Buschbohnen mit Kartoffeln – Die Buschbohnen kommen von unserem Kollegen Eberhard Landes
2 EL Butterschmalz, 1 Zwiebel fein gewürfelt, 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt, Bohnenkraut, frisch, fein gehackt, 500 g Pellkartoffel gekocht, 300 g Buschbohnen, geputzt, 100 g Alpenstolz, aus der Käsetüte, grob gerieben, Salz und Pfeffer
Pellkartoffeln schälen und in 2 cm große Würfel, die geputzten Bohnen in 4 cm lange Stücke schneiden.
1 EL Butterschmalz in einer kleineren Pfanne auf mittlerer Hitze erwärmen, die Zwiebeln darin anbraten, dass sie etwas Farbe bekommen. Den Knoblauch hinzufügen und mitbraten, aber nicht bräunen. Zum Schluss das gehackte Bohnenkraut untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles aus der Pfanne auf einen Teller geben. In der Zwischenzeit die Bohnen in kräftigem Salzwasser kochen, bis sie gar sind. Abgießen und kurz abschrecken. Das restliche Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelwürfel darin von allen Seiten braun braten. Die Bohnen hinzufügen und erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Zwiebel-Bohnenkrautmischung unterrühren und den geriebenen Käse darüber streuen. Einen Deckel auf die Pfanne legen und die Hitze auf ganz klein stellen, so kann der Alpenstolz schön schmelzen und am Rand noch etwas bräunen.

Bohnensalat
Die Bohnen waschen und putzen. 1 Zwiebel in kleine Würfelchen schneiden und zu den Bohnen geben. Mit Salzwasser bedecken, Bohnenkraut dazugeben, wenn vorhanden und garen.
Die heißen Bohnen in eine Schüssel geben, Essig und etwas Pfeffer dazu und gut durchziehen lassen.
Vor dem Anrichten kleingewürfelter Feta darüber geben.

Belegte Zucchinischeiben
3 EL Tomatenmark, 3EL Wasser, Salz und Pfeffer, Oregano, 1 Zwiebel, etwas Olivenöl
Für die Tomatensauce die Zwiebel fein würfeln und in Olivenöl andünsten bis sie etwas Farbe bekommt. Tomatenmark dazugeben, mit den Zwiebeln noch etwas anschwitzen und mit dem Wasser ablöschen.
Zucchini, Käse, fein geriebener (z.B. Parmesan oder Gouda), Tomaten, in Scheiben geschnitten, Oregano, Olivenöl zum Anbraten der Zucchini
Die Zucchini wird gewaschen und in ca. ½ cm dicke Scheiben geschnitten. In etwas Olivenöl werden die Scheiben dann ca. 1 Minute von jeder Seite angebraten. Anschließend werden die Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gelegt und mit der vorbereiteten Tomatensauce bestrichen. Dann kommen noch der Käse, die Tomatenscheibchen und der getrocknete Oregano darauf und das Blech wird bei 180 °C für ca. 5 - 6 Minuten in den vorheizten Backofen gegeben.

Knoblauchcreme oder Aufstrich – Frischer Knoblauch aus Neulußheim
250 g Quark, 250 g Crème fraîche, 250 g Mayonnaise, 6 Zehen Knoblauch, Salz, 4 Prisen Pfeffer, Paprikapulver
Den Quark, die Crème fraîche und Mayonnaise gut verrühren. Die Knoblauchzehen mit einer Presse pressen und mit den Gewürzen ebenfalls unterrühren. Nun muss das Ganze ein wenig in den Kühlschrank um den Geschmack richtig ziehen zu lassen. Am besten über Nacht.
Diese Creme ist perfekt zu Kartoffeln, Nudeln aller Art oder aufs Brot. Die Knoblauchzehen können erhöht oder reduziert werden, je nach eigenem Geschmack.

Zwetschgenknödel aus Kartoffelteig
500g Kartoffeln, 1 Ei, 5 EL Mehl, 2 EL Grieß, Zwetschgen, Würfelzucker, 50g Butter, 50g Semmelbrösel, Salz, Zucker, Zimt
Die Kartoffeln weichkochen, pellen und noch warm durch eine Presse drücken. Ei, Mehl, einer Prise Salz und Grieß zu einem festen Teig vermischen. Den Teig nicht zu lange stehen lassen. Er wird sonst wieder weich. Die Zwetschgen anschneiden, Kerne auslösen und jeweils durch ein Stückchen Würfelzucker ersetzen. Aus dem Teig zwetschengroße Kugeln formen, diese flachdrücken, die Zwetschgen darin einpacken und zu Knödeln drehen. Die Knödel in kochendes Salzwasser legen und knapp 10 Minuten sieden lassen. In der Zwischenzeit Butter schmelzen lassen, die Semmelbrösel zugeben, bräunen und mit Zucker und Zimt abschmecken. Die Knödel aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen, anrichten und mit den Butterbröseln übergießen. Dazu schmeckt eine Vanillesauce oder noch etwas Zwetschgenkompott.