



Kochen mit Tomi

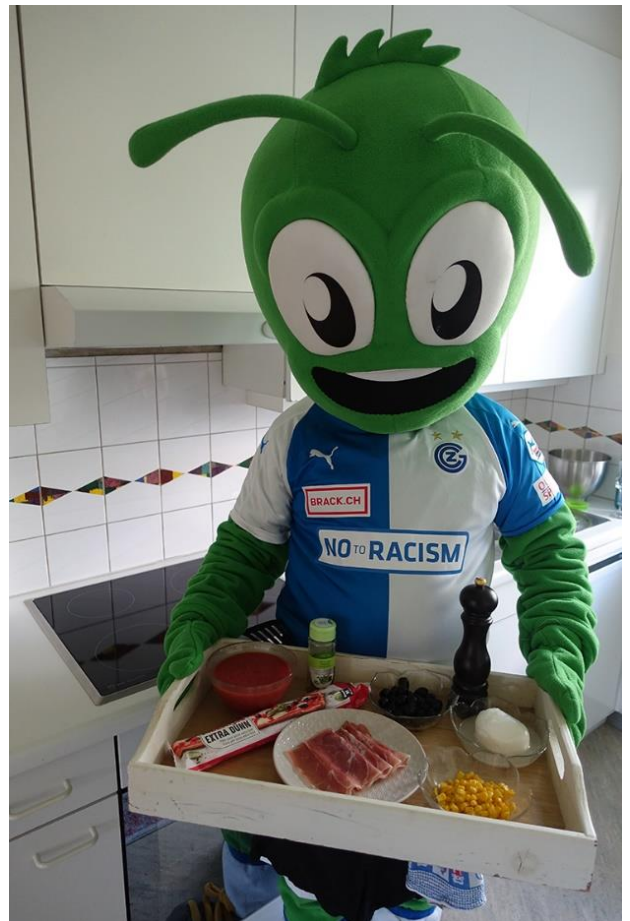
Pizza-Raclette – schnell und einfach!

Zutaten für 3-4 Personen

- 1 Packung rechteckiger Pizzateig
- Tomatensauce
- Belag nach Geschmack (z. B. Mais, Schinken, Salami, Oliven, Thunfisch)
- 150g geriebener Käse (z. B. Mozzarella)
- Salz, Pfeffer, Pizza-Gewürz oder sonstige Gewürze

So wird's gemacht:

1. Raclette-Grill vorheizen.
2. Pizzateig auf Raclette-Pfännchen-Grösse schneiden und auf einem leicht geölten Teller beiseitestellen.
3. Alle gewünschten Zutaten für den Belag klein schneiden und ebenso wie Käse und Tomatensauce in kleinen Schalen bereitstellen.
4. Pizzateig ins Raclette-Pfännchen drücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Für einige Minuten auf die obere Grillplatte stellen, damit der Teig von unten gebacken wird.
5. Für ein knuspriges Ergebnis den Teig im Raclette-Gerät kurz "von oben" vorbacken. Je nach Geschmack kannst du diesen Schritt überspringen - probier's aus!
6. Den gebackenen Teig mit Tomatensauce bestreichen, mit Zutaten belegen, mit Käse bestreuen und nach Belieben mit Pizza-Gewürz oder anderen Gewürzen versehen. Mini-Pizzen in den Raclette-Grill schieben, bis der Käse schön geschmolzen ist. Mit einem Raclette-Schaber aus dem Pfännchen nehmen und geniessen.





Kochen mit Tomi

Ghackets und Hörnli mit Apfelmus und grünem Salat

Zutaten für 4 Personen

- 500g Hackfleisch
- 500g Hörnli
- 1 Zwiebel
- 1 Rüebli
- 2.5 dl Fleischbouillon
- 100g geriebener Käse
- Salz, Pfeffer
- 2-3 Äpfel
- 1-2 EL Zucker
- ½ TL Zimtpulver

So wird's gemacht:

Ghackets und Hörnli

1. Zwiebel und Rüebli in Würfel schneiden.
2. Bratbutter in einer Pfanne heiss werden lassen und das Hackfleisch darin anbraten, herausnehmen.
3. Zwiebel und Rüebli in derselben Pfanne kurz anbraten.
4. Bouillon und das Fleisch dazugeben.
5. Mit Salz und Pfeffer und beliebigen weiteren Gewürzen verfeinern und etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
6. Hörnli im Salzwasser «al dente» kochen, abtropfen und mit dem Fleisch servieren.
7. Dazu das Apfelmus und den geriebenen Käse servieren.

Apfelmus

1. Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und das grob schneiden. In eine Pfanne geben.
2. Zucker, ½ Teelöffel Zimt und 1 dl Wasser zugeben.
3. Alles aufkochen lassen und dann mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze 10–15 Minuten ziehen lassen.
4. Pfanne vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer pürieren.

En Guete!

