



## Pastinaken-Curry-Suppe

### Zutaten

500g Pastinaken  
1 Zwiebel  
700ml Gemüsebrühe  
250ml Sahne oder pfl. Ersatz  
1,5 TL Curry  
1 TL Senf  
0,5 TL Kurkuma  
1 Prise Muskat  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Die Pastinaken schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln.  
Etwas Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Dann die Pastinaken hinzufügen und ein paar Minuten andünsten.  
Das Gemüse mit der Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt köcheln lassen, bis die Pastinaken weich sind.  
Sahne und Gewürze hinzufügen und pürieren, bis die Suppe fein und cremig ist.

Zum Schluss nochmal kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Quelle: [toastenstein.com](http://toastenstein.com)

## Wirsing Gorgonzola Pasta

### Zutaten

400g Nudeln nach Wahl  
½ Kopf Wirsing  
2 Knoblauchzehen, gehakt  
2 Schalotten, klein gehakt  
1 TL Honig  
1 Zitrone, Schale und Saft  
75g Gorgonzola  
1 EL Olivenöl  
200ml Wasser  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Schalotten darin goldbraun anbraten. Knoblauch, Wirsing, Honig und Wasser dazugeben und für 3-4min köcheln lassen.  
Währenddessen die Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten. Den Gorgonzola würfeln und zur Soße geben. So lange leise köcheln lassen, bis die Nudeln fertig sind.  
Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -schale abschmecken.

Nudeln abtropfen und mit der Soße vermengen.

Quelle: [sevencooks.com](http://sevencooks.com)

Tipp: Aus Wirsing kann man auch ein tolles Pesto zubereiten.



## Chicoree-Birnen-Pizza

### Zutaten

2 Chicoree  
1 Birne  
1 EL Zitronensaft  
Rosmarin (getrocknet oder frisch)  
400g Pizzateig aus dem Kühlregal  
150g Ziegenfrischkäse  
1 EL flüssiger Honig  
2 EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Ofen auf 230° mit einem Blech vorheizen. Die Chicoree längs vierteln und den Strunk herausschneiden. Die Birne in dünne Spalten schneiden, mit Chicoree und 1 El Zitronensaft mischen. Die Nadeln vom Rosmarin grob hacken. Den Pizzateig ausrollen und mit dem Ziegenfrischkäse bestreichen. Chicoree und Birnen darauf verteilen. Mit Honig und Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern und mit Rosmarin bestreuen. Die Pizza auf das heiße Blech ziehen.

Auf unterster Schiene 15-20min backen.

Quelle: livingathome.de

## Südtiroler Spinatknödel mit Parmesan

### Zutaten (reicht für 16 Knödel)

520g Knödelbrot  
(oder 3 Tage altes Weißbrot, schnittfest)  
4 Eier  
500g frischer Spinat, blanchiert  
2-4 Knoblauchzehen  
1-2 Zwiebel  
100ml Milch  
2 EL Mehl  
160-200g Bergkäse  
Salz, Pfeffer, Muskat  
2 EL Butterschmalz  
Butter und Parmesan

### Zubereitung

Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Den Käse in kleine Würfel schneiden, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln.

Den blanchierten Spinat ausdrücken und ca. 2/3 davon in einem Mixer mit 1 TL Salz und den Eiern pürieren. Den restlichen Spinat klein schneiden.

Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel in etwas Butter glasig dünsten. Den gehackten Spinat dazugeben und alles mit Muskat, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Im Anschluss die Milch dazugeben und die Mischung etwas abkühlen lassen.

Alles mit den Brotwürfel gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Knödelteig ca. 15min ziehen lassen. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Mit feuchten Händen aus der Knödelmasse Knödel formen und diese in den Topf geben. Die Knödel dürfen nicht kochen, sondern auf kleiner Flamme 15min ziehen lassen.

Den frischen Parmesan reiben und die Butter in einer Pfanne bräunen. Zum Servieren die braune Butter über die Spinatknödel geben und mit Parmesan bestreuen

Quelle: kochenausliebe.com