



Orangen-Mandel-Kuchen

Zutaten

2 Orangen
250g gemahlene Mandeln
6 Eier
200g Zucker
½ TL Backnatron
1 ¼ TL Backpulver
Puderzucker zum Garnieren

Zubereitung

Orangen waschen, im Ganzen in einen Topf legen, mit kaltem Wasser auffüllen, bis sie bedeckt sind. Ca. 2 Stunden köcheln lassen. Zum Abkühlen beiseitestellen. Backofen auf 170 Grad vorheizen. Die Orangen vierteln, entkernen und in einer Schüssel mit dem Stabmixer pürieren. Eier dazugeben, ebenfalls pürieren, bis eine einheitliche Masse entsteht. In einer zweiten Schüssel die Mandeln, Zucker, Natron und Backpulver vermischen. Die Orangen-Ei-Masse dazugeben und einem glatten Teig vermengen. Kuchenform mit Backpapier auslegen und mit Öl einfetten. Den Kuchenteig hineingeben. Im Ofen ca. 45-50min backen. Kuchen nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Quelle: kitchenstories.com

Vegetarische Sellerie-Frittata

Zutaten

600g Knollensellerie
50g geriebenen Parmesan
6 Eier
50ml Schlagsahne
1 EL Olivenöl
1 TL Butter
Salz/Pfeffer

Zubereitung

Sellerie großzügig schälen und in 8 Spalten schneiden. In kochendem Salzwasser 5 Minuten kochen, abgießen, abschrecken und mit Küchenpapier trocken tupfen. Käse fein reiben. Eier, Sahne, Salz, Pfeffer und die Hälfte des Parmesans verquirlen. Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Selleriespalten darin von beiden Seiten hellbraun anbraten. Salbei zugeben, kurz mitbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Butter in der Pfanne erhitzen, Eiersahne angießen und kurz stocken lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas 4, Umluft 200 Grad) auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten garen. Frittata aus dem Ofen nehmen und mit restlichem Käse bestreut servieren

Quelle: essen-und-trinken.de



Wirsing-Pesto mit gerösteten Haselnüssen und Rosmarin dazu Pasta

Zutaten

250 g Wirsing, Blätter
50 g Haselnusskerne, grob gehakt
60 g Parmesan, grob gewürfelt
1 Knoblauchzehe, geviertelt
1 kleine, rote Chilischote
1-2 TL Rosmarinnadeln, getrocknet
1 kleine Zitrone, Saft
Olivenöl
Salz und Pfeffer
1 Pck Pasta nach Belieben

Zum Garnieren

30g Haselnusskerne, halbiert

Zubereitung

Alle Haselnusskernen in einer kleinen Pfanne ohne ÖL anrösten, anschließend in einer Schüssel beiseitestellen. Die Wirsingblätter grob zerkleinern. Salzwasser für die Pasta aufkochen und die Wirsingblätter darin 5-10min blanchieren. Anschließend kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Pasta nach Packungsbeilage kochen.

Wirsing, 50g Haselnusskernen, Parmesan, Knoblauch, Chilischote, Rosmarin, Zitronensaft und einen ordentlichen Schuss Olivenöl in einem Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wirsing-Pesto mit der Paste vermengen. Zum Servieren mit den restlichen Haselnüssen und Parmesan bestreuen.

Quelle: eat-this.org

Austernpilze-Schnitzel mit Kartoffelsalat

Für den Salat:

200 g festk. Kartoffeln
½ Tl Kümmelsaat
Salz und Pfeffer
½ Zwiebel
75 ml Gemüsebrühe
1½ El Weißweinessig
½ El mittelscharfer Senf
20 g Haselnusskerne
¼ Bund Schnittlauch
½ El Sonnenblumenöl
2 El Walnussöl

Für die Austernpilz-Schnitzel:

2 El Mehl
1 Ei (Kl. M)
Salz
50 g Semmelbrösel
15 g Haselnusskerne (gemahlen)
6 Austernpilze
½ El scharfer Sahnemeerrettich
40 ml neutrales Öl
1 Tl Meerrettich (frisch gerieben)
2 El Preiselbeermarmelade

Zubereitung

Für den Salat Kartoffeln mit Kümmel in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen und heiß pellen. Auskühlen lassen, in Scheiben schneiden und in eine weite Schüssel geben. Die Zwiebel pellen und fein würfeln. Mit Brühe, Essig und Senf aufkochen und 1 Min köcheln lassen. Mit dem Stabmixer kurz durchpürieren. Das Dressing über die Kartoffeln gießen und 20 Minuten ziehen lassen, dabei immer mal wieder durchschwenken.

Inzwischen Haselnüsse grob hacken. In einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Pilze im heißen Sonnenblumenöl 4-5 Min braten. Mit Walnussöl und der Hälfte der Nüsse zu den Kartoffeln geben. Gut durchschwenken und würzen.

Für die Schnitzel Mehl auf einen flachen Teller geben, Eier mit etwas Salz in einem tiefen Teller verquirlen. Die Semmelbrösel mit gemahlene Nüssen mischen und auf einen Teller geben. Pilze von beiden Seiten dünn mit Sahnemeerrettich einstreichen. Dann nacheinander in Mehl wälzen, gut abklopfen. Durchs Ei ziehen und in den Semmelbröseln wälzen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Pilze darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2 bis 3 Min knusprig braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Pilze mit Kartoffelsalat und Preiselbeermarmelade servieren.

Quelle: livingathome.de