

Nº 08

REZEPTE DER WOCHE

Herausgeber: märkische kiste, 02/2019



Pasta mit Kräuterseitlingen



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN 250 g Bandnudeln, 250 g Kräuterseitlinge, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Kerbel (alternativ Petersilie) 1 Becher Sahne, Sherry (alternativ Weißwein), Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG Die Pilze in Scheiben schneiden. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze kräftig anbraten. Derweil die Zwiebel würfeln und den Knoblauch hacken.

Die Bandnudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen. Die Kräuter hacken.

Wenn die Pilze zu bräunen beginnen die Zwiebel und etwas später den Knoblauch zugeben und weiterbraten bis die Pilze schön knusprig sind. Dann mit einem kräftigen Schuss Sherry ablöschen, salzen und pfeffern.

Die Nudeln abgießen, sofort mit der Sahne, den Pilzen und den Kräutern vermischen und servieren.

Dazu passt Salat.

Cedri-Carpaccio



Die Cedro, zu Deutsch Zitronatzitrone, gehört zu den unbekanntesten Zitrusfrüchten. Die intensiv duftende Frucht hat nur wenig Fruchtfleisch, unter der äußeren Schale befindet sich eine dicke weiße und äußerst wohlschmeckende Schicht - das Mesokarp. Wie ihr Name schon sagt wird die nur begrenzt haltbare Cedro für die Herstellung von Citronat verwendet. In Italien ist sie als leichte Vorspeise und in Salaten beliebt.

ZUTATEN FÜR 4 VORSPEISEN 1 Cedro, 1 Zitrone, 150 g Mozzarella, 1 Handvoll Pinienkerne, frische Minze, gutes Olivenöl, Salz, Pfeffer frisch gemahlen

ZUBEREITUNG Die Cedro heiß waschen, in hauchdünne Scheiben schneiden und auf vier Vorspeisentellern verteilen.

Die Zitrone auspressen, den Saft mit Olivenöl, Salz

**Bei uns im Shop könnt
ihr noch bis zum 10. März
Demeter-Weiderind aus der
Uckermark vorbestellen!**

und Pfeffer verrühren. Die Cedro-Scheiben mit dem Dressing beträufeln und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf den Cedro-Scheiben verteilen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und über das Carpaccio streuen.

Mit Minze garniert servieren.

Schmeckt besonders gut als Vorspeise zu mediterranen Fischgerichten.

Vegetarische Moussaka



ZUTATEN FÜR 4-5 PERSONEN 600 g Auberginen, 400 g Kartoffeln, 500 g Zwiebeln, 600 g Tomaten, 6 Knoblauchzehen, ½ TL Oregano, 1 TL Honig, 150 g Pinienkerne, 1 Ei, 150 g geriebenen Käse nach Geschmack (z.B. sehr lecker mit Ziegengouda), 1 Prise Zimt, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG Die Kartoffeln kochen, schälen und zerstampfen.

Die Auberginen waschen, in Scheiben schneiden, salzen und 30 Minuten in ein Küchentuch einschlagen um die Feuchtigkeit herauszuziehen. Ein Backblech mit Olivenöl einstreichen, die Auberginen darauf legen, salzen, mit Olivenöl beträufeln und im Backofen ca. 20 Minuten bei 180° C backen. Zwischendurch wenden.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, würfeln und in Öl andünsten. Zimt dazugeben und kurz erhitzen. Tomaten häuten, würfeln und zu den Zwiebeln geben. Alles mit Oregano, Salz, Pfeffer und Honig abschmecken und 30 Minuten köcheln lassen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten.

Das Ei trennen und das Eigelb mit Butter, Milch, Muskat, Salz und Pfeffer unter die Kartoffeln mischen. Das Eiweiß schlagen und unterheben. Den Käse reiben.

In eine feuerfeste Form in zwei Schichten die Auberginen, Pinienkerne und die Tomatensauce hineingeben. Die Kartoffelmasse obendrauf streichen, den Käse darüberstreuen und alles im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 45 Minuten backen.