



Ringelbete-Ravioli mit geschäumter Macadamiabutter

Zutaten

1Pck frischer Nudelteig
5 Ringelbete
Salz & Pfeffer
Zucker
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
125g Camembert
1 Eigelb
3 EL Apfelessig
50g Macadamianüsse
50g Butter

Zubereitung

Nudelteig ca. 15 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Für das Topping Ringelbeten schälen und waschen. 2 Beten in dünne Scheiben hobeln, mit 1/2 TL Salz bestreuen und ziehen lassen. Für die Füllung 3 Ringelbete fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein hacken. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und gewürfelte Bete darin ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd ziehen. Camembert in kleine Würfel schneiden.

Nudelteig aus der Packung nehmen und auf der Arbeitsfläche entrollen. Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen und eine Nudelteighälfte damit bestreichen. Jeweils ca. 2 TL Füllung als Häufchen in ca. 4 cm Abstand auf die bestrichene Nudelfläche setzen. Camembertwürfel darauf verteilen. Unbestrichene Nudelteighälfte darüberlegen und vorsichtig zwischen der Füllung andrücken, dabei möglichst keine Luft einschließen. Mit einem Teigrädchen zu viereckigen Ravioli ausschneiden. In siedendem Salzwasser 4–8 Minuten garen. Für das Dressing Essig, 1 TL Zucker und etwas Pfeffer verrühren, 3 EL Öl unterschlagen. Gesalzene Ringelbeten abtropfen lassen und mit dem Dressing mischen. Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Butter zugeben und aufschäumen. Ravioli abgießen und mit Ringelbetesalat auf Tellern anrichten. Mit Macadamiabutter beträufeln.

Quelle: lecker.de

Porree Salat

Zutaten

1-2 Stangen Porree
1 Becher Crème Fraiche
3 EL Milch
2 hartgekochte Eier
½ Bund Petersilie
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Porree längs einschneiden und gut durchspülen. Die dunkelgrünen Blätter und Blatteile wegschneiden und die Stangen in feine Ringe schneiden. Die Ringe in eine Schüssel füllen und mit Salz bestreuen. Mit den Händen durchkneten und 10 Minuten ziehen lassen. Die Petersilie waschen, die Blätter von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die Eier schälen und fein hacken. Die Crème fraîche mit der Milch glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Porree in eine Salatschüssel geben, die Crème Fraiche darüber leeren. Den Porree-Salat mit gehacktem Ei und Petersilie bestreut anrichten.

Quelle: essen-und-trinken.de



Cremige Gnocchi mit Brokkoli

Zutaten

500g Gnocchi
500g Brokkoli
50g Frischkäse
2 Knoblauchzehen

Zubereitung

Den Brokkoli in Röschen teilen, den Strunk in ca. 2×3 cm große Stücke. In einem Topf Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen und zuerst die Strunk-Stücke 2 Minuten kochen.

Anschließend die Röschen ins Wasser geben und bissfest kochen. 50ml des Wassers beiseite nehmen, den Rest abgießen.

Die Gnocchi in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl anbraten. Den Knoblauch fein würfeln und mit dem Frischkäse und ein paar Löffel des Brokkoliwassers in die Pfanne geben. Alles gut verrühren und mit Salz abschmecken.

Ist die Creme zu klebrig, etwas mehr Brokkoliwasser unterrühren. Zum Schluss den Brokkoli in die Gnocchi-Pfanne geben, alles gut verrühren und servieren.

Quelle: preferencesoflisa.at

Spinat-Kokos-Champignon Curry

Zutaten

1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
15g Ingwer
3 EL Tomatenmark
350g Steinchampignons
250g Spinat
200ml Kokosmilch
Etwas Wasser zum verdünnen
½ TL Garam Masala
1 TL Korianderpulver
1 TL Paprikapulver
½ TL Chilipulver
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und entweder in einem Mörser zerstampfen oder fein hacken. Die Pilze mit einem Küchenpapier säubern und mit einem Messer grob zerkleinern.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Pilze darin 3-5 Minuten rundherum anbraten, bis die Flüssigkeit komplett verdampft ist und die Pilze schön goldbraun sind. Die Pilze aus der Pfanne herausnehmen und zur Seite stellen für später.

In der selben Pfanne die Zwiebeln hinzufügen und anschwitzen. Tomatenmark und die Knoblauch-Ingwerpaste dazugeben und weitere 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

Mit etwa 100-200 ml Wasser und Kokosmilch ablöschen, die Gewürze hinzufügen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Zum Schluss die angebratenen Champignons und den frischen Blattspinat hinzugeben und nochmals kurz köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen mit Basmatireis oder Naan-Brot servieren.

Quelle: shibaskitchen.de