

Herbst-Raclette

Süßkartoffel-Pasta-Hackbällchen: 250 g Rinderhackfleisch 1 EL Senf 1 EL Tomatenmark 1 EL Olivenöl 1 TL Majoran 1 TL Paprikapulver 1 TL Salz 1 EL Butter 30 ml Olivenöl 200 g gehackte Tomaten 1 rote Zwiebel 2 EL Tomatenmark 1 TL Zucker 1 TL Salz 1 TL Pfeffer 1 EL Oregano 1 Süßkartoffel oder 200 g Pasta	Süßkartoffel-Pasta-Hackbällchen: Das Hackfleisch mit Senf, Tomatenmark, Olivenöl, Majoran, Paprikapulver und Salz mischen und gut verkneten. Masse in kleine Bällchen formen und in der Butter von allen Seiten anbraten und 5-10 Minuten garen. Auf einem Teller im Kühlschrank zwischenlagern. Für die Sauce das Olivenöl in einen Topf geben, Zwiebeln anschwitzen, Tomaten und Tomatenmark sowie die Gewürze hinzugeben und köcheln lassen. Pürieren, abschmecken und zu den Hackbällchen servieren. Außerdem die Süßkartoffeln mit einem Spiralschneider in Linguine schneiden oder kleine Pasta kochen und die Süßkartoffel in feine Stücke schneiden.
Omelette mit Pilzen: 3 Eier 2 EL Milch 1 Msp. Salz 1 Msp. Pfeffer 1 Msp. Muskat 1 Msp. Paprikapulver 200 g braune Champignons 2 rote Zwiebeln	Omelette: Die Pilze und Zwiebeln schneiden. Eier, Milch, Salz, Pfeffer, Paprika und Muskat verquirlen, in eine Schale geben und abgedeckt bis zum Raclette kalt stellen. Für das Raclette: Gewünschtes Fleisch oder Gemüse vorbereiten, ausreichend Käse sowie Kräuter bereitstellen.
Außerdem: 300-450 g MILRAM Müritzer original oder Küstenkäse	Am Raclette-Tisch: Gratin: Kartoffelscheiben und Sauce in ein Pfännchen geben, mit etwas Käse belegen und etwa 5 Minuten im Pfännchen garen. Zum Schluss mit etwas Thymian bestreuen und genießen. Flammkuchen: Ein kleines Teigteil entweder oben schon vorbacken oder im Pfännchen erst 5 Minuten vorbacken, mit Creme Fraiche Creme bestreichen, Käse darauf verteilen und mit Kürbis und Zwiebeln belegen. Weitere 5-7 Minuten backen.
	Hackbällchen: Süßkartoffel-Pasta in das Pfännchen geben, 2-3 Hackbällchen sowie Sauce auf die Pasta legen und mit Käse bedecken. 5-7 Minuten backen.
	Omelette: Die Pilze und Zwiebeln gerne vorab im Pfännchen 2-3 Minuten rösten. Eimasse darüber geben, 3-4 Minuten garen, Zum Schluss etwas Käse darüber geben und nochmals 3-4 Minuten goldbraun backen.

