



## | Kinderküchenschlacht-Spezial - Menü am 23. Dezember 2009 | „Überraschungsmenü“ Johann Lafer

### „Spaghetti Bolognese“ von Johann Lafer

#### Rezept für zwei Personen

200 g	Rinderhackfleisch
100 g	Spaghetti
30 g	Parmesan
1 Zehe	Knoblauch
2	Tomaten
1	Zwiebel
1	Möhre, klein
1 EL	Olivenöl
1 EL	Tomatenmark
150 ml	Tomaten, passiert, aus der Dose
50 ml	Geflügelfond
2 Zweige	Thymian
1 Prise	Zucker
	Salz, aus der Mühle
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle

#### Zubereitung

Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen.

Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Möhre schälen, ebenfalls würfeln und mit der Zwiebel und dem Knoblauch in dem Olivenöl andünsten. Das Hackfleisch dazugeben und unter Rühren krümelig braten, bis es etwas Farbe annimmt. Nun das Tomatenmark einrühren und mit dem Hackfleisch circa vier Minuten anrösten. Anschließend den Geflügelfond und die passierten Tomaten angießen und für etwa 15 Minuten bei milder Hitze einkochen lassen.

Die Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und fein würfeln. Die Thymianzweige zupfen, fein hacken und mit den Tomaten in die Sauce geben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und aufkochen lassen.

Die Spaghetti mit der Bolognese mischen, auf Tellern verteilen und den Parmesan darüber reiben.



## **„Süße Weihnachtscalzone mit Lebkuchensauce“ von Johann Lafer**

### **Rezept für zwei Personen**

50 ml	Sahne
50 g	Nougat
50 g	Schokolade, weiß
1 TL	Lebkuchengewürz
6	Walnusskerne
1	Banane
1	Apfel
1	Birne
1 Packungen	Pizzateig (Kühlregal)
2 EL	Milch
1 EL	Puderzucker
1 TL	Zimtpulver

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Sahne in einem Topf erwärmen, das Nougat und die weiße Schokolade in Stücke brechen und darin auflösen. Das Lebkuchengewürz dazugeben und einrühren.

Die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Den Apfel und die Birne waschen, schälen, entkernen und jeweils die Hälfte des Fruchtfleischs würfeln. Die Walnüsse grob hacken.

Den Pizzateig aufrollen und halbieren. Die Früchte mit den Walnüssen mischen und auf den beiden Teigstücken verteilen. Die Ränder mit etwas Milch einstreichen, den Teig zusammenklappen und die Ränder gut festdrücken. Die Calzone auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für circa 25 Minuten in den Ofen geben.

Den Puderzucker mit dem Zimt mischen, die fertig gebackene Calzone damit bestreuen und mit der Lebkuchensauce anrichten.