

Herzhafter Eierkuchen

1. Zwei Eier aufschlagen, Eiweiß abtrennen. Eigelb in eine Schale geben und aufschlagen.
2. Eine Scheibe Schinken und etwas Basilikum-Blätter klein schneiden dazugeben und umrühren.
3. Eine Pfanne auf den Herd stellen. Herdplatte auf mittlere Hitze anschalten.
4. Öl in die Pfanne geben.
5. Ei-Mischung in die Pfanne geben.
6. Fest braten und Seite wenden.
7. Eierkuchen auf den Teller geben und essen.

GUTEN APPETIT!

Kartoffelpuffer

10 mittelgroße Kartoffeln (ca. 1,5 kg)
1 Zwiebel
3 Esslöffel Mehl (oder Speisestärke)
3 Eier
3 Esslöffel Sahne (macht den Teig lockerer)
etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Speiseöl

1. Die Kartoffeln und die Zwiebel schälen und fein reiben (am besten mit einer Küchenmaschine).
2. Eier, Mehl, Sahne und Gewürze in die Kartoffelmischung einrühren
3. Das Speiseöl in der Pfanne erhitzen.
4. Einen großen Löffel voll Teig in das heiße Speiseöl geben (Vorsicht, dass es nicht spritzt!)
5. Die Kartoffelpuffer backen, bis sie goldgelb geworden sind (wenden).
6. Die Kartoffelpuffer mit Apfelmus servieren.

GUTEN APPETIT!

Spaghetti mit Soße

500 Gramm Spaghetti-Nudeln
500 Gramm Hackfleisch
5 bis 6 Esslöffel Tomatenmark
1 Zwiebel
Fett, Salz,
Paprika, Oregano, Thymian

1. Die Spaghetti in einem Topf im Salzwasser 10 Minuten kochen lassen.
2. Das Wasser wegschütten und die Nudeln warm stellen.
3. Die Zwiebel klein schneiden und in einem Topf mit Margarine andünsten.
4. Das Fleisch und das Tomatenmark dazugeben, dann die Gewürze.
5. Alles zusammen gut dünsten
6. 7 Esslöffel kaltes Wasser mit einem Esslöffel Mehl verrühren, in die Hackfleischsoße hineinschütten und aufkochen lassen.

GUTEN APPETIT!