



Weidenhof Wechter Straße 42 49525 Lengerich Telefon 0 54 82 – 63 67

Unsere Lieblingsrezepte für die Woche vom 16.09. - 22.09.2024

Spitzkohlsalat auf amerikanische Art

Zutaten: 1 Spitzkohl, 200 g Möhren, 1 Bund Lauchzwiebeln, 1/2 Bund Petersilie, 80 g Mayonnaise, 1 TL mittelscharfer Senf, Salz, Pfeffer, 2 EL Zitronensaft, 1 Msp Kurkuma, 1 Msp Cayennepfeffer, 40 g geröstete, gesalzene Erdnüsse

Den Spitzkohl putzen, vierteln, waschen, Strunk entfernen und die Viertel quer in sehr feine Streifen schneiden. Möhren schälen und grob raspeln. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken.

Spitzkohl, Möhren, Lauchzwiebeln und Petersilie in einer Schüssel mischen und dabei mit den Händen gut durchkneten.

Mayonnaise, Senf, 1 TL Salz, 1 Prise Pfeffer, Zitronensaft, Kurkuma und Cayennepfeffer für das Dressing vermischen und sorgfältig unter den Salat heben und mindestens 1 Stunde durchziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Erdnüssen bestreut servieren.

Spitzkohl in Wein-Sahne-Sauce

Zutaten: 1 Spitzkohl, 2 EL Öl, 1 TL Salz, schwarzer Pfeffer, 1 Msp. gemahlener Koriander, 1/2 TL getrockneter Thymian, 1/8 l trockener Weißwein, 1/8 l Wasser, 1 Bund Petersilie, 1/8 l Sahne, 1 TL Apfeldicksaft oder Agavendicksaft

Spitzkohl putzen, vierteln und den Strunk ausschneiden. Die Kohlviertel kurz überbrausen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Das Öl in einer großen, flachen, feuerfesten Form mit Deckel auf der Herdplatte erhitzen. Die Kohlviertel darin wenden, mit der Schnittfläche nach oben nebeneinander in die Form legen und mit dem Salz und den Gewürzen bestreuen. Den Wein mit dem Wasser mischen und über den Kohl gießen. Den Spitzkohl zugedeckt - notfalls die Form mit Alufolie verschließen - in etwa 35 Minuten auf der zweiten Schiene von oben im Backofen garen. Die Petersilie waschen, trockenschleudern und feinhacken.

Die Dünstflüssigkeit in einen kleinen Topf gießen. Den Kohl im abgeschalteten Backofen warm halten. Die Flüssigkeit im Topf mit der Sahne verrühren, aufkochen lassen und mit dem Apfeldicksaft abrunden. Die Sahnesauce über den Spitzkohl gießen und die Petersilie darübergießen.

Kürbis-Gratin mit Hackbällchen

Zutaten: 1/2 Brötchen oder 1 Scheibe Weißbrot, 2 TL getrockneter Majoran, 300 g gemischtes Hackfleisch, 1 TL Senf, 1 Ei, Salz, Pfeffer, 2 EL Öl, ca. 700 g kg Hokkaido Kürbis, 1 TL Currypulver süß, 300 g Penne oder Spirelli, 200 g TK Erbsen, 150 g Crème fraiche, 150 ml Milch, 2 Eier, Paprikapulver

Brötchen in Wasser einweichen, ausdrücken. Hackfleisch mit Majoran, Senf, Ei, Salz und Pfeffer verkneten. Die Hackfleischmasse zu kleinen Bällchen formen und in einer Pfanne mit 1 EL heißem Öl rundum anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.

Den Kürbis waschen, halbieren, Kerne und faseriges Gewebe entfernen. Den Kürbis in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Die Kürbisstücke mit dem übrigen Öl und dem Currypulver mischen.

Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser kochen. Die Erbsen antauen lassen. Den Backofen auf 200 ° C (Umluft 180 ° C) vorheizen. Crème fraiche mit Milch und Eiern verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Nudeln und Erbsen mischen, mit den Hackbällchen und Kürbiswürfeln in eine gefettete Auflaufform füllen. Eimasse darübergießen und das Gratin im Ofen ca. 40 Minuten backen.

Kürbis-Tarte

Zutaten: 125 g Butter, 250 g Mehl, Salz, 400 g Hokkaido-Kürbis, 400 g Möhren, 200 g Pastinaken oder Wurzelpetersilie, 150 g Ziegenrolle (Buche), 200 g Tomaten, 1 TL Sesam, 1 EL Getrockneter Thymian, 3 Eier, 125 g Ziegenfrischkäse, 100 ml Sahne, Pfeffer, Muskat, Fett für die Form

Butter ca. 1 cm groß würfen und mit dem Mehl, 1 TL Salz und 3 EL Wasser mit den Händen zu einem homogenen Teig verkneten. Eine Springform mit 28 cm Durchmesser fetten und den Teig mit den Händen in die Form drücken, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Den Backofen auf 200 ° C vorheizen. Möhren und Pastinaken schälen und je nach Dicke halbieren oder vierteln und in ca. 0,5 cm dicke Stücke schneiden. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen, das Gemüse zugeben und aufkochen, ca. 4 Minuten blanchieren, abgießen und abtropfen lassen.

Den Boden ca. 10 Minuten backen und aus dem Ofen holen.

Den Kürbis waschen, putzen, vierteln, Kerne und faseriges Gewebe entfernen und die Viertel längs in 0,5 cm dicke Spalten schneiden.

Für den Guss Thymian, Eier, Ziegenfrischkäse und Sahne verquirlen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Möhren und Pastinaken auf den Teigboden verteilen. Den Guss darübergeben. Die Kürbisspalten sternförmig darauf anordnen und etwas in den Guss drücken. Die Ziegenrolle in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf der Tarte verteilen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden und ebenfalls darauf verteilen. Mit Sesam bestreuen und etwa 35 Minuten backen. Vor dem Servieren etwa 10 Minuten ruhen lassen.