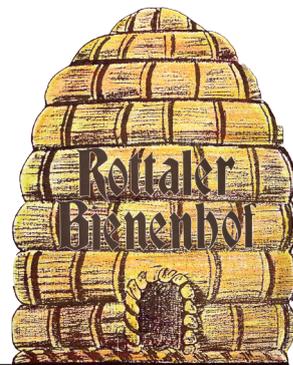


Kochen mit Honig am Rottaler Bienenhof

vorgekocht von Christa Gebauer



1. Erdäpfelkas (Brotaufstrich) mit Honigzwiebeln

Zutaten:

4 gekochte Kartoffeln vom Vortag
1 Zwiebel in Honig, Salz, Honigpfeffer
200 ml Sahne, 100 ml saure Sahne
Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung:

Gekochte Kartoffeln grob in eine Schüssel reiben. Mit Salz und Honigpfeffer würzen und die, in Honig eingelegte, Zwiebel (ohne Saft) zu den Kartoffeln geben. Die Sahne und saure Sahne zugeben und gut vermengen und cremig rühren, ggf. nachwürzen. Auf Bauernbrot oder Weißbrot streichen und mit Schnittlauch großzügig bestreuen.

2. Penne-Nudeln mit glasierten Honig-Champignons

Zutaten:

500 g Penne Nudeln
1 kg Champignons (frisch od. gefroren)
1 Essl. Akazienhonig
2 Essl. Zwiebeln in Honig
1 Essl. Knoblauch in Honig
2 Essl. Lauchzwiebeln
Gemüsebrühpulver, Honigpfeffer

Zubereitung:

Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen und beiseite stellen. In einer beschichteten Pfanne 1 Essl. Butterschmalz erhitzen. Pilze dazugeben, mit Gemüsebrühpulver und Honig würzen und sofort Zwiebel und Knoblauch (ohne Sud) zugeben. Das Ganze ca. 6 Min. gar kochen. Mit Honigpfeffer und Lauchzwiebeln verfeinern, abschmecken und unter die Nudeln mischen. Dann mit geriebenem Käse anrichten. Dazu passt grüner Salat.

3. Semmelschmarrn mit karamellisierten Äpfeln

Zutaten:

4 - 6 Semmeln (Brötchen) vom Vortag
3 Eier, 1/4 l Milch
1 Teel. Akazienhonig
1 Prise Salz
2 Äpfel, Zitronensaft
1 Essl. Butterschmalz
1 Essl. Vanille in Honig

Zubereitung:

Semmeln in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Eier, Milch und Honig verrühren, über die Semmeln gießen und vermengen. 1/4 Std. durchziehen lassen. Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Das Butterschmalz erhitzen, die Äpfel dazugeben und sofort mit Honig karamellisieren. Kurz durchdämpfen und beiseite stellen. Eine zweite Pfanne mit Butterschmalz ausfetten und das Semmelgemisch Esslöffel für Esslöffel dazu geben. Gut anrösten, mit Honig karamellisieren und zügig wenden.

Der Semmelschmarrn kann auch mit Nüssen, Rosinen oder roten Beeren verfeinert werden und natürlich mit Vanilleeis oder Vanillesoße serviert werden.

Alle Mengen und Angaben für 4 Personen