

# Nº 05

## REZEPTE DER WOCHE

Herausgeber: märkische kiste, 01/2019

**Bitte denkt daran, dem  
Fahrer die Kisten der  
letzten Lieferung(en)  
wieder mitzugeben!**



### Ofenkartoffeln



**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN** Pro Person 1-2 Ofenkartoffeln (je nach Größe), 2 Zweige Rosmarin, ½ Bund Thymian, ½ Bund Oregano, 200 g Bergkäse, Olivenöl, Salz, Pfeffer

**ZUBEREITUNG** Die Kartoffeln waschen und fächerförmig einschneiden. Auf ein Backblech geben, mit Olivenöl einpinseln, salzen und pfeffern und bei 220° C eine halbe Stunde garen.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, nochmals mit Olivenöl einpinseln und weitere 20-30 Minuten garen bis sie weich sind.

Derweil den Käse in dünne Scheiben schneiden und die Kräuter von den Stielen zupfen.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, die Einschnitte vorsichtig weiten und Käsescheiben und Kräuter hineinfüllen. 10 Minuten weiterbacken bis der Käse geschmolzen ist.

Als Beilage passt Salat.

### Spaghetti mit Topinambur-Pesto



**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN** 650 g Topinambur, 2 Frühlingszwiebeln, 1 Knoblauchzehe, ½ Bund Petersilie, 100 g Pinienkerne, 4 EL Olivenöl, 650 g Spaghetti, 50 g Butter, 3 EL Semmelbrösel, Salz, Pfeffer

**ZUBEREITUNG** Topinambur schälen, in Stücke schneiden und ca. 10 Minuten in Salzwasser garen. Abgießen und grob zerdrücken.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten, Knoblauch hacken. Beides mit dem Topinambur-Mus und dem Olivenöl mischen.

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest garen. Derweil die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, die

Petersilie hacken und die Semmelbrösel in zerlassener Butter bräunen.

Spaghetti mit dem Pesto vermischen und vor dem Servieren Frühlingszwiebeln, Petersilie und Semmelbrösel darübergeben.

Dazu passen grüner Salat ein Merlot Osteria (**Art. 12672**)

### Fenchel-Möhren-Salat



**ZUTATEN FÜR 6 BEILAGEN** 500 g Fenchel, 400 g Möhren, 1 Apfel, 1 Zitrone, 4 EL Öl, 1 EL Currypulver, 2 EL Sonnenblumenkerne, Salz, Pfeffer, Zucker

**ZUBEREITUNG** Fenchel waschen, putzen und fein hobeln. Möhren schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Apfel waschen und in dünne Scheiben schneiden. Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Äpfel mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Für das Dressing Curry in einer Pfanne kurz anrösten, den restlichen Zitronensaft dazu geben, mit Zucker und Zitronenschale verrühren. Das Öl unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Fenchel, Möhren und Apfel vermischen, mit dem Dressing vermischen und den Salat 30 Minuten ziehen lassen. Mit Sonnenblumenkernen bestreut servieren.

Passt gut als Beilage zu Fleisch und Fisch.

### Suppengrün haltbar machen



**ZUTATEN FÜR 2 GLÄSER** 4 Möhren, 3 Petersilienwurzeln, 3 Stangen Porree, 1 Knollensellerie, ½ Bund Petersilie, 2 Stängel Liebstöckel, reichlich Salz.

**ZUBEREITUNG** Das Gemüse in Stücke schneiden, die Kräuter hacken und alles in den Mixer stückig zerkleinern.

Die Mischung wiegen, pro 100 g gut 10 g Salz zufügen und gut durchmischen. In sterilisierte Gläser füllen und kühl stellen. Durch das Salz bleibt die Würzmischung bis zu einem Jahr haltbar.