



Porree-Möhren-Bratling

Zutaten:

ca. 500 g Porree
ca. 300 g Möhren
1/2 Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
4 EL Weizenvollkornmehl
2 Eier
Kräutersalz,
Pfeffer
1 EL Petersilie TK
50 g geriebener Parmesan
Rapsöl zum Braten

Zubereitung

Porree waschen und in feine Ringe schneiden. Möhren schälen und fein raspeln. Gemüsezwiebel und Knoblauch schälen, sehr fein würfeln und in der Butter dünsten. Porree und Möhren zugeben und kurz mitdünsten, abkühlen lassen. Dann mit Weizenvollkornmehl und Eiern zu einem Teig verrühren, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Petersilie und den geriebenen Parmesan unterrühren. In reichlich Öl kleine knusprige Bratlinge ausbacken.
Tipp: Schmecken auch kalt gut!
Zubereitungszeit ca. 45 Minuten.

Nach: J. Erckenbrecht, Querbeet, pala Verlag

Penne mit Birnen und Fenchel in Gorgonzola-Wein-Soße

Zutaten:

2 kleine Fenchelknollen
2 rote Zwiebeln
2 kleine Birnen
400 g Penne Nudeln
4 EL Olivenöl
150 ml trockener Weißwein
150 g Blauschimmelkäse
50 g Weißbrot vom Vortag
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Fenchel waschen und putzen. Das Fenchelgrün abschneiden und beiseitelegen. Fenchel in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in dünne Spalten schneiden. Birnen waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Nudeln im kochenden Salzwasser bissfest garen. 2 EL Öl erhitzen. Zwiebeln und Fenchel darin ca. 5 Minuten unter Wenden andünsten. Nach ca. 3 Minuten Birnen zugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Wein ablöschen. Käse in Stückchen schneiden. In der Soße schmelzen lassen. Brot in Stücke zupfen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Brot darin ca. 2 Minuten rösten. Nudeln abgießen, dabei ca. 50 ml Nudelwasser auffangen. Nudeln, Nudelwasser und Käsesoße wieder in den Topf geben, kurz mischen. Auf Tellern anrichten. Mit Fenchelgrün und Croûtons bestreuen

Quelle: lecker.de



Auberginen-Tomaten-Gratin

Zutaten:

2 Auberginen
4 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel
400 g Tomaten
1 TL Thymian
6 schwarze Oliven (optional)
1/2 Bund Basilikum (gehackt)
Kräutersalz
Pfeffer
250 g Mozzarella
100 g Pecorino, gerieben
Öl für die Form

Zubereitung

Auberginen waschen, abtupfen, putzen und in dicke Scheiben schneiden. Ein Backblech mit 1 EL Olivenöl bestreichen, die Auberginenscheiben darauf legen, mit 2 EL Olivenöl beträufeln, im Backofen bei 160° ca 20 Min. backen, dann herausnehmen.
Inzwischen den Knoblauch und die Zwiebel fein würfeln. Stielansätze der Tomaten entfernen. Tomaten überbrühen und häuten. Tomaten in kleine Stücke schneiden, dabei die Kerne entfernen. In einem Topf das restliche Olivenöl erhitzen, Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin anbraten. Die Tomatenwürfel dazugeben, mit Thymian würzen und alles etwa 5 Min. köcheln lassen. Die Oliven entsteinen, grob hacken und mit Basilikum in die Sauce geben. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Eine Auflaufform mit Öl ausstreichen. Die Auberginen umgewendet in die Form legen, die Tomatensauce darüber gießen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden, auf die Auberginen legen und das Gratin mit Pecorino bestreuen. Im Backofen bei 160°C ca. 20 Min. backen.

Dazu passt Reis oder Bulgur!

Nach: Redden, Vegetarisches aus dem Backofen, GU

Überbackener Rotkohl mit Kartoffel-Kruste

Zutaten:

1 kl. Rotkohl
1 Zwiebeln
75 g durchwachsener Speck
1 EL Bratöl
2-3 Lorbeerblätter
1/2 TL Wacholderbeeren
1/2 TL Piment
2 Gewürznelken
1 Zimtstange
125 ml Rotwein
125 ml Orangensaft
2 EL Rotwein-Essig
Salz
100 g rotes Johannisbeer
Gelee
ca. 300 g Kartoffeln
75 g Reibekäse

Zubereitung

Rotkohl putzen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Kohl in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Speck fein würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen, Speck darin bei mittlerer Hitze anbraten, Zwiebeln dazugeben und 4-5 Minuten glasig dünsten. Rotkohl, Lorbeer, Wacholderbeeren, Piment, Nelken, Zimt, Rotwein und Orangensaft zufügen. Mit Essig und Salz würzen. Aufkochen und ca. 1 Stunde köcheln lassen. Gelee unter den Rotkohl rühren. Rotkohl eventuell mit Essig und Salz abschmecken. Rotkohl in 2 ofenfesten Formen (à ca. 15 cm Ø) verteilen. Kartoffeln schälen, waschen und in feine Scheiben hobeln und auf dem Rotkohl verteilen, Käse darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 20 Minuten backen.

Quelle: lecker.de