

Rezeptideen: Radieschen, Gurke, Shiitake, Mangold, Zucchini

Kartoffelsalat mit Gurke und Radieschen, dazu Bacon



Zutaten für 2 Personen: 1 Gurke, 1 Frühlingszwiebel, 100 g Radieschen, 50 g Schinkenwürfel (Art.-Nr. 19039), 1 Bd. Schnittlauch 2 TL scharfer Senf, 100 g Schmand, 600 g Kartoffeln, 1 EL Olivenöl, 1 TL Weißweinessig, 1 Prise Zucker, Salz

Zubereitung: Wasser im Wasserkoher erhitzen. Kartoffeln schälen, halbieren und in 1 cm breite Scheiben schneiden. Einen Topf mit dem heißen Wasser füllen, aufkochen lassen, salzen und Kartoffelscheiben darin ca. 8 Min köcheln lassen, bis sie weich sind. In der Zwischenzeit Bacon in einer kleinen Pfanne, ohne Zugabe von weiterem Fett, für 4 – 6 Min knusprig anbraten und anschließend aus der Pfanne nehmen. In einer großen Schüssel Schmand, Essig, Senf, 1 EL Olivenöl, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Die enden der Gurke abschneiden, halbieren, Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen und die Gurke in 0,5 cm breite Halbmonde schneiden. Radieschen waschen und achteln. Weißen und grünen Teil der Frühlingszwiebel getrennt voneinander in feine Ringe schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Gurken, Radieschen, Schnittlauchröllchen und weißen Teil der Frühlingszwiebel mit dem Dressing vermengen. Kartoffeln mithilfe des Deckels abgießen, kurz abkühlen lassen und unter das Dressing mischen. Salat in Schüsseln anrichten und mit dem grünen Teil der Frühlingszwiebel und dem Bacon toppen.

Zucchini-Sommersalat mit Ziegenkäse



Zutaten für 4 Personen: 4. Zucchini, 2 EL Crema gialla al limone (Art.-Nr. 43931), 1 EL Olivenöl, 1 Pck. Ziegenkäse, 50 g Pinienkerne, 1/2 Kresse-Paket, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Zucchini mit einem Sparschäler oder Hobel in feine längliche Scheiben schneiden. Zucchini, Crema gialla al limone, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel vorsichtig vermischen und 10 Min marinieren. Zucchini in eine Schüssel oder auf Teller geben. Pinienkerne bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. Die Zuccinischeiben mit gerösteten Pinienkernen, Ziegenkäse und Kresse garnieren.

Spaghetti mit Mangold in Pilz-Rahm-Sauce



Zutaten für 4 Personen: 1 Schalotte, 200 g Shiitakepilze, 500 g Mangold (1 kleine Staude), Salz, 1 EL Olivenöl, 2 TL Currypulver, 50 ml Gemüsebrühe, 100 g Crème fraîche, Pfeffer, 300 g Vollkornspaghetti

Zubereitung: Schalotte schälen, fein würfeln. Pilze putzen. Stiele abschneiden, Hüte je nach Größe halbieren oder vierteln. Mangold waschen, die Strünke entfernen, die Blätter klein schneiden. Reichlich Salzwasser für die Vollkornnudeln aufsetzen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Schalotte darin kurz bei mittlerer Hitze andünsten. Pilze zugeben und anbraten. Curry hinzugeben und mit anbraten. Mangoldblätter unterrühren. Brühe und Crème fraîche zugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze 8–10 Min schmoren. Inzwischen die Vollkornnudeln in dem kochenden Salzwasser nach Packungsanleitung garen. Nudeln in einem Sieb abgießen, dabei 2–3 EL Nudelwasser auffangen und unter die Mangold-Pilz-Sauce rühren. Vollkornnudeln gut abtropfen lassen und zusammen mit dem Mangold servieren.

Erdbeermousse



Zutaten für 6 Personen: 300 g Erdbeeren, 100 g Zucker, 1 EL Limettensaft, 3 Bl Gelatine, 200 g Schlagsahne

Zubereitung: die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dann die Erdbeeren gründlich abspülen, trockentupfen und den Stielansatz entfernen. Nun 250 g der Erdbeeren mit Zucker und Limettensaft pürieren. 50 g zur Seite stellen. Die ausgedrückte Gelatine in 2 Esslöffel heißem Wasser auflösen und unter das Erdbeerpüree rühren und kaltstellen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. Sobald die Erdbeermasse zu gelieren beginnt, die Schlagsahne vorsichtig unterheben. Mousse in eine Schüssel füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren mit restlichen halbierten Erdbeeren garnieren.

Viele weitere
Rezepte auch
auf unserem
Foodblog-
by Kim Liza



hannoverspeist.de

Foto: Kim Liza

Rezept der Woche: Pinsa mit Mangold, Pilzen & Gorgonzola



Zutaten für 4 Personen: 1 Pck. Pinsa (2 Teigböden), 300 g Mangold (1 Staude), 2 EL Crema di Pomodori Secci (Art.-Nr. 103804), 2 Knoblauchzehen (frisch), 150 g Shiitake-Pilze, Salz, Pfeffer, 3 EL Olivenöl, 2 Zweige Rosmarin 100–150 g Gorgonzola

Zubereitung: Den Ofen auf 220 °C Ober-/ Unterhitze aufheizen. Den Mangold waschen und die Blätter von den Stängeln trennen. Die Stängel für ein anderes Gericht verwenden. Die Blätter in dünne Streifen schneiden, dann in eine Pfanne mit 1 EL Wasser, bei geschlossenem Deckel blanchieren, bis sie zusammengefallen sind. Die Pinsa Böden auf ein Blech mit Backpapier legen, den Mangold darauf verteilen, die gesäuberten und in Streifen geschnittenen Pilze ebenfalls auf dem Teig verteilen. Kleckse von der Crema und dem Gorgonzola grob auf dem Belag verteilen und mit Pfeffer und Salz würzen. Mit Olivenöl beträufeln und für 10–14 Min knusprig backen und direkt genießen.