

Rezeptideen: Aubergine, Mangold, Sellerie, Champignons

Gegrillte Aubergine



in Paprikasoße mit Pasta

Zutaten für 4 Personen: 2 Auberginen, 1 Knoblauchzehe, 2 Paprika, 4 EL Olivenöl, 70 g Mandeln, 2 rote Zwiebeln, 1 Bund Petersilie, 1 Packung Vollkorn Spaghetti (Art.-Nr. 642032), Salz, Pfeffer, 1 EL Zucker, 3 TL Hafersahne

Zubereitung: Die Paprika und die Auberginen waschen. Zwiebeln, sowie Knoblauch schälen. Die Paprika bei 220 °C Grillfunktion im Herd für etwa 15 Min backen. Die Paprika darf von außen ruhig schwarz werden. Nach dem Backen die Paprika in einen Frischhaltebeutel geben und diesen verschließen. Währenddessen die **Auberginen** in Würfel schneiden, die Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne mit Öl andünsten. Die Aubergine hinzugeben und anbraten. In der Zwischenzeit die Pasta aufsetzen und nach Packungsanweisung kochen.

Nun die **Paprika** aus dem Beutel holen und ganz einfach häuten. Paprika mit dem halben Bund Petersilie, Salz, Pfeffer, Zucker, 4 EL Olivenöl, Knoblauchzehe und etwa 5 EL Nudelwasser pürieren. Die Soße zu der Aubergine in die Pfanne geben und mit Hafersahne verfeinern. Die Nudeln abgießen und in die Soße geben. Mit frischer Petersilie garnieren.

vermischen. Diese anschließend mit den Gewürzen abschmecken. Nun den **Mangold** in eine Auflaufform geben, darauf etwas Gouda verteilen, einen Teil der Selleriecreme darüber geben und mit Lasagneblättern belegen. In der Reihenfolge weiter schichten und mit einer Lasagneblatt-Schicht enden. Diese mit dem restlichen **Gouda** bestreuen und bei 200 °C Ober- Unterhitze 40 Min backen. Zuletzt mit Pinienkernen garnieren und servieren.

Bärlauch-Butter

Steichart!

Zutaten für 1 Stück Butter: 250 g Butter, 1 Bund Bärlauch, 1 Zitrone, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Das Stück Butter auf Zimmertemperatur bringen, den **Bärlauch** waschen und ganz fein hacken. Die Schale der **Zitrone** abreiben und schließlich den Saft der halben Zitrone ausdrücken. Alle Komponenten miteinander verquirlen und abschmecken. Die Butter in eine beliebige Form geben und kalt stellen.

Mangold-Lasagne



Mit würziger Selleriecrème!

Zutaten für 2 Personen: 6 Lasagneblätter frisch (Art.-Nr. 661624), 600 g Mangold grün, 200 ml Schlagsahne, 1 Knollensellerie, 1 Knoblauchzehe, 100 g Parmesan, 60 g Pinienkerne, 100 g Gouda gerieben (Art.-Nr. 334635), etwas Muskatnuss, Salz, frischer Pfeffer

Zubereitung: Den Mangold waschen und die Blätter vom Stiel trennen. Den Sellerie schälen und in Salzwasser garen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. **Knoblauch** und klein geschnittene Mangoldstiele in einer Pfanne mit etwas Öl dünsten. Zuletzt die **Mangoldblätter** hinzugeben und bei geschlossenem Deckel einige Minuten garen. Den Sellerie abtropfen lassen und mit der Sahne und dem Parmesan zu einer Creme

Birnen-Tartelettes



Aus schnellem Blätterteig

Zutaten für 6 Tartelettes: 3 Birnen, 1 Blätterteig (Art.-Nr. 649986), 1 Ei, 3 EL Mandelmus, 50 g Zucker, 2 TL Zimt

Zubereitung: Den Blätterteig auf Zimmertemperatur bringen und ausbreiten. Den Teig mit dem **Mandelmus** bestreichen. In 6 gleich große Rechtecke teilen. Die **Birnen** halbieren und je eine Hälfte pro Rechteck in dünne Scheiben schneiden und darauf legen. Das Ei trennen und die Tartelettes samt Birnenscheiben damit bestreichen. Den Zucker mit dem Zimt mischen und die Tartelettes großzügig damit bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C 12-15 Min backen.

Viele weitere
Rezepte in
unserer
Rezeptdaten-
bank

Rezept der Woche:



Protein-Pancakes



mit Champignons

Zutaten für 2 Personen:

Für die Pancakes: 60 g Buchweizenmehl, 100 g Magerquark, 2 Eier, 100 g Champignons, etwas Salz;

Für die Soße:

200 ml Joghurt natur, 1 TL Honig, 1 Prise Salz, frischer Pfeffer, 1 Bund Bärlauch

Zubereitung:

Den Quark mit den Eiern und dem Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Die Pilze mit einem sauberen Küchentuch putzen und würfeln. In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, anschließend mit in den Teig geben und mit Gewürzen abschmecken. In der noch heißen Pfanne die Pancakes ausbacken und auf Tellern stapeln. Den Joghurt mit dem Bärlauch und übrigen Zutaten in einem Mixer zu einer grünen Soße verarbeiten und schließlich über die Pancakes geben. Mit frischem Bärlauch oder einigen Pilzen garnieren und genießen.

