



Auberginen-Spinat-Pasta

Zutaten

500g Penne
ca. 400g Spinat
2 Auberginen
1 Knoblauchzehe
150g Schafskäse (Feta)
1 Zweig Minze
3 EL Olivenöl

Zubereitung

Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser garen. Inzwischen Spinat waschen, putzen, in kochendem Salzwasser 1 Minute vorkochen. Abgießen, abschrecken, gut abtropfen lassen. Spinat grob zerteilen. Auberginen waschen, putzen und 1 cm groß würfeln. Knoblauch abziehen, fein hacken. Feta trocken tupfen, in grobe Stücke schneiden. Minzblätter abzupfen und grob schneiden. Reichlich Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Auberginenwürfel darin unter Rühren in 4–5 Minuten braun braten, dabei nach ca. 2 Minuten Knoblauch unterrühren. Salzen, pfeffern, Auberginen in der Pfanne warmhalten. Nudeln in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und zugedeckt warmhalten. Spinat zu den Auberginen geben, unter Rühren kurz erhitzen. Die Pfanne vom Herd nehmen, Nudeln und 3 EL Olivenöl in die Pfanne geben und alles gründlich vermischen. Schafskäse und Minze unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Quelle: meine Familie & Ich

Porree-Kartoffelpuffer

Zutaten

ca. 800g Kartoffeln mehlig
(geschält und gerieben)
1-2 Stangen Porree (in Scheiben
Geschnitten und gewaschen)
1 Handvoll Spinat (gewaschen
und klein geschnitten)
½ TL Backpulver
Salz und Pfeffer
1 TL Thymian frisch
2 EL Mehl oder Speisestärke
70g Blauschimmelkäse
(gekrümelt)
2 Eier (leicht angeschlagen)
Öl

Zubereitung

Den Ofen auf 150°C vorheizen. Nach dem Schälen und Reiben der Kartoffeln gebt ihr sie in ein Sieb und drückt Restflüssigkeit heraus. Dann lasst ihr sie 2 Minuten stehen und drückt nochmal. In einer großen Schüssel die Kartoffeln, den Porree, den Spinat, das Backpulver, das Salz, den Pfeffer, den Thymian, das Mehl und den Käse vermischen. Dann gebt ihr die Eier dazu und vermischt alles nochmal. Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Sobald das Öl heiß ist, gebt ihr den Mix mit jeweils einem großen Esslöffel in die Pfanne und drückt den Kartoffelpuffer dann platt (am besten mit einem Spatel). Sobald eine Seite goldbraun gebacken ist (ca. 4-5 Minuten) dreht ihr den Kartoffelpuffer auf die andere Seite und backt auch diese nochmal ca. 3 Minuten bis sie goldbraun ist. Das macht ihr bis der ganze Mix aufgebraucht ist. Die fertig gebackenen Porree-Kartoffelpuffer haltet ihr im vorgewärmten Ofen warm. Mit einem Topping eurer Wahl servieren, zum Beispiel Apfelmus oder Crème Fraîche.

Quelle: Elle Republic



Bärlauch-Quiche

Zutaten

Für den Teig:

225g Weizenmehl Type 405
1 TL Salz, 1 TL Zucker
185g kalte Butter
4 EL Eiswasser
Butter zum Einfetten

50g Bärlauch
50g Spinat (frisch oder TK)
250g TK-Erbsen
1 Frühlingszwiebel
1 Zitrone
100g Parmesan
4 Eier
200g Schlagsahne
1 Prise Muskat
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für den Teig Weizenmehl, Salz und Zucker in eine Rührschüssel und vermengen. Nach und nach kalte Butter in ca. 1 cm großen Flocken dazugeben. Eiswasser nach und nach hinzugeben und Teig ca. 3 Minuten zu Ende kneten. Teig zu einer etwa handgroßen Scheibe Formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Für die Füllung, einen Topf mit Salzwasser aufstellen und Bärlauch, TK Spinat und Erbsen darin ca. 1 Minute blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Frühlingszwiebel hacken. Zitrone gut waschen, Schale abreiben und Saft einer halben Zitrone auspressen. Parmesan reiben. Alle Zutaten in einen Hochleistungsmixer geben und mithilfe der Pulse-Funktion zu einer homogenen Masse mixen. Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und Tarteform einfetten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen, in die Form legen und mit den Fingern leicht andrücken. Überschüssigen Teig mit einem Messer am Rand der Tarteform abtrennen. Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen und Quicheteig mit Backpapier auslegen. Mit Backerbsen beschweren und ca. 20 Minuten im Ofen blindbacken. Backpapier mit Backerbsen entfernen und Boden kurz abkühlen lassen. Bärlauch-Füllung auf den vorgebackenen Teig geben und ca. 25 Minuten im Ofen zu Ende backen. Bei Bedarf nach der Hälfte der Zeit die Oberfläche mit Backpapier abdecken, damit sie nicht zu stark bräunt. Die Quiche lauwarm servieren.

Quelle: Springlane

Auberginen-Linsen-Eintopf

Zutaten

ca. 500g Auberginen
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150g rote Linsen
2 EL Olivenöl
1 Dose gewürfelte Tomaten
1 Flasche Tomaten Passata
200 ml Kokosmilch
400 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Chili

Zubereitung

Die Aubergine waschen und in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch anrösten. Die würfelige Aubergine dazugeben und anrösten. Mit den gewürfelten Tomaten und der Tomatensauce aufgießen. Die Gemüsebrühe (oder 1 EL Gemüsebrühpaste und 400 ml Wasser) dazugeben. Die Linsen einrühren und köcheln lassen, bis ein cremiger Eintopf entsteht. Mit der Kokosmilch, Salz, Pfeffer und eventuell Chili abschmecken und mit Brot servieren.

Quelle: Love to eat