

## Rosenkohl-Flammkuchen



**Zutaten für 4 Personen:** 1 Pck Flammkuchenböden Dinkel (6 Stk/Art.-Nr. 648003), 250 g Rosenkohl, 1 Becher Crème fraîche, 1 Pck Feta, 150 g Schinkenwürfel, 1 rote Zwiebel, Pfeffer, Salz

**Zubereitung:** Rosenkohl putzen, halbieren und mit etwas Salz ca. 5 Min bissfest kochen. Die anderen Zutaten in Scheiben und Stücke schneiden. Den Teig aus der Packung nehmen und 4 Böden bereitlegen. Die Crème fraîche drauf verteilen und mit den restlichen Zutaten belegen. Anschließend ca. 15 Min bei 220 °C backen.

## Funghi Fettuccine



**Zutaten für 2 Personen:** 250 g Fettuccine (wahlweise unsere Tagliatelle Art.-Nr. 47128), 200 g Champignons, 2 EL Haselnüsse, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Butter, 1 EL Olivenöl, 1 Schuss Weißwein, Salz, 1 TL Pfeffer, 3-4 Zweige Salbei, frisch geriebener Parmesan

**Zubereitung:** Pasta nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser al dente garen. Währenddessen die übrigen Zutaten zubereiten. Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Den Salbei waschen, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. In einer großen beschichteten Pfanne zunächst die grob gehackten Haselnüsse ohne Fett goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. In derselben Pfanne die Butter und das Olivenöl erhitzen. Zunächst die Pilze bei starker Hitze rundherum anbraten, dann die Hitze reduzieren und den Knoblauch hinzufügen. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Pasta al dente ist, diese abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Die Nudeln zusammen mit dem Salbei und den gerösteten Haselnüssen zu den Pilzen in die Pfanne geben. Alle Zutaten gut miteinander vermischen, dabei ggf. noch etwas vom Nudelkochwasser hinzufügen. Die Fettuccine mit Pilzen noch einmal mit Salz und ggf. Pfeffer abschmecken, dann mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

## Möhren-Süppchen mit Lebkuchen-Note



**Zutaten für 4 Personen:** 2 TL Lebkuchengewürz (Art.-Nr. 564760), 100 ml Milch, 700 g Möhren, 25 g Ingwer, 4 Schalotten, 3 EL Öl, 800 ml Gemüsebrühe, Meersalz, Pfeffer, 2 EL Schwarzkümmelsamen, 1 Orange, 120 g Ricotta

**Zubereitung:** Die Möhren und den Ingwer schälen. Schalotten und Knoblauch ebenso und alles in Würfel schneiden. 2 EL Öl in einen Topf geben und erhitzen, um zunächst die Gewürze und dann das Gemüse darin anzudünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und 20 Min köcheln lassen. Alles fein pürieren und die Suppe nach Belieben durch ein Sieb passieren. Sollte die Suppe zu dick sein, mit Wasser oder Brühe etwas verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Orange waschen und Zesten von der Schale schneiden. Den Ricotta mit dem Saft der Orange verrühren. Die Suppe in Schalen füllen und mit Orangen-Ricotta verfeinern, Schwarzkümmelsamen und Orangenzesten darüber streuen und servieren.

Viele weitere  
Rezepte auch  
auf unserem  
Foodblog-  
by Kim Liza



hannoverspeist.de

Foto: Kim Liza

## Rezept der Woche: Pizzakranz mit Rotkohlpesto und Ziegencamembert



**Zutaten für 4 Personen:**

2 frische Pizzateige (Art.-Nr. 649988), 1 Ziegencamembert (Ilsebär, Art.-Nr. 331540), Preiselbeeren (Art.-Nr. 42602), 2-3 Zweige Rosmarin;

**für das Pesto:**

250 g Rotkohl, 1 Knoblauchzehe, 30 g Pinienkerne, 100 g Pecorino (Art.-Nr. 3581), 125 g Olivenöl, 1 TL Salz, Pfeffer, 1 Pr Zucker

**Zubereitung:**

Die beiden Pizzaböden aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen und liegen lassen, damit sie Zimmertemperatur erreichen. Den Rotkohl waschen, grob kleinschneiden und mit den anderen Zutaten in einen Mixer geben. Wer mag, kann die Pinienkerne zuvor leicht anrösten, dies intensiviert ihren Geschmack. Das Pesto auf den einen Pizzateig streichen und den zweiten Teig auf den anderen legen. Mit einem Nudelholz etwas ausrollen und der Länge nach in 2-3 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen in sich eindrehen und in eine Schneckenform legen. In der Mitte Platz lassen für den Camembert. Mit Rosmarin bestücken und bei 190 °C Ober-/Unterhitze 15-20 Min backen. Nach etwa 10 Min Backzeit den Camembert oben eintzen und die äußere Schicht nach außen klappen. Nach dem Backen einen Klecks Preiselbeeren auf den Käse geben und mit einigen Pinienkernen und frischem Rosmarin garnieren.