

Nº 39

REZEPTE DER WOCHE

Herausgeber: märkische kiste, 09/2018



Bandnudeln mit Butternut-Kürbis-Crème



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN 300 g Bandnudeln, ½ Butternut-Kürbis, 2 Knoblauchzehen, ½ Bund Petersilie, 50 g Butter, 50 g Walnüsse, 60 g Parmesan, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG Kürbis entkernen, würfeln, in reichlich Wasser 10-15 Minuten weich dünsten, das Wasser abgießen und den Kürbis pürieren.

Walnüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett anrösten und beiseite stellen. Die Petersilie ebenfalls hacken. Die Bandnudeln al dente kochen.

Knoblauch hacken, die Butter in einer Pfanne leicht bräunen, den Knoblauch hinzugeben und dann das Kürbispüree, die Hälfte der Walnüsse und 2/3 des Parmesans hinzugeben und alles gut vermischen. Wenn es zu fest wird mit Pastawasser verlängern, bis eine cremige Soße entsteht.

Die Bandnudeln mit der Soße vermischen, auf Tellern anrichten und mit den restlichen Walnüssen, dem restlichen Parmesan und der Petersilie bestreuen.

Spinatbällchen mit Taleggio und Herbstgemüse



ZUTATEN FÜR 3-4 PERSONEN. 400 g Blattspinat, 1 Zwiebel, 3-4 Möhren, 200 g Knollensellerie, 1 Stange Porree, 2 Eier, 150 g Taleggio, 20 g Parmesan, 150 ml Milch, 80 g Butter, 300 g trockenes Weißbrot, 2 EL Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG DEN Spinat waschen, in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken, abtropfen lassen, klein schneiden und im Mixer mit den Eiern pürieren. Das Weißbrot in ca. 1 cm große Stücke schneiden, die Zwiebel würfeln, in der Hälfte der Butter glasig

dünsten, die Milch zugeben, kurz mit erwärmen und über die Brotwürfel gießen. Spinatpüree und Semmelbrösel dazu geben, den Parmesan darüberreiben und alles gut vermischen. Mit nicht zu wenig Salz, Pfeffer und Muskat würzen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und ½ Stunde ziehen lassen.

Für die Spinatbällchen Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, Taleggio entrinden und in acht Stücke teilen. Aus der Spinatmasse acht Bällchen formen (Hände anfeuchten), in jedes davon ein Stück Taleggio hineindrücken und ins Wasser geben. Bei geringer Hitze 20-25 Minuten ziehen lassen.

Für das Gemüse die Möhren und den Sellerie schälen und in kleine Würfel, den Lauch in dünne Halbringe schneiden. Die restliche Butter erhitzen, Sellerie und Möhren 3 Minuten darin dünsten, dann den Lauch zugeben und weitere 2-3 Minuten garen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Spinatbällchen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser schöpfen, auf vorgewärmten Tellern anrichten und das Gemüse darüber geben.

Dazu passt ein Bistrottheke Cabernet Sauvignon (12572)

Tomaten-Mozzarella-Vorspeise



ZUTATEN FÜR 4 VORSPEISEN 4 große Tomaten, 2 Pck. Mozzarella, 1 Pck. Frischkäse, 2 Knoblauchzehen, frisches Basilikum, ½ Fladenbrot, Olivenöl

ZUBEREITUNG Fladenbrot halbieren, aufschneiden, jedes Viertel mit Frischkäse bestreichen und mit den Scheiben einer Tomate belegen.

Knoblauch hacken und darüber geben. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf den Broten verteilen, Basilikumblätter darauf verteilen, mit Olivenöl beträufeln und bei 200°C im vorgeheizten Ofen backen bis die Brote knusprig sind und der Käse zerläuft.

Birnen in Zimt-Eierlikörsahne



ZUTATEN FÜR 2 DESSERTS 2 Birnen, 200 ml Weißwein (lieblich), 1 Becher Sahne, 1 EL Zucker, 2 EL Puderzucker, 50 ml Eierlikör, Zimt, Schokolade geraspelt

ZUBEREITUNG Die Birnen schälen, klein schneiden, in dem Weißwein weich kochen, abkühlen lassen und kalt stellen.

Sahne mit dem Puderzucker und Zimt (nicht zu steif) schlagen, dann denn Eierlikör unterheben.

Birnenmasse in zwei Gläser füllen, die Eierlikörsahne darauf geben und mit Schokoraspeeln garnieren.