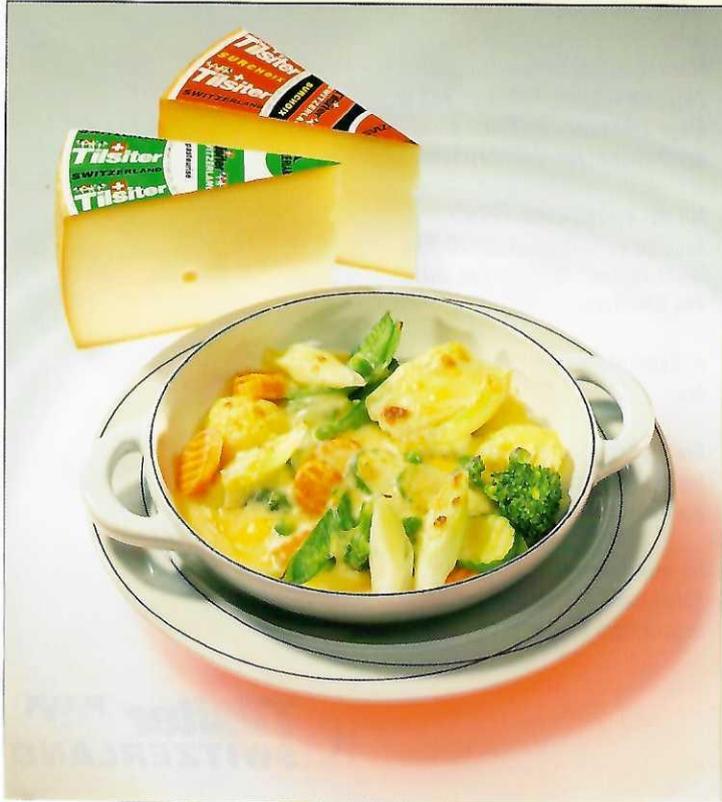


Gemüsegratin



200 g Tilsiter rot oder grün
(aus dem Kühlschrank)
200 g Blumenkohl TK oder frisch
120 g Erbsen TK oder Conserve
200 g Carotten frisch
200 g Zucchini frisch
200 g Lauch frisch
100 g Kefen TK oder frisch
200 g Broccoli TK oder frisch
160 g Fenchel frisch
1 Würfel Gemüse- oder Fleischbouillon
2 EL Mehl
20 g Kochbutter
Streuwürze, Pfeffer weiss aus der Mühle
ital. Petersilie



Rezept für 4 Personen
Vorbereitungszeit ca. 30 Min.
Zubereitungszeit ca. 20 Min.

- 1 Tilsiter mit Röstiraffel grob raffeln
- 2 Alle Gemüse rüsten, in mittlere Scheiben oder Würfel schneiden und in leichter Bouillon knackig kochen. Abgiessen. (Bouillon für Sauce aufbewahren)
- 3 Kochbutter und Mehl in separater Pfanne anschwitzen. Mit ca. 3 dl Gemüsebouillon auffüllen. Mit Streuwürze und Pfeffer abschmecken.
- 4 Gemüse in Gratinform anrichten. Mit Sauce bedecken und mit Tilsiter bestreuen.

5 Im vorgeheizten Backofen mit viel Oberhitze gratinieren. Mit ital. Petersilie garnieren.

Serviervorschlag: Als «Vegi-Mahlzeit», mit kleinem gem. Salat.



Tilsiter Pizza



280 g Tilsiter rot (aus dem Kühlschrank)
200 g frische Champignons
120 g gekochter Schinken
200 g Tomatenwürfel abgetropft
(Pelati aus der Dose)
4 schwarze Oliven
250 g Pizza Fertigteig
Pfeffer aus der Mühle



Rezept für 4 Personen
Vorbereitungszeit ca. 10 Min.
Zubereitungszeit ca. 20 Min.

- 1 Tilsiter aus dem Kühlschrank nehmen. Mit einer Röstiraffel reiben.
- 2 Champignons in Scheiben schneiden. Schinken würfeln. Oliven entsteinen und halbieren.
- 3 Backofen auf 200 °C vorheizen.
- 4 Pizzateig auf Kuchenblech (ø 26 cm) auslegen. Tomatenwürfel, Champignons, Schinken und Oliven gleichmässig verteilen. Mit dem Pfeffer etwas nachwürzen. Den geriebenen Tilsiter über die Zutaten verteilen.
- 5 Im unteren Drittel des Backofens ca. 20 Min. backen. Servieren.

