

Herbst-Menue

Kürbissuppe mit Curry



- 1 Essl. Oel
1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen gehackt
2-3 Teel. Curry zusammen andämpfen
- 700g gerüsteter Kürbis in Würfel schneiden, kurz mit dämpfen
mit Weisswein ablöschen
- 4 dl Boullion zugeben, zugedeckt weichköcheln
im Mixer fein pürieren
- Rahm nach Belieben zum verfeinern

Pizokel mit Krautstiel



- 150g Weizen-oder Dinkelmehl
150g Buchweizenmehl
Salz Mehl und Salz mischen
2-3 Eier mit den restlichen Zutaten zu
Wasser einem dicken Knöpfliteig verrühren
- ca 700g Krautstiele rüsten, die Stiel ev. längs halbieren
und in nicht zu breite Streifen schneiden
die schönen Blätter ebenfalls in Streifen schneiden
- 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen gehackt in Oel andämpfen, Krautstiele zugeben
kurz mitdämpfen. Die Blätter etwas später zugeben,
da sie schneller gar sind
- Boullion zum ablöschen und garen
- 150-200g geriebenen Käse
- Knöpfli portionenweise in Salzwasser garen und abwechselnd mit den Krautstielen und dem Käse in eine Schüssel schichten. Zuletzt gebratene Speckwürfeli darüber streuen

Apfelmuscrème



250g	Qimiq gut verrühren bis keine Klümpchen mehr da sind
500g	Magerquark
ca. 300g	Apfelmus

Alles zusammen zu einer Crème vermischen nach Belieben süßen und in Schälchen anrichten

4 Essl. gem. Haselnüsse

4 Essl. Zucker zusammen rösten bis Krümel entstehen und
über die fest gewordene Crème streuen