

Bunte Rezeptauswahl



KW 38 - 2021

Radicchio-Nudeln mit Roquefort-Walnuss-Sauce

Zutaten:

350 g Bandnudeln, 200 g Roquefort-Käse, 1 kleiner Radicchio-Salat, 180 ml Milch, 100 ml Crème fraîche, 75 g gehackte Walnusskerne, Salz, schwarzer Pfeffer, Thymian-Blättchen

Zubereitung:

Die Walnüsse in einer trockenen Pfanne rösten. Den Radicchio in feine Streifen schneiden. Die Nudeln nach Packungsangabe al dente kochen. Roquefort würfeln und in der heißen Milch auflösen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Thymianblättchen klein schneiden und mit Crème fraîche zur Sauce geben. Die Radicchio-Streifen in die Sauce geben (Achtung, sie sollten nicht zu lange in der heißen Sauce bleiben, da sie sehr an Farbe verlieren). Nudeln auf großen Tellern anrichten und die gehackten Walnusskerne darauf verteilen. Die Roquefort-Walnuss-Sauce darüber geben.

Quelle: Ökokiste



Bunte Antipasti mit Peperoni

Zutaten:

2 Packungen Feta-Schafskäse, 6-8 milde Peperoni, 6 getrocknete Tomaten, nach Belieben Oliven, 1 Zweig Rosmarin, etwas Thymian, 1-2 Knoblauchzehen, etwas Basilikum, 8 EL feines Olivenöl, Pfeffer

Zubereitung:

Den Feta in mundgerechte Stücke würfeln. Peperoni in kleinere Stücke schneiden. Geben Sie alle Zutaten in eine passende Schale oder ein verschließbares Glas. Die Kräuter und den Knoblauch in feine Scheibchen schneiden und die Gewürze mit dem Öl vermengen. Mit den obigen Zutaten vermischen.

Passt gut zum italienischen Abend, als Mitbringsel zum Grillen oder als schnelles Nudelgericht. Einfach die Antipasti über die Nudeln geben und genießen.

Abwandlungen: Braten Sie Auberginen oder Zucchini in Scheiben in Öl an und geben Sie diese dazu. Auch kleine gebratene Karotten oder gebackene Butterkartoffeln passen sehr gut dazu. Die vorbereitenden Antipasti lassen sich wunderbar variieren und einige Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Quelle: Privat

Pastinaken-Backlinge mit Haferflocken

Zutaten:

180g Haferflocken, ¼ l Mineralwasser mit Kohlensäure, 1 Zwiebel gewürfelt, ½ Bund Petersilie, 3 EL Öl, 35 g Quark, 3 EL sehr steife Sahne, 30 g gemahlene Mandeln geröstet, 300 g Pastinaken, 5 EL Sesam, nach Belieben Gewürze wie Liebstöckel, Dill, Kümmel, Muskat, Koriander, Fenchel, Knoblauch

Zubereitung:

Haferflocken mit Mineralwasser einweichen. Pastinaken fein reiben, alle Zutaten miteinander verkneten. Kräftig mit Gewürzen abschmecken wie Liebstöckel, Dill, Petersilie, Kümmel, Muskat, Koriander, Fenchel, Knoblauch (je nach Geschmack). 1 Stunde quellen lassen. Mit öligen Händen ca. 16 Backlinge formen, in Sesam wenden. Auf einem Blech bei 200-220°C backen. Passt zu Salat, Gemüse oder als Burger auf dem Pausenbrot.

Quelle: Ökokiste Baumannshof

