



## Feldsalat mit Schmelzkäse

- 200 g Ziegenkäse (kleine Rolle) (oder Schmelzkäse)
- 4 TL Tannenhonig
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 200g Feldsalat
- 3 EL Walnussöl
- 2 EL weißer Balsamico
- Salz, Pfeffer, Zucker

1. Die Ziegenkäse-Rolle in Scheiben schneiden und auf einer Platte auslegen. Den Honig leicht erwärmen, bis er schön dünnflüssig ist. Mit Rosmarin und Pfeffer verrühren und vorsichtig über den Ziegenkäse-Scheiben verteilen. Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.

2. Den Salat waschen, trocken schleudern und putzen. Aus Walnussöl, Balsamico, Salz, Pfeffer und etwas Zucker ein Dressing anrühren.

3. Den Salat mit den Ziegenkäse-Scheiben anrichten und mit dem Dressing übergießen.



**KLJB**  
Katholische  
Landjugendbewegung  
Schwaney



## Gnocchi mit Spitzkohl

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 1-2 Eier
- 150-200 g Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 Spitzkohl (ca. 500 g)
- Olivenöl
- 1 TL Paprika, edelsüß
- etwas Chilipulver und Kümmel

1. Die Kartoffeln im Dampfkochtopf 15 Minuten garen, pellen und ausdampfen lassen. Zu einem glatten Teig zerstampfen.
2. In die Kartoffelmasse eine Mulde drücken. Das Ei, die Hälfte des Mehls, Salz, Pfeffer und Muskat hineingeben und alles miteinander vermengen. So lange Mehl dazugeben, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.
3. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus dem Teig 2cm dicke Rollen formen. Die Rollen in 2cm lange Stücke schneiden und in Mehl wenden. Die Gnocchi in siedendem Salzwasser garen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.
4. Die Kohlblätter putzen und in 4cm große Quadrate schneiden. In einer großen Pfanne mit Öl 4-6 Minuten anbraten. Evtl. etwas Nudelwasser dazugießen und dämpfen lassen. Gewürze zugeben und abschmecken. Gnocchi mit dem Kohlgemüse vermengen und vorsichtig in etwas Olivenöl schwenken.



**KLJB**  
Katholische  
Landjugendbewegung  
Schwaney



## Apfel-Beeren-Crumble

- 1 kg Äpfel und frische Beeren
- 150 g Zucker
- 100 g Haselnüsse
- 200 g Mehl
- 100 g Margarine
- Zimt, Salz

1. Die Äpfel waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Beeren verlesen und waschen.
2. Das Obst mit 100 g Zucker vermischen und in eine feuerfeste, mit Margarine eingestrichene Form füllen.
3. Die Nüsse fein mahlen, mit Mehl, Margarine, 50 g Zucker, Zimt und Salz verkneten.
4. Streusel über dem Obst verteilen und den Crumble im Backofen bei 200°C ca. 30-35 Minuten backen.

*Statt Äpfeln kann man auch Birnen, Aprikosen, Pfirsiche und Pflaumen verwenden. Nur Erdbeeren eignen sich nicht für den Crumble. Dazu schmecken Vanilleeis oder Vanillesauce*



**KLJB**  
Katholische  
Landjugendbewegung  
Schwaney