

## Thema: „Zurück in den Urlaub“



### Spaghetti Bolognese für 4 Personen

#### Zutaten:

500 g Hackfleisch (Kalb)  
50 g Tomatenmark  
1 mittlere Zwiebel, klein geschnitten  
1 Knoblauchzehe  
300 g Sellerie klein geschnitten oder gehobelt  
2 Karotten klein geschnitten oder gehobelt  
4 Tomaten klein geschnitten  
250 ml Wasser

#### Zubereitung:

Die Zutaten in nachfolgender Reihe in einem großen Topf anbraten. Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark, Sellerie und Karotten. Nach dem Anbraten mit Wasser ablöschen und die klein geschnittenen Tomaten zugeben. Würzen mit Salz, Pfeffer, Oregano, Zitronensaft und etwas Zucker (je nach Geschmack). Jetzt die Soße mindestens ½ Std. oder länger leicht köcheln lassen. Bei Bedarf etwas nachwürzen. Dazu gibt es Spaghetti und geriebenen Parmesankäse.

### Hausgemachte Gnocchi

#### Zutaten:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln  
125 g Mehl  
125 g Kartoffelstärke  
Salz, Pfeffer

#### Zubereitung:

Kartoffeln weich kochen und mit Hilfe einer Presse in eine Schüssel pressen. Mehl und Kartoffelstärke dazugeben, mit Salz und Pfeffer abwürzen und danach kräftig durchkneten. Wer möchte kann die Masse mit frischen Basilikum oder Spinat verfeinern. Nach dem Kneten kleinere Stücke zu „Wärschtla“ formen. Durchmesser ca. 1,5 cm. Mit Hilfe eines Messers in ca. 3 cm langen Rauten schneiden und mit der Gabel leicht flach drücken. Im gesalzenen Wasser kochen. Wenn sie schwimmen sind sie fertig.

### **Salbeibutter für Gnocchi**

200 g Butter zerschmelzen und 5 Blätter Salbei dazugeben. Die Masse über die Gnocchi geben.

### **Gorgonzolasoße**

200 ml süße Sahne

150 g Gorgonzola miteinander kurz aufkochen lassen

### **Panna cotta**

500 ml Sahne

10 Blatt Gelatine

1 Vanilleschote (ausgekratzt)

4 Eßl. Zucker

### **Zubereitung:**

Die Sahne mit Zucker und Vanillemark zum Kochen bringen. Die im kalten Wasser eingeweichten Gelatineblätter ausdrücken und der kochenden Sahne zugeben. In kleine Porzellanbecher abfüllen und ca. 6 Std. im Kühlschrank abkühlen lassen. Pürierte Himbeeren oder Erdbeeren sind eine passende Beilage.

***Guten Appetit wünscht Joffrey Streit und  
Ihr Metzgermeister Hansi Gabler!***