

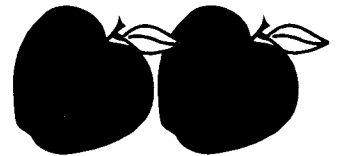
## Schmackhafte Hackpfanne zu Pellkartoffeln

125 g durchwachsenen Speck  
50 Butter  
375 g Zwiebeln  
375 g Hackfleisch  
375 g Äpfel  
Salz, Cayennepfeffer, Pfeffer  
100 g Creme fraiche  
1 – 2 EL grüner Pfeffer

Speck sehr fein würfeln, in einer großen Pfanne in der Butter langsam ausbraten, vorbereitete gewürfelte Zwiebeln darin goldgelb dünsten, Hackfleisch etwas auseinander pflücken, dazu geben und gut durchbraten. Inzwischen Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln, mit in die Pfanne geben und heiß werden lassen, dabei nicht viel rühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Pfeffer abschmecken.

Creme fraiche mit dem grünen Pfeffer verrühren und zu der Hackpfanne reichen. Dazu gibt es Pellkartoffeln. Gut eignet sich die Hackpfanne auch auf leicht geröstetem Graubrot angerichtet, als Imbiss zwischendurch.

## Apfel-Lauch-Quiche



Mürbeteig:  
120 g Mehl  
½ Tl. Salz  
80 g Butter  
Belag:  
500 g Lauch  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Öl  
2 kl. Äpfel  
2 EL Zitronensaft  
100 g durchw. Speck  
3 Eier  
1 Becher Schlagsahne  
100g Schmelzkäse (Kräuter o. Schinken)  
Salz, Pfeffer  
Frischer Majoran  
2 EL Pinienkerne

Für den Mürbeteig alle Zutaten und 2 EL Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten und 30 Min, kalt stellen.

Lauch putzen und schräg in Ringe schneiden, Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides in heißen Öl kurz dünsten.

Mürbeteig rund ausrollen und in eine gefettete Form legen, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Den Boden mehrmals einstechen und im vor geheizten Backofen bei 200 °C 10 Min. vorbacken.

Äpfel waschen, entkernen, vierteln und in Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln.

Speck, Eier, Sahne und Schmelzkäse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Lauch, Apfelspalten und Speck in die Form geben. Eier-Käse-Milch darüber gießen. Alles mit Pinienkerne bestreuen und die Quiche im Backofen bei 200 °C ca. 35 Min. backen.