

# WEIHNACHTSBÄCKEREI – KNUSPER-SCHOKOHÄUFCHEN MIT MANDELN UND HAFERFLOCKEN

## WEIHNACHTSBÄCKEREI – KNUSPER-SCHOKOHÄUFCHEN MIT MANDELN UND HAFERFLOCKEN

Oh mein Gott, wir haben die Weihnachtsbäckerei eröffnet. Ja, es ist noch früh und nein, es war nicht geplant. Aber ich habe dem kleinen Mann ein Set aus Schürze und Kinderschokolade gekauft und bei dem war ein kleines Rezeptheftchen mit dabei. Eigentlich ist Dr. Michi schuld, die hat das Set zuerst gekauft und hat es mir im Büro gezeigt... da konnte ich einfach nicht widerstehen. Auf jeden Fall war er sofort begeistert und hat überall „backe-backe!“ gezeigt. Viel Zeit hatten wir nicht mehr und extra Einkaufen war auch keine Option, also habe ich ein bisschen improvisiert und das Rezept entsprechend abgewandelt. Ich kann dazu nur sagen, dass ihr unbedingt wenig- oder ungezuckerte Cornflakes nehmen solltet und das ich die Hälfte der Cornflakes durch Haferflocken ersetzt habe war auch eine gute Wahl – die kleinen Knusper-Schokohäufchen mit Mandeln und Haferflocken sind nämlich auch so noch sehr süß und lecker. Beim nächsten Mal würde ich vielleicht sogar einen Teil der Schokolade durch Zartbitterschokolade ersetzen, aber das ist natürlich Geschmackssache. Viel Spaß bei dieser super schnellen Weihnachtsbäckerei!



### ZUTATEN FÜR 20 KNUSPER-SCHOKOHÄUCHEN:

150g Kinderschokolade

35g (Vollkorn-)Cornflakes, ungezuckert

35g zarte Haferflocken

1 Hand voll blanchierte Mandeln

6 Soft-Aprikosen

2 EL Nonpareilles

### ZUBEREITUNG:

Die Schokolade in eine kleine ofenfeste Schüssel\* geben und bei 60°C in den Backofen schieben bis die Schokolade geschmolzen ist.

In dieser Zeit die Cornflakes mit den Haferflocken vermischen. Die Mandeln grob hacken und die Aprikosen in sehr kleine Stücke schneiden. Nüsse und Aprikosen unter die Cornflakes mengen.

Die geschmolzene Schokolade aus dem Ofen nehmen und glatt rühren.



Die Schokolade über den Knuspermix geben und alles gründlich vermengen.

Zwei große Teller mit Backpapier auslegen und den Schoko-Knusper mit zwei Teelöffeln in ca. 20 kleinen Häufchen darauf verteilen. Die Zuckerperlen darüber streuseln und die kleinen Schokohäufchen im Kühlschrank aushärten lassen.



Sofort vernaschen oder in der Keksdose aufbewahren.



Perfekt für kleine und große Naschkatzen!



---

## HERZIGE BLÄTTERTEIGTEILCHEN MIT APRIKOSEN UND ZIEGENKÄSE

### HERZIGE BLÄTTERTEIGTEILCHEN MIT APRIKOSEN UND ZIEGENKÄSE

Die Kombination Walnüsse, Aprikosen, Thymian und Käse ist in jeder Form einfach großartig. Hier die romantische Variante, mit der ihr eure(n) Liebste(n) überraschen könnt, die aber auch

wunderbar zum anstehenden Muttertag passt!



Zutaten für 12 Stück:

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal (275g)

6 TL Aprikosenmarmelade / -samtaufstrich

100g Ziegenfrischkäse

4 Aprikosen

6 Zweige Thymian

Pfeffer

1 Ei

8-12 halbe Walnusskerne

Zubereitung:

Den Blätterteig auf einem Backblech mit Backpapier ausrollen.

