

Veggie-Lasagne

mit Gnocchi



Zutaten für 2 Personen: 200 g Möhren, 400 g Champignons, 1 rote Paprika, 300 ml Brühe, 500 ml Tomatenpassata, 1 Zwiebel, 50 ml Weißwein, 1 Packung frische Gnocchis (Art.-Nr. 28864), 4 EL Tomatenmark, 1 Prise Cayennepeffer, 1 TL Paprikapulver, 1 Prise Zimt, 2 TL Oregano getrocknet, 1/2 TL Kurkuma, Salz und Pfeffer, Olivenöl, 1 Handvoll Mandeln.

Zubereitung: Gemüse waschen, Zwiebel schälen und die Pilze säubern. Pilze, Zwiebel und Möhren fein hacken. Öl in der Pfanne erhitzen und sämtliches Gemüse anbraten. Mit Tomatenmark und Gewürzen verfeinern und mit dem Weißwein ablöschen. Mit der Brühe aufgießen und bei geschlossenem Deckel 20 Min köcheln lassen. Die Passata zufügen und erneut 15 Min ohne Deckel einkochen lassen. Abschmecken und mit den nach Packungsanweisung zubereiteten Gnocchis servieren.

Rotkohl

mit Süßkartoffelrösti



Zutaten für 4 Personen: für den Rotkohl: 1 Zwiebel, 1 kg Rotkohl, 3 EL Butter, 100 ml Rotweinessig, 300 ml Holunderbeersaft, 2 Lorbeerblätter, 3 Sternanis, 1 Zimtstange, 10 Pimentkörner, 5 Gewürznelken, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 1 großer säuerlicher Apfel, 200 g Wild-Preiselbeeren (Glas), 2-3 TL Speisestärke, Salz, Pfeffer; außerdem: 2 EL Haselnüsse; für die Rösti: 600 g Süßkartoffeln, 1/2 Bund Petersilie, 1 Ei, 60 g geriebener Berghäse, 2 EL Mehl, Salz, Pfeffer, 3-4 TL Currypulver, 2-3 EL Bratöl

Zubereitung: Vom Rotkohl die äußeren Blätter und Strunk entfernen dann in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, würfeln und in Butter andünsten, Rotkohl hinzufügen und ca. 5 Min andünsten. Mit Essig ablöschen, Saft, Lorbeer, Sternanis und Zimt dazugeben. So viel Wasser angießen, dass der Rotkohl bedeckt ist und aufkochen. Übrige Gewürze fein mörsern und zugeben. Bei mittlerer Hitze im geschlossenen Topf 90 Min schmoren, evtl. Wasser nachgießen. Apfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheibchen schneiden. Apfel und Preiselbeeren zum Rotkohl geben und weitere 20 bis 30 Min offen kräftig kochen lassen, so dass möglichst viel Flüssigkeit verdunstet. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und den Rotkohl damit binden. Rotkohl mit Salz und Pfeffer abschmecken. Haselnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Für die Rösti Süßkartoffeln schälen und raspeln. Petersilie hacken. Süßkartoffel, Petersilie, Ei, Käse und Mehl verrühren, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. In einer

Pfanne Öl erhitzen und nacheinander beidseitig knusprige Rösti backen. Mit Rotkohl und Haselnüssen servieren.

Feldsalat

mit Champignons & Orangen-Dressing



Zutaten für 4 Personen: 150 g Feldsalat, 150 g Steinchampignons, 1 Möhre, 100 g geschälte Walnüsse, Saft einer Orange, 2 EL Sesamöl, Salz

Zubereitung: Den Salat waschen und in die Salatschüssel geben. Die Pilze putzen und blättrig schneiden. Die Möhre schälen und in feine Julienne-Streifen schneiden oder hobeln. Alles zum Salat geben. Aus Orangensaft, Öl und Salz ein Dressing anrühren. Über den Salat geben, mischen und mit Walnüssen garniert servieren.

Schoko-Gewürzkuchen

mit Orangenfilets



Zutaten für 1 Springform: 300 g Mehl, 3 TL Backpulver, 300 g brauner Zucker, 40 g Backkakao, 1 TL Zimt, 1 TL Ingwerpulver, 1/4 TL Nelkenpulver, 100 g Zartbitterschokolade, 130 g Butter, 5 Eier, 150 ml Milch, 50 ml Rotwein, Puderzucker, 1 Prise Salz; Für die Orangen: 3 Orangen, Saft einer Zitrone, 50 g Zucker, 50 g Butter, 1 EL Rahm, 3 TL extra Zimt

Zubereitung: Orangen schälen und feine Filets herausschneiden. In einer Pfanne Zucker, Butter und Zitronensaft unter Rühren auf mittlerer Hitze zu hellbraunem Caramel schmelzen. Vorsicht: die Hitze nicht zu hoch stellen, da die Butter-Zucker-Mischung sonst verbrennt. Rahm und Zimt dazugeben und glatt rühren. Die Creme in eine mit Backpapier ausgekleidete Quicheform verteilen und die Filets kranzförmig darin schichten. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Form für 10 Min kurz in den Ofen geben. In der Zwischenzeit die Schokolade hacken. Mehl, Backpulver, Kakao in eine Schüssel sieben und mit Salz, Gewürzen und Schokoraspehl vermengen. Butter, Zucker und Eier cremig schlagen. Milch und Wein hinzugeben. Butter-Ei-Masse zur Mehlmischung geben und zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Form einfüllen und weitere 50 - 60 Min backen (Stäbchenprobe), auskühlen lassen und zuletzt den Kuchen stürzen (das Backpapier zur Hilfe nehmen). Vor dem Servieren großzügig mit Puderzucker bestäuben.

Viele weitere
Rezepte auch
auf unserem
Foodblog -
by Kim Liza

Rezept der Woche:



Kürbis-Risotto

mit karamellisiertem Rosenkohl & Granatapfel

Zutaten für 2 Personen: 300 g Milchreis, 0,5 L Gemüsebrühe, 1 Schuss Weißwein (ca. 60 ml), 1 Zwiebel, 400 g Hokkaido Kürbis, 400 ml Sojamilch, 80 g geriebener kräftiger Käse (z. B. Parmesan oder Berghäse), 300 g Rosenkohl, 1 Granatapfel, Salz, 2 TL Kurkuma, Olivenöl

Zubereitung: Öl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebel schälen, fein würfeln und darin anschwitzen. Den Reis hinzugeben und kurz glasig andünsten, mit dem Weißwein ablöschen, dann nach und nach mit Brühe auffüllen. Immer wenn die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen wurde, weitere Flüssigkeit nachgießen, Zwischendurch gut umrühren. Zuletzt die Sojamilch einrühren und bei geschlossenem Deckel auf niedriger Hitze mit gelegentlichem Umrühren garen lassen. Den Rosenkohl waschen, halbieren und mit 2 EL Balsamico crema mischen. Im Ofen in einer Form bei 180 °C Umluft garen, dabei den Rosenkohl gelegentlich wenden. Den Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Diese in kochendem Wasser oder im Dampfgarer garen und hinterher mit einer Prise Salz und dem Kurkuma pürieren. Das Kürbispüree, sowie den geriebenen Käse unter das Risotto rühren. Die Granatapfelkerne aus der Schale lösen. Das Risotto auf Teller geben und mit Rosenkohl und Granatapfel versehen.

(Das Kürbisrisotto ist auch eine tolle Beilage zur klassischen Weihnachtsgans)



Foto: Kim Liza