



Champignons wie vom Weihnachtsmarkt

Zutaten

300g Champignons
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Pfeffer
Salz
1 EL Schnittlauch gehackt
1 EL Butter
Olivenöl für die Pfanne

Für die Knoblauchsauce:

200g Creme fraiche
2 Knoblauchzehen
Pfeffer
Salz
1 EL Schnittlauch gehackt

Zubereitung

Zuerst wird die Knoblauchsauce zubereitet, damit sie etwas durchziehen kann. Knoblauchzehen schälen und in eine Schüssel pressen. Creme fraiche und Schnittlauch dazugeben und gut durchrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Champignons putzen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Olivenöl in Pfanne erhitzen und die Champignons dazugeben. 5 Min kräftig anbraten. Knoblauch, Zwiebeln und Butter hinzufügen, alles für weitere 5 Min braten. Die Champignons mit Pfeffer und Salz abschmecken, den Schnittlauch hinzufügen und rühre um. Zusammen mit der Knoblauchcreme servieren.

Quelle: familienkost.de

Rosenkohl aus dem Ofen mit Zitrone, Knoblauch und Parmesan

Zutaten

750g Rosenkohl geputzt und halbiert
6 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe geschält, gewürfelt
½ Zitrone Saft und Abrieb
1 TL Paprikapulver geräuchert
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer frisch gemahlen

Dip:

1 kleiner Becher Creme fraiche
1 TL Ahornsirup
1 TL Senf
½ Zitrone Saft und Abrieb

Zubereitung

Rosenkohl mit allen Zutaten (bis auf den Parmesan) in einer Schüssel vermengen und auf einem Backblech verteilen. Im heißen Ofen bei 160°Umluft ca. 15 Min rösten lassen. Zum Schluss frischen Parmesan darüber reiben und nochmals 5-7 Min rösten.

Creme fraiche, Senf, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Ahornsirup vermischen und dazu servieren.

Quelle: trickytine.com



Cremige Pastinakensuppe

Zutaten

300g Pastinaken
300g mehligke Kartoffeln
1 Zwiebel
1 ½ EL Olivenöl
550ml Gemüsebrühe
250ml Kokosmilch
½ TL Salz
¼ TL schwarzer Pfeffer
½ Petersilie glatt

Zubereitung

Pastinaken, Kartoffeln und Zwiebeln schälen und grob würfeln. Öl in einen heißen Topf geben und Pastinaken-,Kartoffel- und Zwiebelwürfel 2 Min bei mittlerer bis hoher Hitze anschwitzen. Ab und zu umrühren.
Mit Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen und anschließend bei mittlerer Hitze etwas 15 Min weich garen.
Suppe cremig pürieren. Kokosmilch hinzugeben und 5 Min bei niedriger Hitze köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Petersilie fein hacken. Pastinakensuppe in Schüsseln füllen und mit gehackter Petersilie servieren.

Quelle: eat-this.org

Karotten-Tatar mit gebackenem Schafskäse

Zutaten für das Tatar

400g Karotten
15g Rosinen
75g Frühlingszwiebeln
30g Creme fraiche
1 Ei
15ml Zitronensaft
0,005 Currypulver
15ml Worcestersauce
1 Topf Basilikum
Olivenöl
100g Panko
100g Schafskäse
Mediterrane Kräuter
Salz
Pfeffer

Zutaten für das Dressing:

100ml Olivenöl, 75ml Balsamico-Essig, 1 TL Senf, 1 EL Honig, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Karotten und Frühlingszwiebeln putzen. Karotten reiben, Rosinen, Frühlingszwiebeln und Basilikum fein hacken, dabei etwas Basilikum für die Deko beiseitelegen. Alle Zutaten in einer Schüssel mit Ei, Crème fraîche, Zitronensaft, Currypulver und Worcestersoße vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus dem Schafskäse Taler ausstechen, mit Öl einreiben, würzen und leicht in Pankomehl wälzen. In einer Pfanne mit Öl goldgelb ausbacken.

Aus Essig, Senf, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen und über das Tatar träufeln. Etwas Dressing in einer extra Schale dazu servieren.

Das Tatar in einem Servierring auf Tellern anrichten. Die Schafskäse-Taler daraufsetzen und nach Belieben mit Kräutern oder kleinen Möhrenspalten garnieren.

Quelle: ndr.de