



Stéphanie Turckheim

Fächergemüse *aus dem Ofen*

Fotos von
Bernard Radvaner

1Bassermann



GUT ZU WISSEN

EINLEITUNG	8
SO GEHT'S	11
· Obst und Gemüse schneiden.....	12
· Obst und Gemüse auswählen und garen.....	14
· Die Füllung auswählen	16
· Ideale Kombinationen.....	18
REGISTER.....	86
IMPRESSUM.....	91

DIE REZEPTE

FLEISCHLOS GLÜCKLICH.....	20
MIT SPECK, WURST & CO.....	52
DESSERTS.....	72

EINLEITUNG

Fächergemüse ist eine einfache und abwechslungsreiche Art, Gemüse zuzubereiten und zu servieren !

Bei dieser Zubereitung schneidet man ein Gemüsestück nach Wahl in kleinen, regelmäßigen Abständen tief ein, dabei sollte man darauf achten, es nicht vollständig durchzuschneiden, sodass es an der Unterseite noch zusammengehalten wird.

Durch die Hitzeinwirkung beim Garen im Backofen dehnt sich das Gemüse aus, und es entsteht ein toller Fächereffekt!

Fächergemüse kann ganz einfach mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer verfeinert und als Beilage zu einem Fleisch- oder Fischgericht gereicht werden. Es eignet sich aber auch – mit einem kleinen grünen Salat – als leichtes Mittag- oder Abendessen, und mit weiteren Zutaten wie Käse, Schinken, Wurst, anderem Gemüse oder Obst wird daraus sogar ein tolles Hauptgericht ... und für ein fruchtiges Dessert verwenden Sie einfach geeignetes Obst statt Gemüse! Die Kombinationsmöglichkeiten sind schier unendlich. Lassen Sie sich einfach von Ihrer Lust und Laune inspirieren.

Derweil probieren Sie unsere Vorschläge wie Kartoffeln mit Meerrettichsauce oder Kräutern der Provence, herrlich knusprige rote Zwiebeln mit Honig, Kürbis mit Thymian, Rote Bete mit Ingwer oder – etwas sättigender und als eigene Mahlzeiten durchaus geeignet – Süßkartoffeln mit Bacon und Ahornsirup, Zucchini mit Mett und Thymian, Zucchini mit Ziegenkäse und Minze ...

Überraschen Sie sich und Ihre Lieben mit tollen, leckeren Gerichten, die raffiniert zubereitet sind und aus einfachem Gemüse etwas ganz Besonderes machen.





stone & linen
cure