



Kartoffelpüree-Porree-Gratin

Zutaten:

800 g Kartoffeln
Salz
¼ l Milch
40 g Butter
weißer Pfeffer
1-2 Msp. geriebene Muskat
4 Stangen Porree (etwa 700 g)
1 EL Öl
4 EL geriebener Parmesan
4 EL saure Sahne

Zubereitung

Kartoffeln schälen, in wenig Salzwasser gar kochen und etwas auskühlen lassen. Anschließend mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit lauwarmer Milch und Butter zu einem Püree verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Backofen auf 250° vorheizen. Porree gründlich waschen, putzen und in breite Ringe schneiden. Porreeringe im Öl anbraten und mit wenig Wasser in 5 Min. bissfest dünsten. Porree in eine Auflaufform füllen und mit Kartoffelpüree bedecken. Parmesan und saure Sahne verrühren und darüber streichen. Mit einer Gabel oder einem Messerrücken ein dekoratives Muster in die Oberfläche zeichnen. Gratin im Ofen bei 230° in 5-7 Min. goldgelb überbacken.

Pastinaken-Tagliatelle

Zutaten:

ca. 500 g Pastinaken
30 g Butter
1 Knoblauchzehe, fein geh.
1 TL Thymian, getr
250 g Tagliatelle
50 g Parmesan, gerieben
Meersalz
Pfeffer

Zubereitung

Pastinaken schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen. Pastinaken, Knoblauch und Thymian zugeben und unter Rühren ca. 3-5 Min. garen, bis die Pastinaken weich sind. In der Zwischenzeit die Tagliatelle nach Packungsanweisung bissfest garen und mit etwas Nudelwasser unter das Gemüse mischen. Die restliche Butter und Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Wenn es nicht vegetarisch sein muss, kann man 6 Scheiben Bacon mit dem Gemüse knusprig braten.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten.



Brokkoli-Minestrone

Zutaten:

2 Knoblauchzehen
1/2 Glas geschälte Tomaten
1 EL Olivenöl
1.5 L Gemüsebrühe
3 EL rote Linsen
ca. 800 g Broccoli
100 g Orecchiette-Nudeln
Meersalz, Pfeffer
1 EL Petersilie, TK
2 EL ger. Parmesan

Zubereitung

Den Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten abtropfen lassen, würfeln und zusammen mit dem Knoblauch in Olivenöl kurz anbraten.

Mit 1 L Gemüsebrühe aufgießen. Rote Linsen und Petersilie zugeben und zum Kochen bringen. Broccoli waschen, die Stiele abschälen und in Scheiben schneiden, den Broccoli in Röschen teilen. Nach 10 Minuten Broccoli und Nudeln in die Suppe geben und in weiteren 10 Minuten fertig garen, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Broccoli-Minestrone in tiefe Teller verteilen und mit Parmesan bestreut servieren.

Topinambur-Kartoffel-Pürree

Dazu schmeckt der Wirsinggemüse und ein Spiegelei.

Zutaten:

ca. 500 g Topinambur
ca. 600 g Kartoffeln
Meersalz
2 Knoblauchzehen
500 ml Milch
40 g Butter
Muskatnuss
2 EL Schnittlauch, TK

Zubereitung

Topinambur und Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 20 Min. garen. Abgießen und ausdämpfen lassen. Die Knoblauchzehen fein hacken. Milch, Butter und Knoblauch erwärmen. Kartoffeln und Topinambur durch die Kartoffelpresse geben oder stampfen. Knoblauchmilch zugeben und zu einem Püree verarbeiten. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Spitzkohl-Nuss-Spirelli

Zutaten:

1 Spitzkohl
200 g Spirelli
100 g Haselnusskerne,
fein gehackt
1 Zwiebel
1 TL Zitronenschale
40 g Butter (o. Olivenöl)
1 EL Rapsöl
Meersalz
Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Spitzkohl putzen, vierteln und schräg in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel fein hacken. Nudeln nach Packungsanweisung bissfest garen. In der Zwischenzeit 20 g Butter und das Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Spitzkohl darin unter Rühren ca. 4-5 Min. andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronenschale würzen. In einer 2. Pfanne die restliche Butter aufschäumen lassen und die Nusskerne kurz darin schwenken. Die Nudeln tropfnass unter den Kohl mischen. Die Nussbutter dazugeben. Alles gut vermischen und nochmals herzhaft abschmecken.