

## Quitten-Crostini mit Ziegenkäse

*Für 4-6*

*2-3 Quitten ( 600 g ) 2 Knoblauchzehen,  
4 Rosmarinstängel, 1*

*12 Scheiben Körner-Baguette, Salz, Pfeffer*

*120 g Ziegenfrischkäse, Schnittlauch*

*Personen*

*auchzehen, 3 El Olivenöl,  
Chilischote, 2 Tl Honig,*

Quitten längs vierteln, schälen, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. 1+1 cm.

Knoblauch fein hacken.

2 El Olivenöl erhitzen und darin Knoblauch, Quitten und 2/3 Rosmarin anbraten.

Die ½ Chilischote und die restlichen Rosmarin-nadeln fein hacken, mit Honig und Salz zu den Quitten geben, evtl noch etwas Wasser zufügen und 5 Minuten garen bis die Quitten weich sind.

Die Baguettescheiben mit Olivenöl einpinseln und im Backofen bei Oberhitze beide Seiten toasten. Rosmarinnadeln aus der Quittenmasse entfernen.

Mit Pfeffer aus der Mühle die Masse abschmecken. Crostini mit dem Ziegenkäse bestreichen, die Quittenmasse darauf verteilen.

**Die Crostini als Vorspeise, zu Salat oder zum Aperitif servieren.**

## Gartengemüse vom Blech

*Zutaten für 4-6 Personen:*

*600 g Kartoffeln, 3-4 EL Olivenöl, 4 frische Knoblauchzehen  
grobes Meersalz und Pfeffer, 2 Zwiebel geschält in Spalten*

*400 g Hokaidokürbis in Spalten, 1 Bund Möhren*

*250 g Schneidebohnen, 1 mittelgroße Zucchini*

*4 mittelgroße Tomaten, 1 TL Gemüsebrühe ( Instand )*

*4-6 Stiele Majoran*

Kartoffeln gründlich waschen, evtl. schälen und halbieren.

Auf der geölten Fettpfanne verteilen.

Geschälte Knoblauchzehen quer halbieren und dazulegen.

Mit 3-4 EL Öl beträufeln, mit Salz würzen.

Im heißen Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C ca. 40 Minuten backen.

Gemüse schälen bzw. putzen und waschen.

Möhren und Bohnen in Stücke, Zucchini in Scheiben schneiden.

Möhren, Bohnen, Zwiebel, Kürbis und Zucchini

nach ca. 10 Minuten Garzeit

zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Brühe in 1/8 l heißem Wasser auflösen, angießen und weiterschmoren.

Majoran waschen und hacken. Tomaten vierteln.

Beides die letzten 20 Minuten mitgaren.

Fertiges Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten.

Dazu schmeckt Bauernbrot.

**Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!**