

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2016»

### Spitzwegerich-Wildkräuter-Tomatensuppe

Vorspeise von Rita Kaufmann

für 4 Personen

#### Spitzwegerich-Wildkräuter-Tomatensuppe

- 1 kg frische Tomaten, übers Kreuz eingeschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- ½ dl Weisswein
- 1 ½ dl Bouillon
- 1 Handvoll gemischte Kräuter (z.B. Spitzwegerichblätter und –kölbchen, Giersch, Gundermann, Basilikum), gehackt
- 1 dl Halbrahm, steif geschlagen
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1-2 TL Honig nach Belieben
- Spitzwegerichblätter und –kölbchen für die Garnitur
- 2-3 EL Frittieröl

In einer Pfanne 2-3 l Wasser aufkochen, Tomaten zugeben und kurz blanchieren. Mit einer Schaumkelle die Tomaten aus dem Wasser ziehen und mit einem spitzen Messer die Haut abziehen. Anschliessend in Würfelchen schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel begeben und glasig dämpfen. Mit Wein ablöschen. Tomatenwürfel und die Bouillon begeben, aufkochen und dann 10 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen. Die Kräuter zugeben und nochmals 10 Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit dem Mixstab pürieren und nochmals erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Das Frittieröl in einer Bratpfanne erhitzen und die Spitzwegerichblätter ausfrittieren. Mit einer Schaumkelle aus dem Öl ziehen und auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

## Waldrand-Schnecken

### Kräuterpaste

- 4 Handvoll gemischte Kräuter (z.B. Giersch, Liebstöckel, Thymian, Majoran, Kapuzinerkresseblätter, Rosmarin), gehackt
- ½ dl Sonnenblumenöl
- 1 Prise Salz

Gehackte Kräuter in eine Schüssel geben, soviel Sonnenblumenöl wie nötig zugeben und zu einer Paste vermengen. Salz zugeben und mischen.

### Füllung

- 1 Handvoll gemischte Kerne/Samen (z.B. Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam)
- 1 Handvoll geriebener Käse (z.B. Greyerzer)
- 1 Handvoll essbare Blüten (z.B. Schnittlauchblüten, Ringelblumenblüten, Sonnenblumenblüten, Kapuzinerkresseblüten)

Kernen, Käse und Kräuter über die Paste verteilen.

### Schnecken

- 1 ausgewallter Blätterteig eckig

Den Backofen auf 190° Grad Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backreinpapier belegen.

Den Blätterteig mit dem Teigpapier auf einer Unterlage ausbreiten. Die Kräuterpaste darauf verteilen und mit einem Messerrücken gleichmässig verstreichen. Die Füllung auf der Kräuterpaste verteilen. Dann den Teig der Länge nach satt einrollen. Mit einem scharfen Messer in ca. 1.5 cm dicke Scheiben schneiden und aufs Blech legen.

Das Blech in den Backofen schieben und die Schnecken ca. 20-25 Min. backen. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

### Servieren

Die Spitzwegerich-Wildkräuter-Tomatensuppe in vorgewärmte Suppenteller oder -tassen anrichten. Einen Tupfer Schlagrahm darauf geben und mit Spitzwegerichtblättern und -kölbchen ausgarnieren. Die Waldrandschnecken dazu servieren.