

Gemüsepuffer mit Kräuterquark und Tiramisu-Kugeln als Nachspeise

Bitte vorbereiten:

Rohe Kartoffeln, Karotten & Sellerie
grob raspeln.

WICHTIG: geraspelte Kartoffeln bis
zur Verarbeitung in Salzwasser
lagern - Kartoffeln müssen
vollständig mit Wasser bedeckt sein.

Zutaten für 2 Personen

Für die Gemüsepuffer:

200g Kartoffeln festkochend

200g Karotten

200g Sellerie

1 mittelgroße Zwiebel

1 Ei (ersatzweise ca. 2 EL
Sojamehl)

ca. 2-3 EL Stärke-Mehl (nach
Belieben ist aber auch jedes andere
Mehl verwendbar)

250g Quark (oder vegane
Alternative)

5 EL süße Sahne (oder vegane
Alternative)

30 g frische Kräuter (Schnittlauch,
Petersilie, Liebstöckel, Thymian,...,
ersatzweise Tiefkühl-Ware)

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Etwas Öl

Für die Tiramisu-Kugeln:

60ml kalter Espresso

50g Löffelbiskuits fein zerbröseln

75g Mascarpone (oder vegane
Alternative)

7g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

¼ EL Amaretto/Bittermandel-Aroma

20g Kakao-Pulver

Im Herbst, wenn die Reserven von frischem Salat und Gemüse aus dem Garten aufgebraucht sind, muss man auf das Wintergemüse zurückgreifen, aber was zaubert man sich tolles daraus?

Es gibt viele Möglichkeiten das Gemüse zu verarbeiten, aber - wie meistens - muss es schnell gehen.

Was würde da also besser passen, als Gemüsepuffer mit Kräuterquark und zum Dessert ein Hauch von Italien?

An diesem Abend wird unsere „Reiseleiterin“ selbst-gemachte Puffer und Tiramisu-Kugeln im Handumdrehen gemeinsam mit den Teilnehmer:innen herstellen und anschließend dann auch miteinander vor dem Bildschirm verkosten.

Bitte vorbereiten

Einige Vorbereitungen müssen schon vor Beginn der Veranstaltung erledigt werden, damit alle dann in Ruhe mitkochen können und anschließend auch gemütlich mitessen & mit-genießen können – bitte entsprechend einplanen!

Rezept

Das Rezept erhalten Sie in unserem Online-Kochkurs. Kochen Sie gemeinsam mit Teilnehmer:innen aus ganz Deutschland und kommen Sie mit auf eine virtuelle kulinarische Reise. Denn hier heißt es:
Zusammen isst man weniger allein.

Eine Anmeldung gilt für einen Haushalt.

Ihre Reiseleiterin an diesem Abend ist Bianca Zeitlhöfler aus der vhs Straubing.

Freitag, 28.10.2022; 17:30 bis ca. 19:30 Uhr

Kosten: 15 EUR

Informationen zu benötigten Utensilien auf Seite 2.

Benötigte Utensilien:

Pfanne, beschichtet

Schüssel, klein

Zwei Schüsseln, groß

Gemüseraspel, grob/ Vierkantreibe

Schneidbrett

Küchenmesser, groß

Gemüsemesser

Teigkarte

Kochlöffel

Sparschäler

Pfannenwender

Gabel

Esslöffel

Dünnes Baumwoll- oder
Geschirrtuch

Küchenwaage

Schneebesen

Teigrolle oder Blitzhacker