



### ...es „herbstelt“ ...

nicht nur, dass es wieder früher dunkel wird und draußen die Feuchtigkeit die sommerliche Trockenheit vertreibt - um uns herum wird es gelb und rot und orange und braun und ... das Grau blenden wir einfach aus ☺ Die Natur beschenkt uns nun reichlich mit ihren „Gaben“: Pilze, Nüsse, Äpfel, Birnen, Kürbisse, Beeten und vieles mehr finden wir auf den Feldern, den Wiesen und im Wald

- leckaaaaa - und „DANKE, liebe Natur!“ ... ABER: da ist auch noch diese Stimme in mir, die lautstark ruft: „Nein - Sommer - geh noch nicht“ und ich versuche, die warmen Sonnenstrahlen, das Licht und die Leichtigkeit noch ein wenig festzuhalten ... wie könnte das besser gehen, als sich ein kleines leichtes Gericht zuzubereiten, das den Geschmack des Sommers - meine nostalgischen Erinnerungen daran - durch Aussehen, Geschmack und Duft festhält?



Hier also das Rezept

gegen den frühen „Herbst-Blues“ ☺

## KARTOFFELBRUSCHETTA

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 große Kartoffeln, am besten festkochend
- ein gutes Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- ½ TL Zitronensaft
- 1 TL Honig (optional)
- 2 Tassen gelbe und rote Cocktailtomaten (je geschmackvoller desto besser!)
- Basilikum gehackt (oder Rosmarin oder Thymian - egal - Hauptsache, es erinnert an den sonnigen Süden)

Zubereitung:

Die Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale in Salzwasser gar kochen, dann abkühlen lassen und in ca. 1 - 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit wiederverwendbarem Backpapier auslegen, die Kartoffelscheiben darauf legen und mit etwas Olivenöl bepinseln, sparsam salzen. Dann das Blech mit den Kartoffelscheiben in den Ofen geben und diese goldbraun werden lassen - das dauert ca. 10 bis 15 Minuten - immer mal drauf schauen ☺

In der Zwischenzeit die Cocktailtomaten vierteln oder achtern und in einer Schüssel mit Olivenöl, Zitronensaft, Honig (wenn gewünscht), Salz und Pfeffer verrühren; die gehackten Kräuter nach Wunsch untermengen oder zur Dekoration zurück behalten - oder beides!

Wenn die Kartoffelscheiben schön goldgelb und knusprig sind, aus dem Ofen nehmen und mit der Tomatensalsa belegen - gegebenenfalls noch mit Kräutern und frisch gemahlenem Pfeffer dekorieren und dann den Gedanken an „Sommer, Sonne, Sonnenschein“ genießen! ☺

**Guten Appetit wünschen Nana und Elina!**



**SUSANNE BERNEGGER-FLINTSCH**  
Risolstraße 158, A 5412 St. Jakob am Thurn  
T: +43 (0)664 3935947  
nana@nana.at  
[www.nana.at](http://www.nana.at)



**ELINA STEINER**  
Bückebergstrasse 5  
D 51109 Köln  
elina-steiner@web.de  
T: +49 173 2525211