Mit einem Plätzchenausstecher in Herzform ungefähr abmessen wie ihr den Teig einteilen wollt. Es sollten 3×4 Teile abgemessen werden. Mit dem Plätzchenausstecher die Herzen in den Teig drücken, ohne die Mitte auszustechen.

Die Herzfläche mit je einem halben Teelöffel Aprikosensamtaufstrich bestreichen.

Auf eine Hälfte einen Teelöffel Ziegenfrischkäse setzen, auf die andere Hälfte eine viertel Aprikose.

Auf einer freien Stelle ein Stück Walnuss platzieren.

Die Thymianblättchen abzupfen und über die Teilchen geben.

Das Ei verquirlen und den Rand der Blätterteigteile damit bestreichen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Die Blätterteigteilchen mit Aprikosen für 12 Minuten bei 180°C in den vorgeheizten Backofen schieben.

Warm oder kalt servieren.





---

GRÜNER SMOOTHIE MIT BIRNE UND APRIKOSE

## GRÜNER SMOOTHIE MIT BIRNE UND APRIKOSE

Das neue Jahr hat begonnen und auch wenn man sich keine konkreten guten Vorsätze gemacht hat, hat man im Hinterkopf doch immer Gedanken wie gesünder und bewusster Essen und Trinken. Frisches Obst ist bei uns so eine Sache – wir essen es beide gerne wenn es in mundgerechten Stücken vor uns auf dem Teller liegt, aber so gerne ich in der Küche auch schnippel und werkel, so ungern schneide ich Obst auf. Ein plausible Erklärung gibt es dafür wohl nicht, es ist einfach so. Mit diesem Problem bin ich auch nicht alleine, immer wieder höre ich von anderen, dass sie sich einfach nicht für ein paar Stücken Obst begeistern können. Eine Lösung die den meisten schmeckt sind Smoothies. Ja, da wird das Obst auch klein geschnitten, aber dann ist es ja Teil eines Rezeptes und macht somit Sinn. Ist das Obst dann erst mal gemixt, dann schmeckt es auch dem größten Obstmuffel und das Schöne an Smoothies ist wirklich, dass sie so schnell gemacht sind. Unsere tägliche Portion Obst hätten wir dann also, aber was ist mit dem Gemüse? Ich koche täglich und überwiegend mit frischen Zutaten, aber reicht das aus? Wäre ein bisschen Rohkost nicht auch ganz gut? Ein Blättchen hier, ein Kräutlein da – schaden würde es ganz sicher nicht. An diesem Punkt kommen die grünen Smoothies ins Spiel. Wie sieht das bei euch aus? Seid ihr schon Profis auf diesem Gebiet, oder steht das bei euch auch auf der ellenlangen „to-cook“ Liste, irgendwo weit unten – eins von den Rezepten die man immer wieder mit schlechtem Gewissen anschaut und dann doch etwas anderes ausprobiert? Schickt den inneren Schweinehund in die Ecke und probiert es aus. Ich habe am Wochenende zum Sonntagsfrühstück meinen ersten grünen Smoothie gemixt und war wirklich begeistert. Da es mein erstes Experiment mit Grünzeug im Smoothie war habe ich vorher nach möglichen Kombinationen und Tipps und Tricks gesucht. Eine sehr schöne Übersicht für verschiedene Kombinationen und die Zubereitung habe ich auf [gruene-smoothies.com](http://gruene-smoothies.com) gefunden. Das war besonders hilfreich um ein Gespür für die Mengenverhältnisse zu bekommen. Schließlich soll der Smoothie schön grün werden und gleichzeitig aber noch fruchtig frisch schmecken und eben nicht nach gemixtem Salat. Vorher hatte ich überlegt meinen Smoothie mit Honig zu süßen, aber die Idee mit getrockneten Früchten, wie zum Beispiel Datteln, hat mir so gut gefallen, dass ich in meiner Variante getrocknete Aprikosen ausprobiert habe. Das hat übrigens wunderbar funktioniert. Kombiniert mit Bio Feldsalat und einer frischen Birne stand dann schon mal die Grundidee für diesen leckeren, grünen Drink.



