

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Herausgeber: A. Vogel
Band: 57 (2000)
Heft: 9: Mal scharf, mal süss und gesund dazu : Senf

Rubrik: Auf dem Speiseplan

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 25.01.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Kali mera – Griechenland

Schafskäsekuchen

Quarkblätterteig:

- 100 g weiche Butter
- 125 g trockener Magerquark
- 1 TL Trocomare
- 125 g Weizenvollkornmehl

Die weiche Butter mit dem Quark und dem Gewürz gut verrühren. Das Mehl unterarbeiten. Den weichen Teig mindestens vier Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen.

Füllung:

- 300 g milden Schafskäse
- 3 Eier

Für die Bechamelsauce:

- 50 g Butter
- 4 EL Weizenvollkornmehl
- 1/2 TL Herbamare
- 1 Tasse Milch
- 1 Eigelb und etwas Milch

Den Schafskäse auf einer Rohkostreibe reiben. Die Eier verquirlen. Für die Sauce die Butter erhitzen und das ganze Mehl dazugeben. Mit der Milch ablöschen und gut verrühren. Den *dicken Brei* von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen. Nun den geriebenen Käse, die Eier und die «Bechamelsauce» miteinander verrühren. Die Hälfte des Blätterteigs ausrollen und in eine ungefettete runde Auflaufform (Ø 26 cm) legen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Die Käsemasse darauf verteilen und mit der zweiten ausgerollten Teighälfte abdecken. Die Teigoberfläche mit der Gabel mehrmals einstechen. Eigelb mit etwas Milch verrühren und die Oberfläche damit bestreichen (ergibt eine schöne goldgelbe Farbe). Auf der mittleren Schiene bei 200 °C etwa 30 Minuten lang backen. Den fertigen Kuchen etwas auskühlen lassen. Zu diesem pikanten Kuchen schmeckt Gurken- oder Tomatensalat mit Oliven. Auch ein Tzatziki (GN 8/98) ist erfrischend zum Schafskäse.

Gemüse mit Quarkfüllung

- 2 kleine Zucchini
- 2 Peperoni (Paprika)
- 2 Auberginen
- 4 mittlere Zwiebel
- 4 Tomaten
- Gemüsebrühe (Plantaforce)

Zutaten für die Füllung:

- 3 EL Olivenöl
- 100 g Schalotten, fein gehackt
- Meersalz
- Fruchtfleisch der ausgehöhlten Gemüse
- 3 Scheiben Vollkorntoast, in Würfel geschnitten und in 0,6 dl (60 ml) Milch eingeweicht.
- 200 g Magerquark
- 2 Eier
- 50 g geriebener Bergkäse
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 1 Bund frische Petersilie, feingehackt
- Meersalz, Pfeffer

Zum Bestreuen:

- 40 g Semmelbrösel mit
- 40 g geriebenem Bergkäse vermischen

Zwiebel und Tomaten aushöhlen, Zucchini, Paprika und Auberginen halbieren und ebenfalls aushöhlen. Alle Gemüse, mit Ausnahme der Tomaten, in der Gemüsebrühe blanchieren. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die gehackten Schalotten goldgelb andünsten. Das grob gehackte Fruchtfleisch des Gemüses zugeben, etwas salzen und solange dünsten, bis die austretende Flüssigkeit verdampft ist. In einer Schüssel ausdampfen lassen. Mit den restlichen Zutaten gut vermischen und pikant abschmecken. In das vorbereitete Gemüse füllen. Eine Auflaufform mit Öl ausfetten, das gefüllte Gemüse hineinsetzen und mit der Brösel-Käse-Mischung bestreuen. Im Backofen bei 200 °C 20 Minuten backen.

Schmeckt herrlich als Vorspeise und weckt Erinnerungen an Urlaub, Sonne, Meer und Strand.

• MH

Die Rezepte sind für 4 Portionen berechnet.