



# MIT KÄSE ÜBERBACKEN

*Die besten Rezepte*

Jan Thorbecke Verlag

# INHALT

## SUBS & SANDWICHES

- Submarine mit Fleischbällchen und geschmolzenem Käse → 5
- Sandwich mit Schinken und geschmolzenem Käse → 6

## PARTYFOOD

- Mont D'Or aus dem Ofen → 9
- Kartoffel-Zupfbrot mit Schinken und Käse → 10
- Rundes Zupfbrot mit Käse und Thymian → 13
- Gefülltes Brot mit Rindfleisch, Bacon und Käse → 14
- Käse-Pesto-Schnecken → 17
- Gorgonzola-Blüte mit Walnüssen → 18

## LECKER GEFÜLLT

- Überbackene Pfannkuchenröllchen mit Ricotta und Basilikum → 21
- Süßkartoffel-Cannelloni → 25

## QUICHE

- Zwiebel-Käse-Quiche mit Rosmarin → 26
- Quiche-Grundteig → 29
- Schinken-Käse-Quiche → 30
- Spinat-Blauschimmelkäse-Quiche → 31

## PIZZA

- Knetfreie Pizza mit Pilzen und dreierlei Käse → 32
- Bubble-up-Pizza mit Mozzarella und Tomaten → 35
- Feierabend-Brot-Pizza → 36

## GEMÜSE ÜBERBACKEN

Blumenkohl-Parmigiana → 39

Kartoffel-Tartiflette → 40

Kartoffel-Grünkohl-Gratin mit Blauschimmelkäse und Walnüssen → 43

Hasselback-Kartoffeln mit Sauce Bolognese → 44

## LASAGNE

Kürbis-Ziegenkäse-Lasagne → 47

Kohlrabi-Lasagne mit Frischkäse, Hackfleisch und Tomaten → 48

## PASTA MIT KÄSEKRUSTE

Gnocchi mit Kürbis, Salbei und Blauschimmelkäse → 51

Überbackene Makkaroni mit Schinken → 52

Nudelgratin mit Rindfleisch, Auberginen und Käse → 55

Überbackene Penne Bolognese → 56

## AUS ALLER WELT

Elotes – mit Käse überbackene Maiskolben aus Mexiko → 59

Enchiladas mit Rindfleisch und Bohnen → 60

Überbackene Nachos mit Bohnen, Tomaten und Käse → 63

# SANDWICH

*mit Schinken und  
geschmolzenem Käse*

## ZUTATEN FÜR 4 SANDWICHES

300 g Fontina in Scheiben | 200 g Rohschinken in dünnen Scheiben |  
8 Blätter Salbei | 8 Scheiben Weißbrot | 2 Eier | 2 EL Butter

1. Fontina, Schinken und Salbei auf 4 Brotscheiben schichten und je eine zweite Scheibe Brot auflegen. Die Eier in einer Schale verquirlen. Die Sandwiches von beiden Seiten im Ei wenden.
2. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Sandwiches je Seite 3–4 Minuten bräunen, bis der Käse schmilzt. Halbieren, auf Tellern anrichten und servieren.





# SÜßKARTOFFEL- CANNELLONI

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN



3 Süßkartoffeln | Salz | 2 Frühlingszwiebeln | 1 Handvoll Kräuter,  
z. B. Petersilie, Schnittlauch, Thymian | 500 g Ricotta | 1 Ei | Pfeffer  
aus der Mühle | frisch geriebene Muskatnuss | 150 g fein geriebener  
Parmesan | 4 EL Olivenöl + etwas für die Form |  
150 g Sauerteigbrot | 40 g Pinienkerne

1. Die Süßkartoffeln schälen. Eine davon würfeln und in kochendem Salzwasser 12–15 Minuten weich garen. Abgießen und ausdampfen lassen.
2. In der Zwischenzeit die restlichen Süßkartoffeln längs in dünne Scheiben hobeln. Diese in kochendem Salzwasser ca. 1 Minute blanchieren. Abgießen und abtropfen lassen.
3. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, von Petersilie und Thymian die Blätter abzupfen. Etwas Petersilie zur Seite stellen, den Rest mit dem Thymian fein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
4. Die weich gegarte Süßkartoffel mit dem Ricotta im Mixer zu einer Masse pürieren, das Ei sowie Salz, Pfeffer und etwas Muskat zugeben und die Kräuter untermengen. Die Hälfte des Parmesans untermischen und die Masse nochmals abschmecken.
5. Eine Auflaufform (ca. 25 × 35 cm) mit etwas Olivenöl fetten. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Das Brot im Blitzhacker zu Krümeln zerkleinern und in einer Schüssel mit den Pinienkernen und dem restlichen Parmesan mischen.
7. Je etwas von der Ricottamasse auf die Süßkartoffelscheiben geben, aufrollen und nebeneinander in die Auflaufform legen. Die Bröselmischung darüberstreuen, mit Olivenöl beträufeln und im Ofen ca. 20 Minuten überbacken. Aus der Form servieren.



**VERLAGSGRUPPE PATMOS**

**PATMOS  
ESCHBACH  
GRÜNEWALD  
THORBECKE  
SCHWABEN  
VER SACRUM**

Die Verlagsgruppe  
mit Sinn für das Leben



**Klimaneutral**

Druckprodukt

ClimatePartner.com/14549-2003-1001



vegetarisch

Die Verlagsgruppe Patmos ist sich ihrer Verantwortung gegenüber unserer Umwelt bewusst. Wir folgen dem Prinzip der Nachhaltigkeit und streben den Einklang von wirtschaftlicher Entwicklung, sozialer Sicherheit und Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen an. Näheres zur Nachhaltigkeitsstrategie der Verlagsgruppe Patmos auf unserer Website [www.verlagsgruppe-patmos.de/nachhaltig-gut-leben](http://www.verlagsgruppe-patmos.de/nachhaltig-gut-leben)

Alle Rechte vorbehalten

© 2023 Jan Thorbecke Verlag  
Verlagsgruppe Patmos in der  
Schwaberverlag AG, Ostfildern  
[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

Gestaltung: Finken & Bumiller,  
Stuttgart

Rezepte: Stockfood Rezepte Service

Druck: Finidr s.r.o., Český Těšín

Hergestellt in Tschechien

ISBN 978-3-7995-1592-4

Bildnachweis:

© StockFood/Immediate Media/Olive:  
Seite 4, 7; © StockFood/PhotoCuisine:  
Seite 8, 54; © StockFood/StockFood  
Studios/Neubauer, Mathias: Seite II;  
© StockFood/Great Stock!: Seite 12, 42,  
62; © StockFood/News Life Media:  
Seite 15, 23, 45, 50, 57; © StockFood/  
Immediate Media/Good Food: Seite 16;  
© StockFood/Gräfe & Unzer Verlag/  
Schardt, Wolfgang: Seite 19;  
© StockFood/Are Media: Seite 24, 33,  
38, 46; © StockFood/Hendey Gough,  
Magdalena: Seite 27; © StockFood/  
Janssen, Valerie: Seite 28;  
© StockFood/Gräfe & Unzer Verlag/  
Arras, Klaus: Seite 34; © StockFood/  
für ZS Verlag/Kramp + Gölling: Seite 37;  
© StockFood/Wallace, Ian: Seite 41, 53;  
© StockFood/für ZS Verlag/Timmann,  
Claudia: Seite 49; © StockFood/  
Wischnewski, Jan: Seite 58; ©  
StockFood/Castilho, Rua: Seite 61.

