

## Blätterteig-Möhren mit Ricotta



**Zutaten für 4 Personen:** 600 g Möhren, 2 frische Blätterteige (Art.-Nr. 649986), 250 g Ricotta, 1 TL Honig, 1 Bund Petersilie, 2 TL Zitronensaft, 1/2 TL Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer, etwas Öl  
**Zubereitung:** Den frischen Blätterteig auspacken und der Länge nach in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden. Möhren waschen, leicht einfetten und von der Spitze an mit dem Teig umwickeln, so dass das obere Ende noch aus dem Teig herauschaut. Die Blätterteig-Möhren auf ein Backblech legen und im heißen Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 15 Min backen. Anschließend herausnehmen, abkühlen lassen und die Möhren aus dem Teig nehmen. Mit dem Ricotta und Joghurt sowie den Gewürzen in einen Mixer geben und zu einer cremigen Masse verarbeiten. Abschmecken und in die Blätterteige füllen. Mit einem Petersilienzweig garnieren, so dass es den Anschein von Möhrengrün hat.

## Gebackener Blumenkohl mit Lauchzwiebeln



**Zutaten für 4 Personen:** 2 EL Tahini, 2 EL Wasser, 2 EL Zitronensaft, 1/2 TL Kreuzkümmel, 1/2 TL Paprika, 1/2 TL Oregano, 1 Knoblauchzehe, 1 Prise Kurkuma, Pfeffer, Salz, 1 Blumenkohl, 1 Bund Lauchzwiebeln  
**Zubereitung:** Backofen auf 180 °C vorheizen. Tahini mit Wasser, Zitronensaft, Gewürzen und Salz in einer Schüssel zu einer glatten Paste verrühren. Blätter und harten Teil des Blumenkohlstrunks entfernen und den Blumenkohl gründlich waschen. Kohl von allen Seiten mit der Marinade einreiben und anschließend auf dem Blech für ca. 50-60 Min bei 180 °C Umluft backen, bis er goldgelb ist. Hinterher mit frischen Lauchzwiebelringen servieren.

## Spiegeleikuchen



**Zutaten für 1 Blech:** für den Teig: 250 g weiche Butter, 180 g Zucker, 1 Prise Salz, 5 Eier, 280 g Weizenmehl (Type 405), 3 TL Backpulver, etwas Butter für die Form; für die Füllung: 2 Pch. Vanillepudding-

pulver, 120 g Zucker, 800 ml Milch, 400 g Schmand (alternativ Magerquark), 1 Glas Aprikosenhälften (Art.-Nr. 42184), 2 Pch. Tortenguss, 5 EL Zucker, 500 ml Wasser

**Zubereitung:** Die Butter mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier unter Rühren hinzugeben. Mehl mit Backpulver mischen und zufügen. Teig auf das Blech geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft ca. 20 Min backen. Kuchen komplett auskühlen lassen. In der Zwischenzeit Puddingpulver mit Zucker und 6-7 EL der Milch verrühren. Restliche Milch in einem Topf erhitzen. Angerührtes Pulver in die kochende Milch einrühren und bei niedriger Hitze 1 Min unter Rühren weiterköcheln. Heißen Pudding in eine Rührschüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen. Schmand unter den noch warmen Pudding rühren. Creme auf dem Rührteig verteilen, glatt streichen und 1 Std kühlstellen. Aprikosenhälften in einem Sieb abtropfen lassen und mit der Wölbung nach oben auf dem Kuchen verteilen. Tortenguss nach Packungsanweisung mit Zucker und dem Wasser in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen. Fertigen Tortenguss etwas abkühlen lassen und vorsichtig mit einem Pinsel auf den Aprikosen und der Creme verteilen. Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.

## Sellerie-Cordon-Bleu

**Zutaten für 2 Personen:** 4 Scheiben Sellerie, 150 g Gouda, 2 Scheiben Kochschinken (Art.-Nr. 19120), Salz, Zitronensaft, Öl (zum Ausbacken); zum Panieren: 1 Ei, Mehl, Semmelbrösel, Salz  
**Zubereitung:** Sellerie schälen und in 4 gleichdicke Scheiben schneiden. Selleriescheiben in Wasser mit etwas Zitronensaft und Salz halbweich kochen. Herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Inzwischen das Ei schaumig schlagen und salzen. Je eine Selleriescheibe mit dem zusammengeklappten Schinken, in dem etwas Gouda eingeschlagen ist, belegen. Die andere Selleriescheibe drauflegen und alles wie ein Wiener Schnitzel panieren. Das Sellerie-Cordon-Bleu in heißem Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Hierzu passen Kartoffeln und grüne Soße.

Viele weitere  
Rezepte auch  
auf unserem  
Foodblog -  
by Kim Liza

## Rezept der Woche: Mangold-Ostertarte



**Zutaten für 6 Personen (1 Springform):** für den Teig: 500 g Mehl, 250 g Butter, 2 Eier, Salz; für die Füllung: 1/2 Pch. Kräutermischung von Kiebitz (Art.-Nr. 091), ca. 300 g Mangold, 350 g Ricotta (Art.-Nr. 332539), 2 Eier, Salz, Muskatnuss, Pfeffer, 65 g Parmesan (Art.-Nr. 6329), 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 5 gekochte Eier

**Zubereitung:** Den Teig schnell zu einem glatten Teig verkneten. Hierfür die Butter würfeln und ggf. etwas kaltes Wasser zum Teig hinzufügen, damit sich alles gut verbindet. In den Kühlschrank stellen und die Füllung zubereiten. Mangold und Kräuter waschen. Aus den Kräutern macht man in der Regel die typische Grüne Soße zu Ostern. Heute verleihen sie der Tarte einen würzigen Geschmack. Die Kräuter fein hacken, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln. Mangoldblätter von den Stielen trennen. Blätter in feine Streifen, Stiele in Stücke schneiden. Öl in eine tiefe Pfanne geben, um darin Zwiebeln und Knoblauch zu dünsten. Die Mangoldstücke und kurze Zeit später die Blätter des Mangolds hinzugeben. Bei geschlossenem Deckel 8 Min garen. Anschließend gut abtropfen lassen und zum Abkühlen beiseite stellen. Wasser für die Eier aufkochen und 7 Min kochen lassen, dann abschrecken und pellen. Den Ricotta mit den Gewürzen, den Eiern und den Kräutern vermischen und unter den Mangold heben. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer bemehlten Fläche halbieren und beide Teile in Kreise ausrollen. Dabei darauf achten, dass der eine Kreis für den unteren Teil der Tarte größer ist. Der Obere sollte den Durchmesser der Springform haben. Die Springform einfetten, den Tarteboden hineingeben, 2/3 der Mangoldmasse hineinfüllen und Mulden für die hart gekochten Eier hineindrücken. Die Eier hineinlegen und mit der restlichen Masse bedecken. Zuletzt den Teig auf die Füllung legen und an den Seiten mit einer Gabel verschließen. Im heißen Ofen bei 200 °C 40 Min backen. Anschließend 15 Min stocken lassen, bevor sie angeschnitten werden kann.

