



Kartoffel-Ravioli mit Endivien-Füllung (4 Portionen)

Zutaten

Kartoffelteig
600g mehliges Kartoffeln
30g Butter
3 Eigelb
50g Speisestärke
Salz, Muskat (frisch ger.),
Speisestärke zum Bearbeiten,
Grieß (zum Bearbeiten)

Füllung

150g Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote
400g Endiviensalat
3 Sardellenfilets
6 Stiele glatte Petersilie
70g Butter
30g Pinienkerne
Salz, Pfeffer, Zucker
20g Parmesan, gerieben

Zubereitung

Kartoffeln waschen und mit Schale auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 1-1:10 Stunden garen, herausnehmen, leicht abkühlen lassen und noch warm pellen. Butter erwärmen. Kartoffeln 2-mal durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Butter, 2 Eigelb und Stärke unterrühren, mit Salz und Muskat würzen. Kartoffelteig auf einer mit wenig Stärke bestreuten Arbeitsfläche kurz kneten und halbieren. Die Teigstücke nacheinander zwischen 2 Lagen Backpapier ca. 3 mm dünn ausrollen. Oberes Backpapier entfernen, mit einem runden Ausstecher (7 cm Ø) 16 Kreise ausstechen, mithilfe einer Palette vorsichtig vom Papier lösen und auf ein mit wenig Grieß bestreutes Blech legen (dabei die Palettenspitze ab und zu in die Stärke drücken). Die Teigreste eventuell erneut ausrollen und weitere Kreise ausstechen.

Für die Füllung Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Chili putzen und fein hacken. Endivie putzen, äußere Blätter entfernen. Endivie der Länge nach vierteln, bis zum Strunk quer in feine Streifen schneiden, waschen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Sardellenfilets in einem Sieb abspülen, mit Küchenpapier abtupfen und fein hacken. Petersilienblätter abtupfen und fein schneiden.

30 g Butter in einem Topf zerlassen, Schalotten, Knoblauch, Chili und Pinienkerne darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten glasig dünsten. Endivie dazugeben, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen und offen ca. 2 Minuten dünsten. Sardellen, Petersilie und Parmesan untermischen. (Gemüse in einem Sieb abtropfen lassen, falls die Endivie beim Garen zu viel Wasser gezogen hat.) Restliches Eigelb verquirlen, die Hälfte der Teigkreise damit bepinseln und je 1 TL Füllung in die Mitte geben. Restliche Teigkreise darauflegen, die Ränder mit einer Gabel fest andrücken. Fertige Ravioli auf das mit Grieß bestreute Blech legen.

Restliche Endivienfüllung in der restlichen Butter in einem Topf erwärmen. Ravioli in leicht kochendes Salzwasser geben und 3-4 Minuten sieden lassen. Endivie auf vorgewärmte Teller geben. Ravioli mit einer Schaumkelle herausheben, leicht abtropfen lassen, auf die Teller verteilen und servieren.

Rezept: essen-und-trinken.de

Granatapfel-Dessert (8 Portionen)

Zutaten

1 Granatapfel
250g Quark
80g Joghurt natur
1 TL Vanilleextrakt
1 EL Zitronensaft
50g Zucker
100g Sahne

Zubereitung

Granatapfel entkernen, Kerne in einer Schüssel sammeln. Sahne steif schlagen, kühl stellen. Quark, Joghurt, Vanilleextrakt, Zitronensaft und Zucker cremig rühren. Die Sahne unter die Creme heben. Granatapfelkerne und die Creme abwechselnd in Gläser schichten. Mind. 1 Stunde kühlen.

Rezept: einfachbacken.de



Tagliatelle mit Wirsing & Hummussauce (4 Portionen)

Zutaten

300g Wirsing
1 Zwiebel
2 EL Olivenöl
1 TL Chiliflocken

400g getr. Kichererbsen
240ml Aquafaba (Kochwasser der Kichererbsen)
2 EL Tahin
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone – Saft
1 TL Meersalz
1 TL Zitronenzesten
½ TL Fenchelsamen

Zubereitung

Wirsing in feine Streifen schneiden, Zwiebel fein hacken. Öl in eine heiße Pfanne geben, Zwiebeln bei mittlerer Hitze 3 Minuten glasig dünsten. Wirsing und Chiliflocken hinzugeben und 8 Minuten schmoren. Ab und zu umrühren. Tagliatelle nach Packungsanweisung etwa 6 Minuten kochen. Für die Sauce alle Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren. Sauce zum Gemüse geben und mit 100 ml Kochwasser der Tagliatelle aufgießen und aufkochen. Anschließend bei niedriger Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Pasta abgießen und sofort tropfnass in die Pfanne geben und mit dem Gemüse und der Sauce vermengen.

Rezept: eat-this.org

500g Tagliatelle

Süßkartoffelsuppe mit Currysahne (4 Portionen)

Zutaten

1 El Kokosöl
530g Süßkartoffel (in Stücke)
120g Zwiebeln (in Stücke)
1 EL Currypulver
1 Msp. Chiliflocken
1l Gemüsebrühe
Meersalz

100g Sahne
1 Prise Meersalz
1 TL Currypulver
Koriander zum Garnieren

Zubereitung

Das Kokosöl in einem großen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Süßkartoffeln und Zwiebeln zugeben und 2 Minuten anschwitzen. Mit Currypulver und Chiliflocken bestreuen, gut vermengen und die Gemüsebrühe zugießen. Mit Salz würzen, den Deckel aufsetzen und 12 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit für das Topping die Sahne mit Salz und Currypulver cremig-fest aufschlagen und kaltstellen.

Die Suppe im Standmixer mit der Funktion "heiße Speisen" glatt mixen. Alternativ mit dem Stabmixer glatt pürieren.

Die Süßkartoffelsuppe in vier tiefe Teller füllen und je einen großen Löffel Currysahne daraufsetzen. Nach Belieben mit Koriander garnieren und servieren.

Rezept: brigitte.de