Am besten hat mir aber die Kombination mit dem Basilikum gefallen. Ich denke dieser Birne und Basilikum Mix hat definitiv noch Potential für weitere spannende Rezepte... aber zurück zum Smoothie. Wir haben jetzt die Süße der Aprikosen, unsere Portion Feldsalat, unsere Portion Obst durch die Birne und ein tolles Aromenspiel durch das Basilikum – das ist zwar gut, aber noch ziemlich trocken. Ein wenig kann man das durch Wasser ausgleichen, aber auch nicht alles. Leider bin ich noch nicht stolzer Besitzer eines Entsafters, deshalb habe ich hier keinen Birnensaft verwendet. Wobei man den bei gründlicherer Planung auch hätte kaufen können – ich habe hier den Saft aus drei Saftorangen ergänzt. Das hat ganz wunderbar funktioniert und auch sehr gut

geschmeckt.



#### Zutaten für 2 Personen:

50g sehr frischen Bio Feldsalat

1 große, reife Birne

5 getrocknete Aprikosen ohne Stein

1/2 Bund / Töpfchen Basilikum

125ml kaltes Wasser

2 reife Saftorangen

1 Hand voll crushed ice, oder 3-4 Eiswürfel (optional)

#### Zubereitung:

Den Salat sehr gründlich waschen und bei Bedarf einzelne welke Blättchen entfernen. Die Birne waschen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen und die restliche Birne in kleine Würfel schneiden. Es reicht, wenn die Würfel in etwa 1cm groß sind, sie kommen ja noch in den Mixer. Ein halbes Bund frisches Basilikum klein zupfen und dazu geben. Die getrockneten Aprikosen ebenfalls klein würfeln. Das kalte Wasser zufügen und alles im Mixer so lange mixen, bis keine Stücke mehr zu sehen sind. Jetzt den Saft aus den Orangen direkt in den Mixer pressen. Das sollte in etwa 150ml ergeben. Das crushed ice oder die Eiswürfel zufügen und ein letztes Mal mixen. Die Konsistenz sollte jetzt, typisch für einen Smoothie, eher an ein dünnes Mus als an Saft erinnern. Mit einem Löffel abschmecken und bei Bedarf noch etwas Saft oder eine weitere Aprikose dazu geben.



Den grünen Smoothie auf kleine Gläser verteilen und kühl servieren. So schmeckt er am besten. Ob man jetzt einen Strohhalm dazu ins Glas stellt oder nicht ist natürlich jedem selbst überlassen. Ich mache das bei Frucht-Smoothies eigentlich ganz gerne, hier in den kleinen Gläsern habe ich aber darauf verzichtet. Wichtig ist nur, dass ihr einen dicken Strohhalm nehmt und keinen „normalen“, das trinkt sich besser.

Ein leckerer Drink der in nur 5 Minuten fertig ist.

Viel Spaß beim experimentieren!



Zwei Dinge die mich besonders gefreut haben waren die Aussage von Bessere Hälfte: „Das

schmeckt lecker – hätte ich nicht erwartet“ und, dass ich den Smoothie auch super einfach mit meinem Braun Multiquick Universal-Zerkleinerer Aufsatz für den Stabmixer zubereiten konnte ohne das Stücken im Smoothie geblieben sind.

---

## TAPAS – MANCHEGO MIT APRIKOSEN

### Tapas – Manchego mit Aprikosen

Es ist super lustig wenn man erzählt was es zum Abendessen gibt und das man die Inspiration von einem Restaurantbesuch mitgenommen hat und der Gegenüber sagt: „Das habe ich auch schon gegessen!“ Wenn man dann noch feststellt, dass man in der gleichen Tapasbar, nämlich der im Melia Hotel war ist klar, dass man über die gleichen Häppchen redet. In diesem Fall über Manchego mit getrockneten Aprikosen und gerösteten Mandeln in einer leckeren Honig Sauce. Wollt ihr auch mitreden? Dann probiert es aus!



