



Kochen mit Honig am Rottaler Bienenhof **vorgekocht von Christa Gebauer**

1. Ziegen- oder Schafskäse mit Walnüssen in Honig

Zutaten:

400 g Ziegen- oder Schafskäse
4 Essl. Walnüsse in Honig
Weißbrot, Honigpfeffer

Zubereitung:

Pro Person 100 g Käse in Rauten schneiden, auf Teller anrichten und mit den Nüssen in Honig überziehen. Zur Garnitur eignet sich ein Salatblatt mit Gurke und Tomatenscheiben. Zum Schluss alles mit Honigpfeffer bestreuen.

2. Penne-Nudeln mit glasierten Honig-Champignons

Zutaten:

500 g Penne Nudeln
1 kg Champignons (frisch o. gefroren)
1 Essl. Akazienhonig
2 Essl. Zwiebeln in Honig
1 Essl. Knoblauch in Honig
2 Essl. Lauchzwiebeln
Gemüsebrühpulver, Honigpfeffer

Zubereitung:

Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen und beiseite stellen. In einer beschichteten Pfanne 1 Essl. Butterschmalz erhitzen. Pilze dazugeben, mit Gemüsebrühpulver und Honig würzen und sofort Zwiebel und Knoblauch (ohne Sud) zugeben. Das Ganze ca. 6 Min. gar kochen. Mit Honigpfeffer und Lauchzwiebeln verfeinern, abschmecken und unter die Nudeln mischen. Dann mit geriebenem Käse anrichten. Dazu passt grüner Salat.

3. Glasierte Schupfnudeln mit Apfelmus

Zutaten für Apfelmus:

4-5 Äpfel (z.B. Boskop)
1/8 l Apfelsaft
1 Essl. Vanille in Honig

Zubereitung:

Äpfel schälen, putzen und klein schneiden. Anschließend in Apfelsaft kochen und Vanille in Honig dazugeben. Je nach Geschmack pürieren.

Zutaten für Schupfnudeln:

500 g Schupfnudeln
1 Essl. Gewürze in Honig
1 Essl. Butterschmalz

Zubereitung:

Butterschmalz erhitzen. Die Schupfnudeln in die Pfanne geben und von allen Seiten anbräunen. Nun mit Honig glasieren. Je nach Geschmack gemahlene Nüsse, Mandeln oder Sesam dazu geben.

Alle Mengen und Maßangaben für 4 Personen