



Bundzwiebel-Suppe (4 Portionen)

Zutaten

1 EL Olivenöl
5 Bundzwiebeln mit Grün, fein
Geschnitten, 1 EL beiseitestellen
2 EL Weißmehl
150ml Weißwein
800 ml Gemüsebouillon
100 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer

Zum Anrichten

100ml Schlagsahne
3 Zweige Dill

Zubereitung

Öl in einer Pfanne erwärmen. Bundzwiebeln beigeben, ca. 3 Min. andämpfen, mit Mehl bestäuben, kurz mitdämpfen. Wein dazu gießen, fast vollständig einkochen. Bouillon dazu gießen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 10 Min. weich köcheln. Rahm dazu gießen, pürieren, würzen.

Suppe anrichten, Rahm darauf verteilen. Beiseitegestellte Bundzwiebeln mit dem Dill darauf verteilen.

Quelle: fooby.ch

Brokkoli-Zitronen-Pasta (4 Portionen)

Zutaten

1 Stiel Petersilie
1 EL Butter
2 EL Semmelbrösel
Salz
2 Zweige Thymian
200g Champignons
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
120ml Gemüsebrühe
275g Schlagsahne
250g Brokkoli
Pfeffer
375g Bandnudeln
½ Zitrone

Zubereitung

Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abpfeifen und hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und Semmelbrösel darin bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten leicht bräunen. Abkühlen lassen, salzen und mit der Petersilie mischen. Thymianzweige waschen und trocken schütteln. Pilze putzen und vierteln. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Pilze darin 3–4 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. 1 Thymianzweig, Schalotten- und Knoblauchwürfel zugeben und kurz mitdünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. 250 g Sahne zugießen und alles 5–6 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Derweil Brokkoli waschen, putzen und in kleine Röschen teilen. Sahnesauce mit Salz und Pfeffer würzen und Thymianzweig entfernen. Pasta in der Zwischenzeit in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung in 9–11 Minuten bissfest garen, dabei für die letzten 3–4 Minuten den Brokkoli dazugeben und mit garen. Während die Pasta gart, Zitrone heiß abspülen, trockenreiben, Schale mit einem Sparschäler abschälen und in Streifen schneiden. Restliche Sahne steif schlagen. Vom übrigen Thymianzweig Blättchen abpfeifen. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und unter die Sauce mischen. Pasta in tiefen Tellern anrichten, mit Semmelbröseln und Zitronenschale bestreuen, je 1 kleinen Klecks Sahne auf die Brokkoli-Zitronen-Pasta setzen und Thymianblättchen darüberstreuen.

Quelle: eatsmarter.de



Rote Bete Salat mit Apfel und Ziegenkäse (4 Portionen)

Zutaten

4-5 Knollen Rote Bete, gekocht,
geschält
1 Apfel
200g Ziegenkäse
75g Walnüsse
Petersilie

Dressing

75ml Olivenöl
½ Zitrone, Saft
1 TL Honig
½ TL Senf
Salz
Peffer

Zubereitung

Für das **Dressing** alle Zutaten in ein Schraubglas geben und kräftig schütteln. Wenn nötig, noch etwas abschmecken und zur Seite stellen. Die gekochten, geschälten Rote Bete klein schneide oder hobeln. Den Apfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel in sehr feine Scheiben schneiden oder hobeln. Den Ziegenkäse ebenfalls in Scheiben schneiden, die Walnüsse grob hacken. Vor dem Servieren die Rote Bete mit dem Dressing übergießen und vermengen. Nun wird auf einem großen Teller angerichtet und die Apfelscheiben hinzugegeben. Der Ziegenkäse wird in kleine Stücke gezupft und ebenfalls darüber gegeben. Am Ende noch die Walnüsse darüberstreuen und mit frischer Petersilie garnieren.

Quelle: rommelsbacher.blog

Aprikosen-Walnuss-Kuchen mit Lavendel

Zutaten

185g Butter, gewürfelt und
Raumtemperiert
2 EL Walnussöl
210g Zucker
1 Tüte Vanillezucker
120g gem. Mandeln
4 Eier, verquirlt
120g Walnusskerne, grob
Zerkleinert
90g Mehl
Abgeriebene Schale von 1 Zitrone
1 ½ Lavendelblüten
600g Aprikosen, halbiert und
Entsteint
Salz

Zuckerguß

ca. 50g Puderzucker
ca. 1 EL Zitronensaft

Zubereitung

Backofen auf 190° vorheizen.

Butter, Walnussöl, Zucker, Vanillezucker und Mandeln in der Küchenmaschine bei mittlerer bis hoher Geschwindigkeit hellgelb und schaumig rühren. Nach und nach in kleinen Mengen die verquirlten Eier zugießen und sorgfältig einarbeiten. Zuletzt die gemahlten Walnüsse, das Mehl, die Zitronenschale, 1 TL des Lavendels sowie eine Prise Salz unterziehen.

Eine runde Kuchenform von 23cm Durchmesser mit Backpapier auskleiden. Den Teig einfüllen und die Oberfläche glätten. Die Aprikosen mit der Schnittseite nach oben leicht überlappend bis an den Rand heran auf dem Teig verteilen. Den Kuchen 70-80 Min im Ofen backen. Falls die Oberfläche zu schnell braun wird, mit Alufolie abdecken. Während der Kuchen backt, den Zuckerguss anrühren. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft glattrühren, sodass eine gießfähige Masse entsteht. Falls nötig, mit weiterem Puderzucker oder Zitronensaft auf die richtige Konsistenz bringen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und sofort mit dem Zuckerguss bestreichen. Mit dem restlichen Lavendel bestreuen und vor dem Servieren abkühlen lassen.

Quelle: Yotam Ottolenghi