### Zutaten für 1 Schälchen:

100g Manchego

4 getrocknete Aprikosen

1 Hand voll Konditormandeln (geschälte Mandeln)

2 EL Olivenöl

1 EL Honig

### Zubereitung:

In einer Pfanne ohne Öl werden die Mandeln und die geviertelten Aprikosen angeröstet. Sobald die Mandeln Farbe bekommen gebe ich 2 EL Olivenöl dazu, schwenke alles einmal gut und glasiere es dann mit dem Honig. Nochmal gut schwenken und kurz beiseite stellen.

Den Käse in Würfel oder wie hier in Dreiecke schneiden und in einer kleinen Schüssel platzieren. Die Mandel-Aprikosen dazu geben und das Ganze sofort und noch warm servieren.

Viel Spaß beim Naschen!

---

# SACHERTORTE

## Sachertorte

Meine erste Sachertorte! Bessere Hälfte sagt immer „Sachertorte“, wenn ich frage, was ich für einen Kuchen backen soll. Ich habe dann immer gesagt, dass die zu kompliziert für mich ist und ewig dauert und blablabla... so schwierig war sie am Ende garnicht und auch von der Zeit hielt es sich in Grenzen. Dafür wurde man mit dieser extrem leckeren Torte belohnt. Für die Menge der Zutaten habe ich mich aus der Kaiser - Kleine Kuchen App inspirieren lassen, den Teig habe ich dann so angerührt wie bei meinen ganzen Schokobrownie Experimenten. Zwischendurch musste ich mir aber noch etwas Hilfe bei [Shia](#) holen, die hat das mit der Glasur nämlich super beschrieben. Jetzt aber genug Text vorweg - hier die Geburtstags-Sachertorte!



## Zutaten für eine 16cm Ø Springform:

80g Butter

1 Messerspitze gemahlene Vanille

3 Eier

60g Puderzucker

1 Prise Salz

60g Mehl

60g gemahlene Mandeln

100g Zucker

100g Zartbitterschokolade

4-5 EL Schwartau Samt - Aprikose

100g dunkle Kuvertüre

1 Hand voll Konditormandeln (Mandeln ohne Schale)

## Zubereitung:

Zuerst schmelze ich Butter und Schokolade zusammen im Topf. Dann rühre ich mit dem Schneebesen die Schoko-Butter, die gemahlene Vanille und den Puderzucker zu einer glatten Crème. Nacheinander die Eier untermengen und das Ganze mit einer Prise Salz abrunden. Als letztes Mehl und Mandeln einrühren und den Teig in eine kleine Form füllen. Ich lege den Boden mit

Backpapier aus und fette den Rand mit etwas Butter ein.

40 Minuten bei 180°C Umluft backen – am Ende die Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen über Nacht abkühlen lassen.

Am nächsten Morgen teile ich den Kuchen horizontal in der Mitte. Den Deckel vorsichtig abheben und den Boden mit 2 EL Aprikosenmarmelade bestreichen. Ich nehme dafür die Schwartzau Samt, da sind nämlich keine Stücke drin und somit spare ich es mir, die Konfitüre durch ein Sieb zu streichen. Außerdem schmeckt das Zeug einfach gut...



Den Deckel wieder aufsetzen und die Torte außenrum komplett mit der Marmelade einpinseln.



Auf ein Gitter heben und kurz etwas antrocknen lassen.



Jetzt hat es bei mir etwas geklemmt... ich habe nach Anleitung den Zucker in 60ml Wasser aufgeköcht und das Ganze 4 Minuten sprudelnd köcheln lassen – so weit so gut. Die Kuvertüre schmelzen und dazu geben. Dann durchgehend rühren bis das Ganze dickflüssig wird... wurde es nicht. Zum Glück habe ich bei Shia den Trick gefunden, dass man die Schokolade einrühren soll und das Ganze dann abkühlen muss bis es dickflüssig genug ist. Na da hätte ich ja lange köcheln und rühren können... Als die Glasur also auf dem Kochlöffel einen dicken Film bildet gebe ich sie über den Kuchen und streiche sie rundherum mit einem Teigspatel glatt.



