



Kabissalat mit Speckdressing

Sauce:

100 g Speckwürfeli

1 Zwiebel, gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

4 EL Gemüsebouillon

2 EL Essig

3 EL Rapsöl

Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 EL fein geschnittener Schnittlauch zum Garnieren

500 g Kabis, z.B. rot und weiss, gerüstet, fein gehobelt

Kabis in eine Schüssel geben, mischen.

Sauce: Speck in der Bratpfanne ohne Zugabe von Fett braten. Zwiebel und Knoblauch mitdämpfen. Mit Bouillon ablöschen, etwas einkochen. Essig und Öl beifügen, würzen.

Die Sauce mit dem Kabis mischen, 5-10 Minuten ziehen lassen, auf Teller geben. Schnittlauch darüberstreuen und den Salat lauwarm servieren.



Kabis-Raclette-Pizza

Teig:

- 500 g Mehl (z.B. halb Dinkelmehl, halb Ruchmehl)
- 1¼ TL Salz
- 21 g Hefe, zerbröckelt
- 3.0 dl Wasser, warm
- 2 EL Butter, flüssig, ausgekühlt
(oder Fertig-Pizzateig)

Belag:

- 1 Knoblauchzehe, gepresst
Butter zum Dämpfen
- 2 EL Tomatenpüree
- 800 g gehackte Pelati aus der Dose
- ½ TL Zucker
Salz, Pfeffer
- 150 g Rot- oder Weisskabis, gehobelt
- 2 rote Zwiebeln, in feinen Streifen
- 2 - 3 EL Bratcrème

- 250 g Raclettekäse, in Streifen**
- 1 Paar Schweinswürstchen, in Rädli**
- Pfeffer**

Teig: Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Wasser auflösen, mit restlichem Wasser und Butter in die Mulde geben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

Belag: Knoblauch in Butter andämpfen. Tomatenpüree dazugeben, kurz mitdämpfen. Pelati und Zucker beifügen, unbedeckt zu einer dicklichen Sauce einkochen, würzen.

Teig auf wenig Mehl rechteckig auswallen. Vorbereitetes Blech damit belegen, mit der Faust Dellen eindrücken. Sauce in den Dellen verteilen. Kabis und Zwiebeln in Bratbutter wenden, auf den Teig streuen. Käse und Würstchen darauf verteilen.

Auf der untersten Rille des auf 220°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen, würzen.