

## REZEPT VON ELENA

Sendung vom 09.01.2021

### **Nüsslisalat mit Orangen und Baumnüssen**

\* \* \*

### **Kürbis-Brokkoli Quiche mit Speck**

\* \* \*

### **Orangen-Amaretto-Quark Dessert**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## **VORSPEISE: NÜSSLISALAT MIT ORANGEN UND BAUMNÜSSEN**

### **Nüsslisalat mit Orangen und Baumnüssen**

1 Packung Feldsalat  
2 Orangen  
100 g Walnüsse

Dressing:

3 EL Essig  
3 EL Walnussöl  
3 EL Honig  
3 EL Orangensaft  
1 Prise Salz  
1 Prise schwarzer, gemahlener Pfeffer

Nüsslisalat waschen, gut abtropfen und in eine Schüssel geben. Orangen schälen und filetieren. Die Baumnüsse grob hacken und mit den vorbereiteten Orangen unter den Salat heben. Für das Dressing alle Zutaten miteinander verrühren und über den Salat geben. Alles gut durchmischen und servieren.



## HAUPTGANG: KÜRBIS-BROKKOLI QUICHE MIT SPECK

### Kürbis-Brokkoli Quiche mit Speck

Füllung:

400 g Kürbis

100 g Brokkoli

1 Zwiebel

3 Eier

150 g Crème fraîche

100 g geriebener Gruyère

Salz

Pfeffer

Kürbis waschen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Brokkoli waschen und trocken tupfen. Zwiebel schälen und in mittelgrosse Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einer Bratpfanne anbraten. Zusammen mit Eier, Crème fraîche, 3/4 des Gruyère, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen.

Teig:

100 g Butter

5 EL kaltes Wasser

200 g Dinkelmehl

Salz

Butter in Würfel schneiden und zusammen mit Wasser und Salz vermengen. Mehl begeben und zu einem weichen Teig verarbeiten. Für 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig ausrollen, in eine Quiche-Form geben und einen Rand hochziehen. Die Füllung auf den Teig geben. Den restlichen Gruyère darüber streuen und für 35 Minuten im auf 180°C (Umluft) vorgeheizten Ofen backen.



## **DESSERT: ORANGEN-AMARETTO-QUARK DESSERT**

### **Orangen-Amaretto-Quark Dessert**

250 g Quark  
150 g Nature-Joghurt  
0.5 dl Amaretto  
Zucker, nach Belieben  
100 g Löffelbiskuits  
2 Orangen

Quark, Joghurt, Amaretto und Zucker cremig rühren. Biskuits in kleine Stücke brechen und in den Amaretto tunken. Orangen schälen und in kleine Stücke schneiden. 1/3 der Crème in Dessertbecher verteilen. Biskuits mit den Orangenstücken auf die Crème geben und Schichtung wiederholen.