Die Mandeln darauf setzen (oder die Torte mit etwas anderem dekorieren) und für 1,5-2 Stunden abkühlen lassen. Auf eine Tortenplatte heben...



... und anschneiden.



Super lecker!



---

# TOMATEN-PFLAUMEN SUPPE MIT DATTEL-HACKBÄLLCHEN

## Tomaten-Pflaumen Suppe mit Dattel-Hackbällchen

„Alles was rund ist“ ist das aktuelle Event-Thema auf Zorras Kochtopf, das sich Wolfgang von Kaquus Hausmannskost überlegt hat. Ich bin auf den letzten Drücker auch noch schnell dabei – bei mir gab es frittierte Hackbällchen mit getrockneten Datteln und Aprikosen. Die wurden mit einem schnellen Süppchen aus Tomaten und Pflaumen und einem frisch gebackenen Rosmarin-Brot serviert. Sehr lecker!



### Zutaten für 2 Personen:

300g Rinderhackfleisch

2 getrocknete Aprikosen

4 getrocknete Datteln

Pfeffer & Salz

1 TL Ras El Hanout

1 TL Paprika edelsüß

5-6 EL Paniermehl

750 ml Öl zum frittieren

### Für die Suppe:

6 große Tomaten

2 Knoblauchzehen

10 Pflaumen

3 EL Olivenöl

3 EL Himbeeressig

Pfeffer & Salz

1 TL Zucker

8-10 Zweige Zitronen-Thymian

Optional:

etwas Brot

Zubereitung:

Die Tomaten, die halbierten und entsteinten Pflaumen und die ungeschälten Knoblauchzehen kommen zusammen in eine Auflaufform und wandern für 25 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Backofen.

Gleichzeitig würze ich das Hackfleisch mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver und Ras El Hanout. Das getrocknete Obst wird in kleine Würfel geschnitten und in die Hackfleischmasse eingeknetet.



Zu 6-7 Bällchen formen und rundherum in Paniermehl wälzen. Kurz bevor die 25 Minuten für die Tomaten um sind erhitze ich das Öl in einem kleinen, tiefen Topf.

Die Tomaten aus dem Ofen holen und zusammen mit den Pflaumen in den Mixer geben.



Den Knoblauch schälen und mit den abgezapften Zitronenthymianblättchen dazu geben. Einmal ordentlich durchmischen. Die Hackbällchen mit der Schaumkelle ins heiße Fett setzen und 3-4 Minuten ausbacken lassen.



Die Hackbällchen mit der Schaumkelle wieder aus dem Öl holen, die Suppe mit Olivenöl, Himbeeressig, Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken. Man schmeckt die Pflaumen deutlich hervor, trotzdem ist es ganz klar eine Tomatensuppe. Ich mag diese herbstliche Kombination!



Die Pflaumen-Tomaten Suppe in Schälchen anrichten, dazu die Dattel-Hackbällchen und das Brot auf dem Teller servieren.



Eine runde Sache (nicht nur geschmacklich) für ein rundes Event! Das passende Brot gibt es dann morgen zum World Bread Day.

Guten Appetit!





---

# RUCOLA-SALAT MIT GEBACKENEN THYMIAN-APRIKOSEN

## RUCOLA-SALAT MIT GEBACKENEN THYMIAN-APRIKOSEN

Das man die leckeren, gebackenen Thymian-Aprikosen mit Manchego und Walnüssen perfekt mit einem kleinen, frischen Rucola-Salat kombinieren kann habe ich ja bereits erwähnt. Jetzt sucht Uwe von Highfoodality für sein Event „Wir kochen alle nur mit Wasser“ leichte, gesunde Sommergerichte. Da sollte das doch gut passen!



