



Möhren-Sellerie-Nudeln mit Gremolata

Zutaten:

1 Knollensellerie
ca. 300g Möhren
1 Zwiebel
40g Mandelkerne geknackt
5 EL Wermut
2 EL Öl
Salz, Cayennepfeffer
200ml Gemüsebrühe
400g Linguine
1 Zitrone
Kresse
150g Ziegenfrischkäse

Zubereitung

Sellerie und Möhren putzen, schälen und in 5 mm kleine Würfel schneiden. Zwiebel fein würfeln.

Mandeln in einer großen beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett goldbraun rösten und beiseitestellen. Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Sellerie und Möhren zugeben und 3 Minuten mitdünsten. Mit Wermut ablöschen und bei starker Hitze fast vollständig einkochen lassen. Gemüse mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Gemüsebrühe zugeben und abgedeckt bei milder Hitze 10 min. kochen lassen.

Inzwischen die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Zitrone heiß waschen, sorgfältig trocken tupfen und 2 TL Schale fein abreiben. Kresse kurz vom Beet schneiden. Zitronenschale, Mandeln und Kresse zu einer Gremolata mischen. Ziegenfrischkäse zum Gemüse geben und schmelzen lassen. Sauce mit Zitronensaft abschmecken. Nudeln abgießen, dabei 100-150 ml Nudelwasser auffangen. Nudelwasser unter die Sauce mischen. Nudeln mit der Sauce und Kresse-Mandel-Gremolata anrichten.

Quelle: essen+trinken

Endivienkartoffeln

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
400 ml Gemüsebrühe
4 Knoblauchzehen
1 Endiviensalat
50 g Pinienkerne
Optional: 1 Granatapfel
4 EL Olivenöl
Kräutersalz
Pfeffer
Zitronensaft
150 g Crème fraîche

Zubereitung

Kartoffeln waschen oder schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. In einem Topf in Gemüsebrühe 15 Min. kochen. Inzwischen Knoblauch hacken. Endiviensalat waschen und in feine Streifen schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und herausnehmen. Granatapfelkerne auslösen und beiseitestellen.

Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Knoblauch in die Pfanne geben, kurz dünsten, den Salat dazugeben und kurz mitdünsten. Alles zu den Kartoffeln geben und vorsichtig mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen und Crème fraîche unterheben. Die Endivienkartoffeln mit Pinien- und Granatapfelkernen bestreuen und servieren.



Gemüse Eintopf

Zutaten:

3-4 Möhren
1 Zwiebel
1 Spitzkohl
100 g Arborio-Reis
1 EL Olivenöl
1 großes Glas
geschälte Tomaten
1 l Gemüsebrühe
1 EL Basilikum getrocknet
2 TL ital. Kräutermischung
Kräutersalz
Pfeffer
1 Stück Parmesan-Käse
(etwa 20 g)

Zubereitung

Möhren putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Spitzkohl putzen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Den Kohl in Streifen schneiden.

Vorbereitetes Gemüse und den Reis in heißem Öl etwa 3 Min. andünsten. Die geschälten Tomaten in der Flüssigkeit mit einem Messer zerkleinern und zusammen mit der Brühe, Basilikum und ital. Kräutermischung zum Gemüse geben. Aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze etwa 20 Min. kochen, bis der Reis gar ist.

Den Parmesan reiben und die Suppe damit bestreuen und servieren.

Kreolische Grüne Bohnen

Zutaten:

500g Stangenbohnen
½ Knollensellerie
1-2 Paprika rot
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Dosen Tomaten
gehackt, à 400g
Salz, Pfeffer
Etwas Zucker

Zubereitung

Bohnen putzen und die Enden knapp abschneiden. Bohnen abspülen und kleiner schneiden. Sellerie und Paprikaschote putzen, abspülen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Butter in einem Topf erhitzen. Sellerie-, Paprika-, Zwiebel- und Knoblauchwürfel etwa 5 Minuten unter Rühren darin braten. Tomaten unterrühren und alles 10 Minuten ohne Deckel einkochen lassen.

Inzwischen die Bohnen in Salzwasser etwa 12 Minuten kochen. Abgießen, kurz abtropfen lassen und unter die Tomatenmischung heben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken und servieren.

Passt zu Kartoffeln oder als Beilage zu Fleisch.