

Spaghettipuffer mit Curryketchup und Gurkensalat

Dauer: 40 Minuten Personen: 4-6

LIES DIR DAS REZEPT KOMPLETT DURCH BEVOR DU BEGINNST!



Zutaten für:

Curryketchup

- 400 g Tomaten
- 2 rote Paprika
- 2 Äpfel
- 1 EL Honig
- 1 kleine Zwiebel
- 5 EL Tomatenmark
- 1 Orange, ausgepresst
- 2 TL Currypulver

Spaghettipuffer

- 1 kg Spaghetti, gekocht
- 2 Eier
- 1 kleine Stange Lauch
- 1 EL Sesam
- 3 Karotten
- 1 Bund Basilikum
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- Öl

Gurkensalat

- 2 Gurken
- 2 kleine Zwiebeln
- 50 ml Apfelsaft
- 1 EL Kräuter nach Wahl
- 1 TL Honig
- 2 EL Essig
- 4 EL Öl
- Salz, Pfeffer

Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Basilikum, Öl

Hier ist noch Platz für deine Ideen und Notizen:

Bitte umblättern!

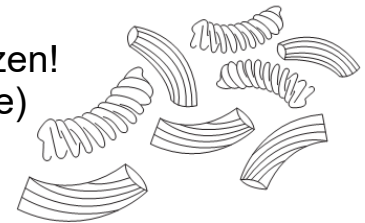
Zubereitung Curryketchup (zuerst zubereiten!)

1. Äpfel schälen und wie die Paprika entkernen. In 1 x 1 cm große Stücke schneiden.
2. Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Tomaten ebenfalls in große Stücke schneiden.
3. Paprika, Äpfel und Zwiebeln in etwas Öl kurz anbraten. Das Tomatenmark hinzufügen und mitrösten.
4. Orangensaft, Currypulver und die Tomaten hinzufügen und bei schwacher Hitze köcheln lassen.
5. Honig hinzufügen. Nach kurzer Zeit mit Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken und abkühlen lassen.



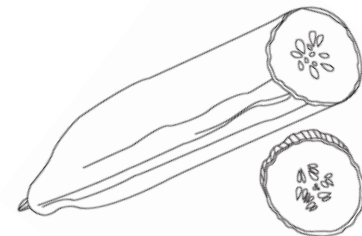
Zubereitung Spaghettipuffer

1. Karotten schälen und über die grobe Fläche einer Reibe in Schnitzel reiben.
2. Lauch halbieren, gut waschen und dann in feine Streifen schneiden.
3. Basilikum fein hacken.
4. Eier verquirlen und alle Zutaten miteinander mischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen!
5. Nun kleine Taler aus der Mischung formen und in einer Pfanne mit etwas Öl (bei mittlerer Hitze) von beiden Seiten goldbraun anbraten.



Zubereitung Gurkensalat

1. Gurken mustern: Einmal von oben nach unten schälen, dann einen genauso breiten Streifen Schale an der Gurke lassen, wieder einen Streifen abschälen, so entsteht ein hell-dunkles Zebra-Muster. Geschälte Gurken in dünne Scheiben schneiden.
2. Zwiebeln schälen und fein hacken.
3. Apfelsaft, Essig, Honig, Öl und Kräuter zu einem Dressing rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Soße mit den gehackten Zwiebeln über die Gurkenscheiben geben, gut unterheben und mindestens 10 Min. ziehen lassen.



Viel Spaß und guten Appetit!