### Zutaten für 2 Personen:

150g Rucola

3-4 EL Walnussöl

2-3 EL Cranberry-Balsamico

Pfeffer & Salz

etwas Brot (hier ein körniges Baguette)

6 Baby- (Zucker-) Aprikosen

5-6 Zweige Thymian

1 Hand voll Walnüsse

3 EL geriebener Manchego / ca. 10g Manchego

1 TL Zucker

### Zubereitung:

Die Aprikosen werden wie hier beschrieben gewaschen, entkernt und mit Thymian, Nüssen, Manchego und etwas Zucker in einem Alufolienpäckchen bei 200°C für knapp 20 Minuten in den Backofen geschoben.



Auf die letzten 2 Minuten kommt das Baguette dazu um es kurz aufzubacken. Den Rucola waschen und trocken schütteln. Dann den Salat in einer Schüssel mit Walnussöl und einem süßlichen Balsamico (hier Cranberry Balsamico) anmachen. Leicht mit Pfeffer und Salz würzen, gut durchmischen und auf die Teller verteilen. Das gebackene Obst aus dem Ofen holen und auf dem Salat anrichten.



In der Alufolie hat sich etwas Flüssigkeit von den Aprikosen gesammelt, die wird jetzt mit über den Salat gegeben. Das Brot dazu legen und warm servieren.

Lasst es euch schmecken!



Eingereicht für das Event:

---

## TAPAS – GEFÜLLTE APRIKOSEN IM SPECKBAND

### TAPAS – GEFÜLLTE APRIKOSEN IM SPECKBAND

Ich liebe Tapas im Speckband. Da sind Pflaumen und Datteln natürlich ganz weit vorne mit dabei und es gab auch schon Experimente mit Rosenkohl. Diesmal habe ich mich aber für Baby- (Zucker-)Aprikosen entschieden. Gefüllt mit Ziegenfrischkäse und ummantelt von Tiroler Speck. Sehr, sehr lecker - und eine schöne Ergänzung zum Knoblauch-Thymian Hähnchen, den Tomate-Mozzarella Spießchen und der Röstknoblauch-Crème mit kleinen Kartoffeln.



Zutaten für 8 Häppchen:

8 Zuckeraprikosen

1 EL Ziegenfrischkäse oder normaler Frischkäse

8 Scheiben Tiroler Speck oder Bacon

Holz-Zahnstocher

Zubereitung:

Die Aprikosen werden gewaschen, vorsichtig aufgebrochen – Achtung, die Hälften sollen noch zusammen hängen! – und der Stein entfernt. Dann wird die Vertiefung auf beiden Seiten mit (Ziegen-) Frischkäse gefüllt und die Aprikose wieder zusammen geklappt. Die Tiroler Speck Scheiben falte ich einmal der Länge nach. Dann wickel ich die Aprikosen darin ein. Der Speck wird mit einem Holzspießchen befestigt.



Die Speckaprikosen wandern ohne zusätzliches Öl in eine Pfanne und werden 4 Minuten lang gut angebraten. Dabei ab und an wenden und drehen.



Von hier aus kommen sie in den Backofen. Der läuft bei mir heute auf 200°C – da brauchen sie maximal 10 Minuten, eher etwas weniger. Also stelle ich sie so lange beiseite bis die anderen Tapas fast fertig sind. Dann kommen sie auf die letzten 10 Minuten mit in den Ofen. Sobald sich der Speck an die Aprikosen anlegt sind sie fertig.

In einem passenden Schälchen anrichten und heiß servieren. Ich verpacke sie hier in reichlich Alufolie und nehme sie mit zu unserem Tapas-Picknick. Das hat ihnen nicht geschadet.

Sehr lecker!



---

## T-BONE STEAK MIT CHILI UND ROSMARIN

### T-BONE STEAK MIT CHILI UND ROSMARIN

Ein T-Bone Steak ist sicher nicht das am einfachsten zu bratende Steak, aber wer nicht wagt der nicht gewinnt. Hier habe ich es mit Chili und Rosmarin gewürzt, dazu gab es einen schnellen Tomate-Mozzarella Salat und gebackene Thymian-Aprikosen mit Manchego. Sehr lecker, auch wenn es wirklich sehr, sehr, sehr viel Fleisch war... aber Bessere Hälfte hat sich gefreut!



