Crumble vom Grill





Zutaten

Für die Streusel:

50 g gemahlene Mandeln

50 g Mehl

50 g Butter

25 g Zucker

1 Prise Salz

Außerdem:

1 Apfel

150 g gefrorene

Waldfrüchte

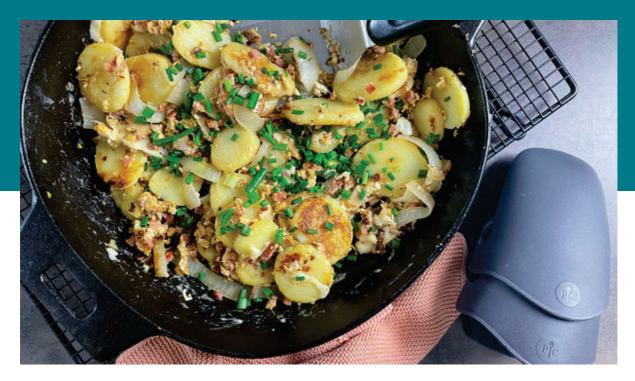
Zimt und brauner Zucker

Zubereitung

- Die Zutaten für die Streusel zu einem krümeligen Teig vermengen und für mindestens 30 Minuten kalt stellen.
- 2. Den Apfel in Spalten schneiden, in ein eines der Pfännchen aus dem Gusseiserne Bratpfannen Set 14 cm geben und mit etwas Zimt und braunem Zucker hestreuen
- 3. Waldfrüchte in das zweite Pfännchen geben.
- 4. Die Streusel über den Früchten verteilen.
- 5. Den Crumble auf den vorgeheizten Grill stellen und 20-25 Minuten bei indirekter Hitze grillen, bis die Streusel eine schöne Farbe haben.
- 6. Jeder Grill arbeitet anders, deshalb immer im Blick behalten.
- 7. Wer möchte kann im Sahne-Quick noch einen Becher Sahne aufschlagen.

Bauernfrühstück





Zutaten

3-4 mittelgroße festkochende Kartoffeln 100 g Speckwürfel 1 Zwiebel 3 Eier 100 g Gouda Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Zubereitung

- Die Kartoffeln am besten am Vortag zu Pellkartoffeln kochen. Sie sollten bei der Zubereitung des Bauernfrühstücks abgekühlt sein.
- 2. Die Kartoffeln mit dem Gemüsefix in Scheiben schneiden und in der Gusseisernen Bratpfanne 30 cm in Fett anbraten.
- 3. Zwiebel in Ringe schneiden. Sobald die Kartoffeln etwas gebräunt sind die Zwiebeln hinzufügen
- 4. Nach einigen Minuten Speck hinzugeben (Zwiebeln sollten glasig sein).
- 5. Die Eier in einer separaten Schüssel mit Salz und Pfeffer aufschlagen und über die Kartoffeln geben und gut untermischen, bis es gestockt ist.
- 6. Den Käse direkt über die Pfanne reiben und unterheben. Mit Schnittlauch servieren.

Herzhafter Dutch-Baby Pfannkuchen





Zutaten

3 Eier 160 ml Milch 100 Gramm Mehl 1/2 TL Salz 1 EL Schnittlauch 1 EL Petersilie 2 EL Parmesan 2 EL Butterschmalz 4-5 Cocktailtomatenzum Garnieren

Zubereitung

- 1. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Gusseiserne Bratpfanne 25 cm in den Ofen stellen und für mindesten 15-20 Minuten mit aufheizen lassen. Die Pfanne muss richtig heiß sein.
- 2. Eier und Milch verquirlen, Mehl und Salz untermischen. Petersilie und Schnittlauch unterheben.
- 3. Butterschmalz in die heiße Pfanne geben, den Rand der Pfanne ebenfalls mit dem Silikonpinsel einfetten und den Teig hineingeben. Für 15 Minuten backen. Die Backofentür in dieser Zeit nicht öffnen.
- 4. In der Zwischenzeit den Parmesan reiben und die Tomaten vierteln.
- 5. Den Pfannkuchen aus dem Ofen holen und sofort mit dem Parmesan bestreuen und mit den Tomaten garnieren.