

# Bunte Rezeptauswahl

KW 19 - 2022



## Teltower Mairübchen–Kartoffel–Gratin

### Zutaten:

500 g Kartoffeln, 250 g Teltower Rübchen, Butter, Salz, Pfeffer, ½ TL Kümmel, 250 ml Brühe, 100 ml Sahne, 2 Eigelb, 100 g Emmentaler

### Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Rübchen schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Eine feuerfeste Form ausbuttern und Kartoffel und Rübchenscheiben abwechselnd schuppenartig einlegen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kümmel darüber verteilen, die Brühe über das Gratin gießen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 40 Minuten bei 220°C überbacken. Sahne und Eigelb verquirlen und ebenfalls über das Gratin gießen. Den Emmentaler darüber streuen und noch etwa 12 Minuten gratinieren, bis der Käse goldbraun ist.

Quelle: Ökokiste



## Farfalline mit Rucola

### Zutaten:

25 g Rucola, 25 g Kresse, 400 g Farfalline (Schleifennudeln) oder andere Nudeln, Salzwasser, 75 g Butter, 75 g Pecorino, 75 g Parmesan oder sonstigen Käse, Kräuter, Pfeffer

### Zubereitung:

Rucola und Kresse verlesen, waschen, trockenschleudern und grob hacken. Farfalline in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Abschütten, abtropfen und in eine vorgewärmte Schüssel umfüllen. Butter mit geriebenem Pecorino, Parmesan oder sonstigem Käse, den Kräutern und den Nudeln gut vermischen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und sofort servieren.

Quelle: Ökokiste



## Günter's Pastinaken-Rahmsuppe

### Zutaten:

600 g Pastinaken, 300 g Kartoffeln, 200 g Sahne, 75 g Butter, 2 EL klare Instantbrühe, Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Kartoffeln schälen, Pastinaken schaben und beides in Würfel schneiden und in 2 Liter Wasser 25 Minuten kochen, anschließend im Wasser pürieren. Salz, Pfeffer und die Instantbrühe dazugeben und leicht aufkochen. Anschließend Butter und Sahne dazu, kurz leicht aufkochen lassen. Je nach Geschmack können Fleischklößchen dazu gegeben werden.

Quelle: Ökokiste



## Sparen Sie mit uns Papier: Kunden-Infos per E-Mail empfangen

Helfen Sie uns, Papier einzusparen und stellen Sie auf den *Kisten-Kurier* per E-Mail um! So sind Sie noch früher über Angebote, Bestellschlüsse und Aktionen informiert. Gerne können Sie uns telefonisch oder per E-Mail Bescheid geben.

Wir bedanken uns schon jetzt für Ihre Mithilfe!