Zutaten für 2 Personen:

2 T-Bone Steaks (hier je 600g – das war recht viel)

1 rote Chili

2-3 Rosmarinzweige

Olivenöl

Pfeffer & Salz

Für die Aprikosen:

6 Baby- (Zucker-) Aprikosen

5-6 Zweige Thymian

1 Hand voll Walnüsse

3 EL geriebener Manchego

1 TL Zucker

Für den Salat:

125g Büffelmozzarella

2 große Tomaten, hier Ochsenherzen

Pfeffer & Salz

Olivenöl

Balsamico

1 Hand voll Basilikumblätter, hier rotes Basilikum

Zubereitung:

Leider hat das Wetter nicht zum Grillen gepasst, ausgerechnet an diesem Tag war es bewölkt. Also wurden die Steaks mariniert und in der Pfanne gebraten. Ich fange mal bei der Marinade an. Die Chili wurde entkernt und zusammen mit dem Rosmarin fein gehackt. Olivenöl dazu geben und mit Pfeffer würzen. Die Steaks mit Salz einreiben, dann werden sie von beiden Seiten in der Marinade gewendet. Ich reibe die Marinade richtig in das Fleisch und lasse die Steaks so gewürzt noch eine gute Stunde auf Raumtemperatur kommen.



Die Aprikosen werden halbiert, entsteint und mit Thymian, Walnüssen, Manchego und einer Prise Zucker in Alufolie verpackt.



Die Aprikosen für 20 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Ofen schieben. Für die Steaks eine Pfanne ohne zusätzliches Öl erhitzen. Von beiden Seiten 3-4 Minuten scharf anbraten. Dann bei leicht reduzierter Hitze noch 6 Minuten braten bis sie knapp medium sind.



Damit sie am T-Stück auch gar werden – und das ist aus meiner Sicht der schwerste Teil – stelle ich sie noch für 5 Minuten auf die Kante. Sieht abenteuerlich aus, klappt aber ganz gut...



Die Zeit wird genutzt um Tomaten und Mozzarella zu würfeln, das Basilikum klein zu hacken und den Salat mit Balsamico und Olivenöl anzumachen. Mit Pfeffer und Salz würzen, fertig.



Die Steaks dürfen jetzt von jeder Seite nochmal kurz die Pfanne küssen, sie könnten sonst etwas abgekühlt sein. Aus der Pfanne nehmen, 2 Minuten ruhen lassen und mit Aprikosen, Brot und Tomate-Mozzarella Salat anrichten. Als Sauce habe ich schnell eine BBQ-Sauce gemixt.

Lasst es euch schmecken!



---

## GEBACKENE THYMIAN-APRIKOSEN MIT MANCHEGO

### GEBACKENE THYMIAN-APRIKOSEN MIT MANCHEGO

Chakall backt Pfirsiche mit Walnüssen und Roquefort, ich entscheide mich für eine ähnliche Zubereitung – allerdings mit Zuckeraprikosen und Manchego. Die gebackenen Früchtchen habe ich jetzt schon mehrfach gemacht und sie passen sowohl zu Salat, als auch zu Fleischgerichten wie einem leckeren Steak.



#### Zutaten:

6 Baby- (Zucker-) Aprikosen

5-6 Zweige Thymian

1 Hand voll Walnüsse

3 EL geriebener Manchego

1 TL Zucker

Zubereitung:

Ich wasche die Aprikosen, halbiere sie und entferne den Kern. Dann kommen sie zusammen mit den Thymianzweigen und den Walnüssen auf ein Stück Alufolie. Ich ziehe den Manchego mit dem Sparschäler ab und gebe ihn über die Früchte. Eine Prise Zucker dazu, dann wird das Alufolienpäckchen zugefaltet und bei 200°C für 20 Minuten in den Ofen geschoben.



Aus dem Ofen holen, das Päckchen öffnen und die Aprikosen mit Salat oder als Beilage zu einem schönen Steak servieren.

Schnell und lecker!



Und weil es so schön passt sind sie mit dabei beim Event:

