

# Nº 36

## REZEPTE DER WOCHE

Herausgeber: **märkische kiste**, 09/2018



### Herbstrauschen-Zwiebelkuchen



**ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM.** 1 Kiste Herbstrauschen (2 Fl Federweißer, Backmischung Quiche-Mischung, 1 Becher Crème Fraîche, 1 Pkg. gewürfelter Speck, 500 g Gelbe Zwiebeln), 3 Eier, 150 g Comté (3205), Olivenöl, Muskatnuss, Salz & Pfeffer

**ZUBEREITUNG** Einen Beutel der Backmischung in eine Schüssel geben, mit Wasser und Olivenöl zu einem elastischen Teig verkneten. Teig in Folie einwickeln und in den Kühlschrank legen.

Zwiebeln würfeln, mit den Schinkenwürfeln in etwas Öl anbraten und auskühlen lassen. Den Käse reiben. Crème Fraîche, Eier und geriebenen Käse vermischen, mit Pfeffer, Salz und einer Prise Muskat würzen.

Den Teig aus dem Kühlschrank holen, nochmals durchkneten und in eine Springform geben (Ränder ca. 3 cm hoch ziehen) Die Zwiebel-Schinken-Mischung auf dem Teig verteilen, Eier-Käse-Crème Fraîche-Mischung darüber gießen und ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober- und Unterhitze backen.

Dazu den Federweißer genießen.

### Gebackene Feigen mit Ziegenfrischkäse



**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN** 12 Feigen, 2 Ziegenfrischkäserollen, 50 g Butter, Agavendicksaft oder Akazienhonig, Pistazienkerne (alternativ Walnußkerne)

**ZUBEREITUNG** Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Stielansatz der Feigen entfernen und die Früchte kreuzweise über  $\frac{3}{4}$  der Fruchtlänge einschneiden. Eine kleine Auflaufform ausbuttern und die Feigen hineinstellen. Die Früchte mit Agavendicksaft beträufeln, so dass dieser in die aufgeschnittenen Feigen eindringen kann. Die restliche Butter in Flocken auf die Feigen verteilen und für etwa 20-30 Minuten backen (die Feigen öffnen sich leicht wenn sie fertig sind).

Die Pistazien- oder Walnußkerne grob hacken, in einer Pfanne vorsichtig anrösten und beiseite stellen.

Den Ziegenfrischkäse in Taler aufschneiden und auf Vorspeisetellern anrichten. Die Feigen dazustellen und mit dem Saft aus der Auflaufform beträufeln. Mit den gerösteten Nüssen garnieren.

Passt gut als Vorspeise zu mediterranen Gerichten. Vielen Dank an Appenweier Frische für das Rezept!

### Möhren-Curry-Gemüse



**ZUTATEN FÜR 3-4 PERSONEN** 500 g Möhren, 1 Zwiebel, 1 Bund Petersilie, 2 TL Currypulver (z.B. Herbaria Good Old Mild Curry 8069), 2 EL Erdnüsse, 2 EL gestiftelte Mandeln, 200 ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer

**ZUBEREITUNG** Möhren Schälen und in feine Stifte schneiden, Erdnüsse grob hacken. Zwiebeln hacken, in einem Topf in Öl anschwitzen, Mandelstifte und Erdnüsse kurz darin schwenken und das Currypulver unterrühren. Möhren dazugeben, mit der Gemüsebrühe ablöschen und bei schwacher Hitze zugedeckt 10 Minuten bissfest garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie hacken und vor dem Servieren über das Curry geben.

Lecker als Hauptgericht mit Basmati-Reis oder als Beilage zu Fleischgerichten.

### Böhmische Zwetschgen-Knödel



**ZUTATEN FÜR 2-3 PORTIONEN** 250 g Mehl, 150 ml lauwarme Milch, 1 Ei, 1/2 Würfel Hefe, 1 Prise Salz, Zimt, Butter (flüssig), Zucker

**ZUBEREITUNG** Die Hälfte des Mehls mit dem Salz in eine Schüssel geben. Hefe mit Milch anrühren und zum Mehl geben. Alles mit der restlichen Milch gut verrühren. Rest des Mehls und dann die verquirlten Eier dazugeben.

Den Teig mit der Hand kneten bis er sich von den Fingern löst und Blasen wirft. Zum aufgehen warm stellen. Teigstückchen bemehlen, Zwetschgen halbieren und je eine Zwetschgen-Hälfte darin einwickeln.

In kochendes Salzwasser geben und ca. 10 Minuten kochen lassen. In einer Schüssel anrichten, mit Zimt und Zucker bestreuen und mit reichlich heißer Butter übergießen.