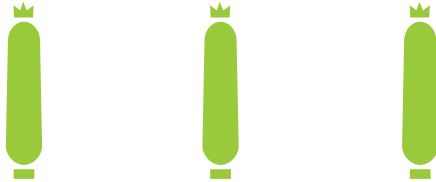


# Nº 37

## REZEPTE DER WOCHE

Herausgeber: **märkische kiste**, 09/2019



### Salat mit gratiniertem Ziegenkäse

~

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN** 1 Kopf Salat (z.B. Batavia), 4 Lauchzwiebeln, 1 Apfel, 2 Knoblauchzehen, 8 Scheiben Baguette, 200 g Ziegenfrischkäse, 1 EL Zitronensaft, 1-2 EL Apfelessig, 4-5 EL Sonnenblumenöl, 1 TL Honig, 2 EL Sonnenblumenkerne, Salz und Pfeffer

**ZUBEREITUNG** Den Salat putzen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Apfel waschen, achteln, entkernen, klein würfeln und mit Zitronensaft beträufeln.

Aus Apfelessig, Öl, Salz, Pfeffer und Honig eine cremige Sauce rühren. Zwiebeln, Apfel und Sonnenblumenkerne untermischen.

Die Baguettescheiben tosten. Den Knoblauch schälen, die Zehe halbieren und jeweils eine Seite des Toasts mit der Schnittfläche einreiben. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und auf die Baguettes legen. Unter dem Backofengrill kurz gratinieren.

Inzwischen die Sauce mit dem Salat vermengen. Die Ziegenbaguettes dazu servieren.

### Überbackene Zucchini

~

**ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN** 800 g Zucchini, 1 Zitrone, 4-5 Knoblauchzehen, 6 EL Olivenöl, ½ Bund Petersilie, etwas Basilikum, 3 getrocknete Tomaten, 3-4 Oliven, 2 Mozzarellakugeln, 80 ml trockener Weißwein (z.B. Chardonnay), Kräutersalz, Pfeffer

**ZUBEREITUNG** Zucchini waschen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Schale einer halben Zitrone abreiben, die Zitrone auspressen. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie waschen und hacken. Das Öl

in einer Pfanne erhitzen, die Zucchinis Scheiben portionsweise braun braten und in eine Schale legen.

Den Bratfond mit 2 EL Zitronensaft und Weißwein ablöschen. Petersilie, Zitronenschalen, Knoblauch, Salz und Pfeffer zufügen. Den Fond über die Zucchini geben und alles mind. 8 Stunden marinieren. Gelegentlich umrühren.

Für den Mozzarella die getrockneten Tomaten und die Oliven fein würfeln, das Basilikum fein hacken und vermischen. Mozzarellakugeln halbieren. Den Belag auf die Käsehälften verteilen und bei 180° C ca. 5 Min. im Ofen backen. Zusammen mit den Zucchinis Scheiben servieren.

Dazu passt Baguette.

### Möhren-Nuss-Ecken

~

**ZUTATEN** 500 g Möhren, abgeriebene Schale und Saft von 1 Zitrone, 6 Eier, 200 g Rohrzucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, 400 g gemahlene Walnusskerne, 100 g Vollkornmehl, 1 Päckchen Backpulver, 2 TL Zimt, 100 g Aprikosenkonfitüre, 100 g Halbbitter-Kuvertüre

**ZUBEREITUNG** Die Möhren schälen und fein reiben, mit dem Zitronensaft vermischen.

Die Eier trennen, die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Eigelbe mit Zucker, abgeriebener Zitronenschale, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Gemahlene Walnüsse, das mit Mehl vermischte Backpulver und Zimt unter die Eimasse mischen. Den Eischnee mit einem Schneebesen locker unterheben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig 2 cm hoch darauf verstreichen. Teig im Ofen (Mitte, Umluft 180° C) 25-30 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

Die Konfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Die Oberfläche des Kuchens damit dünn bepinseln und trocknen lassen.

Den Kuchen in 10-20 Dreiecke schneiden. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen, jeweils die Ecken des Gebäcks in die Kuvertüre tauchen und auf einem Kuchengitter abtropfen und fest werden lassen.

Kann auch ohne Schokoglasur mit geschlagener Sahne serviert werden.