

# Nº 06

## REZEPTE DER WOCHE

Herausgeber: märkische kiste, 02/2019



### Grünkohl-Pasta



**ZUTATEN FÜR 3-4 PERSONEN** 1,5 kg Grünkohl, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 20 g Butter, 300 ml Gemüsebrühe, 200 g Schafskäse, 500 g Bandnudeln, Zucker, Salz, Piment

**ZUBEREITUNG** Den Grünkohl verlesen, gründlich waschen und grob hacken. Zwiebel schälen, würfeln, und in der Butter andünsten. Den Grünkohl zugeben und zusammenfallen lassen, dann mit Gemüsebrühe ablöschen. Den Knoblauch zerdrücken, dazu geben und alles 45 Minuten köcheln lassen. Am Ende der Kochzeit mit Zucker und Gewürzen abschmecken. Die Nudeln in Salzwasser bißfest kochen. Den Schafskäse würfeln und unter den Kohl geben. Nudeln mit dem Grünkohl zusammen servieren.

Dazu passt ein Merlot Osteria (**Art. 12672**)

### Butternut-Gemüse Gratin



**ZUTATEN FÜR 3-4 PERSONEN** 500 g Butternut- Kürbis, 1 Stange Lauch, 1 Zwiebel, 1 rote Paprika, 2 Knoblauchzehen, 20 g Butter, 3 Zweige Thymian, 100 g Crème fraîche, 50 ml Milch, 1 Ei, 100 g Parmesan, 2 EL Semmelbrösel, 1 TL Senf, 1 TL Gemüsebrühe, 1 TL Curry, Muskatnuss, Salz, Pfeffer

**ZUBEREITUNG** Den Butternut-Kürbis waschen, schälen, entkernen und in kleine Stücken schneiden. Zwiebel schälen und würfeln, Lauch putzen und in Ringe schneiden, Paprika würfeln, Knoblauch hacken, Thymian zupfen.

In einer großen Pfanne die Butter zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Erst den Knoblauch, dann Kürbis, Paprika und Lauch zugeben, mit Curry, Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut anbraten bis der Kürbis weich zu werden beginnt.

**Bei uns im Shop könnt  
ihr noch bis zum 8. März  
Demeter-Weiderind  
aus der Uckermark  
vorbestellen!**

Das Gemüse in eine gefettete Form geben. Creme fraîche, Milch und Ei verrühren, mit Gemüsebrühe und Muskat würzen und über das Gemüse geben.

Den Käse reiben, mit Semmelbröseln und Senf vermischen, über das Gratin geben und im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 15-20 Minuten knusprig überbacken.

Passt als Hauptgericht mit Salat oder als Beilage zu Fleisch und Fisch.

Das Originalrezept stammt von Terrys Exoticlife-Blog - danke Terry! Wir haben es etwas variiert.

### Sellerie-Käse-Creme



**ZUTATEN** 150 g Knollensellerie, 100 g Blaue Stunde (**Art. 3629**), 2 EL Ricotta, 1 EL Orangensaft, Salz, Pfeffer, 50 g Walnuskerne

**ZUBEREITUNG** Sellerie schälen, in kleine Stücke schneiden und ca. 10 Minuten in wenig Wasser dünsten. Den Käse mit einer Gabel zerdrücken, den Ricotta dazu geben und vermischen. Sellerie abgießen und zusammen mit dem Orangensaft pürieren.

Walnüsse grob hacken, ein paar Hälften zurückbehalten. Das Mus mit der Käsemasse und den Walnüssen vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Walnusshälften garnieren.

Schmeckt auf kräftigem Vollkornbrot besonders gut.

### Apfel-Mascarpone-Dessert



**ZUTATEN FÜR 8 DESSERTS** 500 g Mascarpone, 800 g Äpfel, 1 Zitrone, 125 ml Weißwein, 2 Eigelb, 1 Pck. Vanillezucker, 50 g Puderzucker, 5 EL brauner Zucker

**ZUBEREITUNG** Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Von der Zitrone die Schale abreiben.

Die Apfelspalten mit dem Weißwein, Vanillezucker, Zucker und Zitrone in einem kleinen Topf ca. 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln, anschließend erkalten lassen.

Die Eigelb mit dem Puderzucker schaumig rühren und mit dem Mascarpone vermischen. Äpfel und Creme abwechselnd in Gläser oder Dessertschalen schichten.