

Rezeptideen: Ackerpille, Mairübchen, Zuckermais, Pilze

Chili sin Carne

mit Zuckermais

hannoverspeist.de



Zutaten für 2 Personen: 2 Zuckermaiskolben, 1 Glas Kidneybohnen, 1 rote Zwiebel, 4 Jalapeños, 1 frische Chili, 1 Pck. Sonnenblumenhack, 1 Bund Koriander, 1 Bund Petersilie, 500 ml Tomaten-Passata (Art.-Nr. 602006), 1 EL Tomatenmark, 2 TL Kraftwürze mediterran (Art.-Nr. 300206), 100 g Cherrystrauchtomaten, 1/2 TL Smokey Paprikagewürz, Salz, Pfeffer, 200 ml Wasser, Olivenöl; außerdem: 2 Limetten, 150 g Hirse

Zubereitung: Etwas Olivenöl in einen großen Topf geben und die gehackte Zwiebel und die Chili darin dünsten. Das Tomatenmark, die Kraftwürze sowie das Sonnenblumenhack hinzugeben und scharf anbraten, dann mit dem Wasser ablöschen. Den Mais vom Kolben schneiden, die Kidneybohnen abgießen, die Jalapeños in Scheiben schneiden und die gewaschenen Tomaten vierteln. Das gesamte Gemüse samt Kidneybohnen in den Topf geben und mit Tomaten-Passata aufgießen. Salz, Pfeffer und Paprikagewürz hinzugeben und das ganze 20-30 Min einkochen. Die Hirse in der doppelten Menge Salzwasser kochen. Das Chili mit Hirse servieren. Dazu frisch gehackten Koriander, Petersilie und eine Limettenspalte reichen.

Pilzpflanne

mit Geschnetzeltem & Chinakohl hannoverspeist.de



Zutaten für 2 Personen: 1/2 Chinakohl, 200 g Steinchampignons, 1 Packung getrocknete Steinpilze (Art.-Nr. 260224), 400 ml Haferdrink, 3 TL Maistärke, 1 Schalotte, 150 g Sojaschnetzel (Art.-Nr. 706065, frische Petersilie, Salz, Pfeffer, 1 Prise geräucherte Paprika Pulver (Smokey Paprika)

Zubereitung: Schalotte schälen und fein würfeln. Margarine in einer Pfanne erwärmen und die Pilze darin dünsten. Die Pilze putzen und würfeln, dann zu den Zwiebeln geben. Nach kurzem Anbraten die Steinpilze hinzugeben und mit der Hafermilch ablöschen. Die Sojaschnetzel hinzugeben und 15 Min köcheln lassen. Mit den Gewürzen verfeinern und abschmecken. Frische Petersilie hacken und zum Schluss zu der Pilzpflanne geben. Zu dem Gericht passen Kartoffeln, Reis oder auch Spätzle.

Mairübchen-Gratin



Zutaten für 2 Personen: 500 g Mairübchen, 1 Knoblauchzehe, 30 g Butter, 200 g Schlagsahne, 125 ml Milch, 50 g geriebener Gruyère, frisch geriebene Muskatnuss, Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer.

Zubereitung: Die Mairübchen schälen und mit einem Gurkenhobel in dünne Scheibchen schneiden. Eine feuerfeste Form mit einer angeschnittenen Knoblauchzehe einreiben und dann großzügig mit der Butter ausfetten. Die Rübchen fächerförmig hineinlegen. Die Sahne und die Milch mit dem Käse verrühren und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne-Käse-Sauce über die Rübchen gießen, sie müssen völlig bedeckt sein, notfalls noch etwas Sahne nachgießen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C etwa 25 Min backen.

Viele weitere
Rezepte auch
auf unserem
Foodblog -
by Kim Liza

Rezept der Woche: Strozzapreti mit gerösteter Tomatensauce



Zutaten für 4 Personen: 280 g Strozzapreti Pasta Orobio (Art.-Nr. 103681), 600 g rote Tomaten, 1 Bund Kräuter (Thymian/Oregano/Minze), Natives Olivenöl extra nach Bedarf, Salz nach Geschmack

Pecorino-Sardo-Fondue: 150 g Pecorino Sardo, 75 ml Milch, 1 frisches Eigelb, Pfeffer nach Bedarf, Salz nach Geschmack

Frittierte Auberginen: 1 mittelgroße schwarze Aubergine, Reismehl nach Bedarf, Erdnussöl nach Bedarf

Zubereitung - Geröstete Tomatensauce: Tomaten waschen, halbieren und auf ein Backblech legen. Mit nativem Olivenöl extra beträufeln, Salz und Kräuter hinzufügen. Im vorgeheizten Ofen bei 190 °C etwa 45 Min backen. Sobald sie gar sind, mit einem Stabmixer pürieren und die Sauce durch ein Sieb passieren. (Das Wasser, das die Tomaten beim Garen abgegeben haben, aufbewahren, um die Strozzapreti darin zu schwenken.)

Pecorino-Sardo-Fondue: Einen Topf mit heißem Wasser für das Wasserbad erhitzen. In der Zwischenzeit den Pecorino Sardo reiben. Eine Schüssel über den heißen Wassertopf stellen, Milch und geriebenen Pecorino Sardo hinzufügen und schmelzen lassen. Sobald der Käse geschmolzen ist, die warme Mischung in einen Mixer geben, das Eigelb und den Pfeffer hinzufügen und einige Min pürieren, bis eine cremige Fondue entsteht. (Das Eigelb wird durch den Kontakt mit der heißen Milch und dem Käse pasteurisiert.) Beiseite stellen.

Frittierte Auberginen: Die Auberginen waschen, in Scheiben, dann in Streifen und schließlich in Würfel schneiden. Die Würfel im Reismehl panieren. Erdnussöl in einem hohen Topf auf 180 °C erhitzen. Die Auberginenwürfel portionsweise frittieren. Wenn sie goldbraun sind, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Behälter abtropfen lassen, um überschüssiges Öl zu entfernen, und salzen.

Finalisierung des Gerichts: Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Strozzapreti von Pasta Orobio kochen. In der Zwischenzeit in einer Pfanne das zuvor beiseitegestellte Tomatenkochwasser hinzufügen und die gekochten Strozzapreti dazugeben. Alles schwenken, die geröstete Tomatensauce, einen Schuss natives Olivenöl extra hinzufügen und gut vermengen. Die Strozzapreti anrichten, Kleckse vom Pecorino-Sardo-Fondue und die frittierten Auberginen hinzufügen.

