelig schneiden2. Mehl auf der Arbeitsfläche häufen und eine Mulde formen. Eigelb, Salz, Butter und Wasser in die Mulde geben und schnell zu einem Teig kneten.3. Teig 30 min. kaltstellen.4. Lauch waschen, putzen und in Ringe schneiden.5. Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.6. Speck in kleine Würfel schneiden.7. Haselnüsse grob hacken.8. Zuerst den Speck anbraten, dann den Lauch dazugeben und zum Schluss die Äpfel kurz mitanbraten.9. Sauerrahm mit den Eiern verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.10. Backofen auf 200°C vorheizen11. Quicheform mit Butter befeuchten mit dem Teig auskleiden, die Apfel-Lauch-Speck Mischung und die Hälfte der Haselnüsse auf die Formen verteilen.12. Sauerrahm-Eier Mischung darüber gießen und den Rest der Haselnüsse darauf streuen.13. Bei 200°C Unter- und Oberhitze ca. 30 min. backen



Tiramisù

Zutaten (1 gr. Form)	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none">● 500g Mascarpone● 250g Topfen● 80g Puderzucker● 1 Pkg. Vanillezucker● Rumaroma● Zitronenabrieb● 250ml Sahne● Löffelbiskuit● Kakaopulver● 1 Tasse Kaffee	<ol style="list-style-type: none">1. Wasser aufkochen und Kaffeepulver darin auflösen.2. Puderzucker in eine Schüssel sieben.3. Puderzucker, Mascarpone, Topfen, Rumaroma, Vanillezucker und Zitronenabrieb miteinander verrühren.4. Sahne steif schlagen und in die Masse unterheben.5. Tiramisu schichten. <p>Schichten:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Biskotten in Kaffee tränken und in die Auflaufform legen.2. Creme darüber verteilen3. Biskotten4. Creme5. Kakaopulver darüber sieben 

Skandinavischer Blaubeerkuchen

Zutaten (1 Tortenform)	Zubereitung
<ul style="list-style-type: none">● 250 g Mehl● 75 g Zucker● 1 mittelgroßes Ei (Zimmertemperatur)● 125 g Butter (kalt)● 1 TL Backpulver● 1 EL Vanillezucker <ul style="list-style-type: none">● 500 g Heidelbeeren● 100 ml Schlagsahne● 200 g Frischkäse● 2 Eier● 2 EL Speisestärke● 75 g Zucker● 1 EL Vanillezucker	<ol style="list-style-type: none">1. 26er Springform mit Backpapier auslegen, die Seiten einfetten und mit Mehl ausstäuben (Alternativ: Quicheform verwenden)2. Mürbteig herstellen: Mehl mit Backpulver in einer Schüssel mischen. Dann alle übrigen Zutaten dazugeben und mit den Händen verkneten, bis ein glatter Teig entsteht3. Den Teig 30 min kaltstellen4. Den Teig mit dem Nudelholz ausrollen und in der Form verteilen, bis der Boden der Kuchenform bedeckt ist (auch an den Seiten hochziehen)5. Die Form zur Seite stellen und den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.6. Für die Füllung einfach alle Zutaten (außer die Blaubeeren) in eine Schüssel geben und alles cremig schlagen. Dann die Blaubeeren auf dem Mürbteigboden verteilen.7. Nun die Füllung in die Form geben und die Form hin- und her rütteln, damit die Masse gleichmäßig verteilt wird.8. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen für ca. 60 min. backen.
