

Endivien-Tarte mit Maronen



Zutaten für 4 Personen: für den Mürbeteig: 120 g kalte Alsan Margarine, 240 g Mehl, 1 Pr. Salz, 2 EL kaltes Wasser; für die Füllung: 300 g Maronen, 1 Endiviensalat (ca. 300 g), 1 Zwiebel, 1 Pr. Muskat, Pfeffer, 3 EL Frischkäse Soja natur, 1 EL Sojamehl

Zubereitung: Die Zutaten für den Teig schnell verkneten und 30 Min kaltstellen. In der Zwischenzeit den Salat waschen und klein schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Maronen oben kreuzförmig einschlitzen und 15 Min bei 150 °C Umluft auf einem Backblech backen, bis die Schale aufgeplatzt ist. Kurz abkühlen lassen, dann pellen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und grob pürieren. Den Teig ausrollen und in eine Springform legen. Andrücken, mit einer Gabel einstechen und 10 Min bei 200 °C Ober-/Unterhitze backen. Anschließend herausnehmen, die Füllung auf den Teig geben und für 30 Min im Ofen fertig backen.

Überbackener Porree



Zutaten für 4 Personen: 1 kg Porree, 200 g geriebener Käse, 200 g Kochschinken, 1 Ei, 200 g Schlagsahne, 1/2 Bund Petersilie, Salz, Pfeffer, 1 Msp. Paprikapulver, 1 Schuss Öl

Zubereitung: Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und eine Auflaufform mit etwas Öl ausfetten. Den Porree putzen, der Länge nach aufschneiden und sehr gründlich unter fließendem Wasser waschen. Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit den Porree in etwa 10 cm lange Stücke schneiden und dann etwa 10 Min im hochenden Salzwasser garen. Anschließend mit einer Schaumkelle herausheben, sehr gut abtropfen lassen und nebeneinander in die gefettete Auflaufform geben. Nun den Schinken klein würfeln und zusammen mit dem Käse gleichmäßig auf dem Porree verteilen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Das Ei mit der Schlagsahne glatrühren, die Petersilie untermischen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Danach über den Porree gießen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min überbacken, bis der Käse goldgelb geschmolzen ist.

Shiitake-Bolognese mit Spaghetti



Zutaten für 2 Personen: 1 Möhre, 80 g Staudensellerie, 200 g Shiitake-Pilze, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 4 Fleischtomaten, 4 EL Olivenöl, 2 EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, 100 ml Gemüsebrühe, 400 ml Tomatensauce, etwas Zucker, 250 g Spaghetti, 2 EL Hefeflocken, 1 TL Paprikagewürz geräuchert (Art.-Nr. 394147)

Zubereitung: Die Möhre und den Sellerie schälen und fein würfeln. Die Pilze mit einem Tuch abreiben, Stiele herausdrehen und die Hüte fein hacken. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen, von den Stielansätzen befreien und würfeln. In einer großen Pfanne Öl erhitzen und darin die Möhre, den Sellerie, die Pilze und die Zwiebeln braten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Tomatenmark, Knoblauch, Hefeflocken, Tomaten und Tomatensauce dazugeben. Alles ohne Deckel bei mittlerer Hitze 15-20 Min eindicken lassen. Mit

Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsangabe zubereiten. Beim Abgießen der Pasta etwas Kochwasser zurückhalten und mitsamt Wasser zur Soße in die Pfanne geben. Servieren und genießen.

Möhren-Feta-Salat mit Petersilie



Zutaten für 2 Personen: 1 Bund Möhren, 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 100 g Feta, 1 Bund Petersilie, 1/2 TL Kurkuma, 1 Zitrone

Zubereitung: Die Möhren schälen und in ca. 5 cm lange Stifte schneiden. Die Sticks auf dem Backblech verteilen und das Öl darüber geben. Mit Salz, Kurkuma und Pfeffer bestreuen und für 25-30 Min in den Ofen bei 200 °C backen. Den Feta in kleine Stückchen zerbröseln und die Petersilie fein hacken. Nach der Backzeit die Sticks aus dem Ofen nehmen, in eine Schüssel geben und kurz abkühlen lassen. Feta und Petersilie unterheben und mit Zitronensaft verfeinern.

Viele weitere
Rezepte auch
auf unserem
Foodblog-
by Kim Liza

Rezept der Woche: Indisches Saag Paneer mit Grünkohl



Zutaten für 2 Personen: für die Chapatis: 100 g Dinkelvollkornmehl, 200 g Dinkelmehl (Typ 1050), 1 TL Salz, 250 ml Wasser; für das Saag Paneer: 2 EL Pflanzenöl, 200 g Paneer (Art.-Nr. 6348), 1-2 Schalotten, Salz, 1 EL geriebener frischer Ingwer, 2-3 Knoblauchzehen, je 1/2 TL Kardamom, Zimt, Kumin, Koriander, 1 Prise Cayennepfeffer, n. B. Kreuzkümmelsamen, 500 g Grünkohl, 120 ml Wasser, 4-5 EL flüssige Sahne, Pfeffer, Zitronen

Zubereitung: Zutaten für die Chapatis vermengen und Teig in 4 Stücke teilen. Mit den Händen grob flachdrücken. Obere Seite leicht befeuchten und in eine heiße Pfanne ohne Fett geben. Von beiden Seiten auf mittlerer Temperatur durchbacken. Anschließend in einen Gefrierbeutel legen und diesen nicht verschließen. Dieser verhindert das Hartwerden der Brote. In einer tiefen Pfanne 1 EL Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Paneerwürfel nebeneinander hineingeben und auf allen Seiten goldbraun braten. Dann auf einen Teller geben und beiseitestellen. Das restliche Öl, die gehackte Schalotte und die Gewürze in die Pfanne geben und dünsten. Den Ingwer und gehackten Knoblauch zugeben und anbraten bis sie duften. Den Grünkohl waschen, Blätter vom Strunk entfernen, grob zerplücken und mit den Fingern durchkneten. Das Blattgemüse, das Wasser und 1/2 TL Salz hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren 8-10 Min mitgaren, bis das Gemüse sehr zart ist und die Flüssigkeit aufgesogen ist. Dann vom Herd nehmen und die Sahne und den Paneer untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Heiß servieren und nach Belieben mit Zitrone verfeinern. Dazu das indische Brot mit etwas Butter und Salz reichen.

