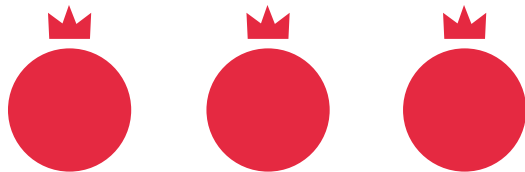


Nº 44

REZEPTE DER WOCHE

Herausgeber: **märkische kiste**, 10/2018



Ofenkartoffeln mit Rucola



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN Pro Person 2-3 Kartoffeln, 1 Bund Petersilie, 1 Bund Dill, 1 Bund Rucola, 2 Knoblauchzehen, 100 g Bergkäse, 80 g Butter, 250 g Naturjoghurt, 3 EL Tahin (Sesammus), Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG Knoblauchzehen grob zerdrücken, Kartoffeln gut abbürsten gemeinsam mit dem Knoblauch ca. 25 Minuten in Salzwasser garkochen. Kartoffeln abgießen und etwas flachdrücken, so dass sie aufplatzen. Butter schmelzen, Käse raspeln. Kartoffeln auf einem Backblech mit Butter bestreichen, den Käse darüberstreuen und 30-40 Minuten bei 200°C knusprig backen.

Kräuter hacken, mit dem Joghurt, Tahin, Salz und Pfeffer zu einer Soße pürieren.

Soße und den grob zerpfückten Rucola über die Kartoffeln geben.

Passt gut zu Fisch und Weißwein

Broccoli-Käse-“Brot“



ZUTATEN FÜR 1 BLECH 500 g Broccoli, 2 Eier, 250 g Mozzarella, 100 g Parmesan, 2 Knoblauchzehen, ½ Bund Oregano (alternativ getrockneten Oregano verwenden), frisches Basilikum, ½ TL Chiliflocken, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG DEN Broccoli reiben, 2 Minuten im Dampf blanchieren und mit einem Küchentuch möglichst viel von der Flüssigkeit herauswringen. Parmesan reiben, Mozzarella zerkleinern, Knoblauch und den Oregano hacken. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Den Broccoli mit 2 Eiern, Parmesan, der Hälfte des Mozzarella, Oregano, Chiliflocken, Salz und Pfeffer vermischen.

Die Teigmasse auf einem mit Backpapier belegten Backblech verstreichen und ca. 20 Minuten backen bis der Teig beginnt knusprig zu werden. Dann den restlichen Mozzarella darüber geben und 10-15 Minuten weiterbacken, bis er zerlaufen und das „Brot“ schön knusprig ist.

Mit Basilikum garnieren und mit Marinara-Soße servieren.

Marinara-Soße



ZUTATEN FÜR 3-4 PORTIONEN 400 g passierte Tomaten, 500 g frische Tomaten, 1 große Zwiebel, 4 Knoblauchzehen, frisches Basilikum, 3 EL Olivenöl, 1 TL Meersalz, ½ TL Zucker, Pfeffer

ZUBEREITUNG Zwiebeln und Tomaten würfeln, Knoblauch hacken. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebeln darin anbraten, nach ein paar Minuten den Knoblauch zugeben, weiterbraten bis dieser beginnt dunkel zu werden.

Die Tomaten (frisch und passiert), Salz, Pfeffer und Zucker hinzugeben und alles auf kleiner Flamme ca. 45 Minuten köcheln lassen, bis die Soße schön eingedickt ist. Zwischendurch immer wieder umrühren. Kurz vor dem Ende der Kochzeit gehacktes Basilikum unterrühren.

Passt zu Pasta oder zum Broccoli-Käse-“Brot“.

Weißer Schokoladen-Kokos-Creme mit Granatapfel



ZUTATEN FÜR 2-3 DESSERTS 2 Granatäpfel, 1 EL Speisestärke, 1 Tafel Rapunzel weiße Schokolade mit Kokos (Art. 9930), 100 g griechischer Joghurt, 100 g Sahne, 1 EL Puderzucker, 2 EL Honig, 1 EL Kokosflocken, 1 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG Die Granatäpfel halbieren, 3 der Hälften mit der Zitronenpresse entsaften, aus der verbliebenen Hälfte die Kerne herauslösen und beiseite stellen. Speisestärke in Wasser auflösen, Granatapfelsaft in einem Topf erhitzen, sobald er kocht vom Herd nehmen, die Speisestärke einrühren, nochmals eine Minute köcheln und dann erkalten lassen.

Die Schokolade zerkleinern und im Wasserbad schmelzen, die Sahne steif schlagen. Joghurt mit Zitronensaft, Honig, Puderzucker und Kokosflocken verrühren, die aufgelöste Sahne hinzugeben und dann vorsichtig die Sahne unterheben.

Die Granatapfelkerne in die erkalte Granatapfelsoße rühren. Schokoladen-Kokos-Creme abwechselnd mit der Granatapfelsoße in Gläser schichten und servieren.