

# Gemütlicher Abend des Landfrauen-Lauftreffs



Nach einer langen Pause stoßen die Landfrauen mit selbstgemachtem Hugo auf ihr Wiedersehen an. Jede Landfrau brachte ihre kleine Leibspeise mit und teilt hier gerne ihr Rezept. Gewalkt wird mittwochs um 19.30 Uhr zwischen 5 und 8 km. Treffpunkt ist am Sportplatz – jeder ist herzlich Willkommen.

## Gefüllte Brotrolle

von Hedwig Knuf

### Für den Hefeteig:

350g Mehl  
5g Salz  
1 Würfel Hefe  
10g Zucker  
20g Magarine  
200ml Wasser

Aus den Zutaten eine Hefeteig herstellen und 2x für 30Min. gehen lassen.

### Für die Füllung:

1 B. Kräuter Creme Fraiche  
4 Scheiben Kochschinken  
6 Scheiben Salami  
1 kl. Rote Zwiebel  
½ Paprika  
½ TL Senf  
½ TL gekörnte Brühe  
Salz, Pfeffer  
150g geriebener Käse

Alles in kleine Würfel schneiden und zusammen mit der Kräuter Creme Fraiche, Senf und Brühe verrühren. Zum Schluß den Käse unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Hefeteig zu einem Rechteck ausrollen und die Masse darauf verstreichen. Anschließend aufrollen und im Backofen auf 175°C 25-30 Min. abbacken.

## Pikanter Dattel-Frischkäse-Dip

von Rita Enning

125g Datteln, soft und entseint  
200g Schmand  
200g Frischkäse  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Harissa oder scharfer Ajvar  
½ TL Currypulver  
½ TL Salz  
3 Prisen Salz

Datteln und Knoblauch fein hacken oder pürieren, mit Schmand und Frischkäse verrühren und den Gewürzen würzen. 2 Std im Kühlschrank ziehen lassen.



## Pina Colada

von Renate Sundrum

6cl weißer Rum  
10cl Ananassaft  
4cl Kokoslikör  
Eiswürfel

Alles kräftig shaken, in ein Glas geben und mit Ananasscheibe garnieren.



## Scharfer Schafskäse-Dip

von Rita Enning

1 kl. Paprika  
½ Chilischote  
2 Knoblauchzehen  
200g Schafskäse  
1EL Olivenöl  
1TL Thymian, getrocknet  
Salz und Pfeffer

Den Backofen auf 250°C vorheizen. Paprika vierteln und mit der ganzen Chili (mit der Hautseite nach oben) für 10 Min backen, bis die Haut leicht schwarz ist. Anschließend alles in eine Gefrierüte für 5 Min. ziehen lassen. Danach Paprika und Chili häuten, mit Schafskäse, Knoblauch, Thymian und Olivenöl mit einem Pürierstab oder Küchenmaschine pürieren. Nach belieben den Rest der Chili noch dazu geben.