



Spitzkohl-Möhren-Lasagne mit Salbei und Muskat

Zutaten:

1 Spitzkohl
500 g Möhren
1 TL Salbei, getrocknet
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
1 EL Butter
2 EL Mehl
500 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
250 g Lasagneplatten
2 EL Parmesan, gerieben
4 EL Gouda, gerieben
Salz und Pfeffer
Muskat
Butter für die Form

Zubereitung

Den Spitzkohl waschen, vierteln und in Streifen schneiden. Die Möhren schälen und grob raspeln. Spitzkohl und Möhren 2 Minuten in kochendem Wasser blanchieren, gut abtropfen lassen. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Gemüse mit Knoblauch und Salbei 5 Minuten in der Butter dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Sauce die Butter schmelzen, nach und nach das Mehl einrühren. Anschließend vorsichtig und unter Rühren die Brühe zugeben. Cremig einkochen lassen, die Sahne zugeben, mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Lasagneplatten unbedingt in Salzwasser vorkochen. Lasagneform mit Butter fetten, abwechselnd mit Nudelplatten, Gemüse und Sauce füllen. Unbedingt mit Sauce abschließen. Mit den beiden Käsesorten bestreuen, etwas Salbei zur Garnitur drüberstreuen (gerne auch frische Salbeiblätter). Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °) ca. 15 Minuten backen.

Bandnudeln mit Wirsing und Haselnuss-Pesto

Zutaten:

75 g getrocknete Tomaten
25 g Parmesankäse
25 g gehackte Haselnüsse
1 TL Aiwar
7–8 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g durchw. Speck in Scheiben
5–6 Stiele Thymian
500g Wirsing
2 EL Öl
150 ml Gemüsebrühe
geriebene Muskatnuss
400 g Bandnudeln
Thymian

Zubereitung

Tomaten grob hacken. Parmesan grob raspeln. Tomaten, Parmesan, Haselnüsse, Aiwar und Olivenöl in einem hohen Rührbecher geben. Mit einem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Speck in Streifen schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Kohl putzen, waschen, Strunk herausschneiden und Kohl in Streifen schneiden.

Speck in einem Schmortopf kross auslassen, herausnehmen. Öl zufügen, erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Thymian und Kohl zufügen und unter Wenden anbraten. Mit Brühe ablöschen und 12–15 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Inzwischen Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. In ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Nudeln und Speck unter den Kohl mischen, mit einem Klecks Pesto und Thymian garniert auf Tellern anrichten.

Quelle: lecker.de



Porree-Schinken-Quiche

Zutaten:

200 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
(ohne Haut)
125 g Butter
Salz
4 Eier (Größe M)
2 Stangen Porree (Lauch)
Katenschinken
1/2 Bund Petersilie
150 g Doppelrahm-Frischkäse
75 ml Milch
Pfeffer
1 Prise Zucker
Fett und Mehl

Zubereitung

Mehl, Mandeln, 125 g Butter, 1 Prise Salz, 1 EL kaltes Wasser und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 20 Minuten ruhen lassen. (alternativ: fertigen Quiche-Teig verwenden)
Porree putzen, waschen und in ca. 10-12 cm lange Stücke schneiden. Schinkenscheiben um die Porreestangen wickeln. Petersilie waschen, hacken und mit Frischkäse, 3 Eier und Milch verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
Eine rechteckige Tarteform fetten und mit Mehl ausstäuben. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen, Form damit auslegen. Porreestangen hineinlegen und mit Guss übergießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 30–35 Minuten backen, evtl. am Schluss mit Alufolie bedecken.

Quelle: lecker.de

Geröstete Kürbis-Pastinaken-Suppe mit Brätbällchen

Zutaten:

1 Butterkürbis (ca. 1,2 kg)
500 g Pastinaken
4 Stiel(e) Thymian
brauner Zucker
Meersalz und Pfeffer
4 EL Olivenöl
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
3 grobe ungebrühte
Bratwürste (à ca. 125 g)
2 EL Gemüsebrühe (instant)
2 EL Kürbiskerne
Backpapier

Zubereitung

Kürbis vierteln. Kerne und Fasern mit einem Esslöffel herauskratzen. Kürbis in Spalten schneiden, schälen und in Stücke schneiden. Backofen vorheizen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2).
Pastinaken schälen, waschen, in Scheiben schneiden. Thymian waschen, trocken tupfen, grob hacken.
Eine Fettpfanne (tiefes Backblech) mit Backpapier auslegen. Kürbis und Pastinaken darauf verteilen. Mit Thymian, bis auf 1 TL, 1 1/2 EL Zucker und je ca. 1 TL Salz und Pfeffer bestreuen. Mit 2 EL Öl beträufeln und im heißen Backofen ca. 45 Minuten backen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln.
1 EL Öl in einem großen Topf erhitzen. Kürbiskerne darin unter Wenden rösten und herausnehmen. 1 EL Öl in dem Topf erhitzen. Bratwurstbrät in kleinen Portionen direkt aus der Haut in das heiße Öl drücken, rundherum 2–3 Minuten anbraten. Herausnehmen. Zwiebeln und Knoblauch im Bratfett andünsten. Gemüse aus dem Ofen nehmen und, bis auf einige Gemüsestücke, zufügen. 1 1/2 l Wasser und Brühe zugeben und aufkochen. Mit einem Stabmixer alles pürieren. Gemüsestücke und Brätbällchen in die Suppe geben, ca. 5 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Rest Thymian und evtl. Kürbiskernen bestreuen.

Quelle: lecker.de