

# Nº 10

## REZEPTE DER WOCHE

Herausgeber: märkische kiste, 03/2019



Bitte denkt daran, dass wir  
auch an unserem neuen  
Berliner Feiertag, dem  
8. März, liefern!  
Am Feiertag können wir  
euch leider kein Brot in die  
Kiste packen.

### Rucola-Tortellini



**ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN** 400 g Tortellini, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Bd. Rucola, 1 EL Olivenöl, 125 ml Gemüsebrühe, 125 ml Weißwein, ¼ l Sahne, 175 g Schmelzkäse, 2 EL Parmesan, Salz, Pfeffer, Muskat

**ZUBEREITUNG** Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in Butter glasig dünsten. Knoblauch schälen und zu der Zwiebel pressen. Mit Brühe und Weißwein aufgießen und zur Hälfte einkochen lassen.

3 EL von der Flüssigkeit abnehmen und beiseite stellen. Die Sahne zugießen und unter Rühren den Schmelzkäse zugeben. Den Parmesan reiben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Tortellini kochen. Den Rucola putzen, waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden.

Olivenöl und die 3 EL Brühe erhitzen, Rucola und die gekochten Nudeln darin schwenken. Mit der Käsesauce übergießen.

Dazu past ein Silvaner 100 Hügel (**Art. 12557**)

### Fruchtiger Sauerkrautsalat



**ZUTATEN** 400 g Sauerkraut, 100 g saure Sahne, 1 Orange, 1 TL Honig, 1 Apfel, 1 cm Ingwerwurzel, Saft von ½ Zitrone, Pfeffer, Salz

**ZUBEREITUNG** Den Ingwer schälen und reiben. Aus der sauren Sahne, Zitronensaft, Honig, Ingwer, Pfeffer und Salz eine Salatsoße rühren.

Die Orange schälen und in Stücke schneiden. Den Apfel waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Das Sauerkraut etwas kleinschneiden und auflockern. Sauerkraut und Obststücke mit der Soße mischen und servieren.

Passt gut aufs kalte Buffet.

### Glasierte Rübchen



**BEILAGE FÜR 3-4 PERSONEN** 500 g violette Rübchen, 70 g Butter, 2 EL Honig, 1 Bund Petersilie, Pfeffer, Salz

**ZUBEREITUNG** Die Rübchen schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. In einem Topf die Butter zerlassen, den Honig zugeben und schmelzen lassen. Die Rübchen und 100 ml Wasser hinzufügen und 10-15 Minuten dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Die Petersilie hacken. Mit Salz, Pfeffer und reichlich Petersilie würzen.

Passt gut als Beilage zu Fleisch.

### Walnuss-Apfelkuchen



**ZUTATEN** 700 g Äpfel, 200 g Walnüsse, Saft und abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 125 g Zucker, 125 g Butter, 3 Eier, 100 ml Sahne, 150 g Mehl, 3 TL Backpulver.  
Für die Streusel: 200 g Walnüsse, 150 g Mehl, 125 g Butter, 100 g Zucker

**ZUBEREITUNG** Die Walnüsse knacken, die Kerne aus den Schalen lösen und grob hacken. Die Hälfte der Kerne mit dem Mehl und dem Backpulver mischen, die andere Hälfte für die Streusel zur Seite stellen. Die Äpfel schälen, achteln, würfeln und mit Zitronensaft vermischen.

Butter, Zucker und Zitronenschale cremig aufschlagen, dann die Eier und die Sahne unterrühren.

Eine Springform (26cm) mit Backpapier auslegen, den Rand fetten. Den Teig hineingeben und die Äpfel gleichmäßig darauf verteilen.

Für die Streusel alle Zutaten gut miteinander mischen, zerkrümeln und über die Äpfel streuen. Im Backofen auf der 2. Schiene von unten für ca. 50-55 Minuten backen. Kuchen auf einem Rost auskühlen lassen.

Das Rezept haben wir von **bioladen\*** bekommen.