

# Nº 15

## REZEPTE DER WOCHE

Herausgeber: märkische kiste, 04/2019



### Romanesco-Tarte mit Curry



**ZUTATEN FÜR 3-4 PERSONEN** 1 Romanesco, 1 Zwiebel, Gemüsebrühe 300 g Quark, 100 g Bergkäse, 2 Eier, 2 EL Mandeln, 1 TL Currypulver, 200 g Mehl, 80 g Butter, 100 g Sahnequark, 1 Ei, Milch, Salz, Pfeffer

**ZUBEREITUNG** Aus Mehl, Butter, Ei, Sahnequark, Milch und etwas Salz einen geschmeidigen Teig kneten und ca. eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Romanesco putzen, in Röschen schneiden, waschen, in Gemüsebrühe drei Minuten garen und abtropfen lassen.

Die Zwiebel schälen, würfeln und andünsten. Den Quark mit den Eiern, Curry und gemahlene Mandeln verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Zwiebeln dazu geben und alles gut vermischen. Den Käse reiben.

Den Teig ausrollen und in eine feuerfeste Form geben. Den Blumenkohl auf dem Teig verteilen, die Quarkmischung gleichmäßig darüber geben und mit dem Käse bestreuen. Die Tarte im Backofen 45 Minuten backen.

Dazu passen ein frischer Frühlingsalat und ein Grauburgunder (Art. 12593).

### Süßkartoffel-Ravioli



**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN** 350g Süßkartoffeln, 1-2 Möhren, 150 g Frühlingszwiebeln, 2 cm Ingwer, 1 Knoblauchzehe, 150 g Ricotta, 50 g Kürbiskerne, 1 EL Kürbiskernöl, Cayennepfeffer, Salz  
Für den Nudelteig: 300 g Mehl, 4 Eier, 1 EL Olivenöl

**ZUBEREITUNG** Aus Mehl, Eiern, Olivenöl und Salz einen Nudelteig kneten und ½ Stunde ruhen lassen.

Die Süßkartoffeln und die Möhre schälen, würfeln und in Salzwasser weichkochen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken (oder stampfen).

Jungpflanzen- und Ostermarkt

Samstag 6. April

11-15 Uhr

bei uns in der Motzener Straße 30

Wir freuen uns auf euch!

Die Frühlingszwiebeln putzen und kleinschneiden. Knoblauch und Ingwer schälen und fein, die Kürbiskerne grob hacken. Alles mit Ricotta, Cayennepfeffer, Salz und Kürbiskernöl vermischen.

Aus dem Nudelteig auf einer bemehlten Fläche zwei gleichgroße Teigplatten dünn ausrollen. Auf eine davon im Abstand von 4 cm walnussgroße Portionen der Füllung geben. Die Zwischenräume mit Wasser bestreichen. Die zweite Teigplatte darüberlegen, andrücken und Vierecke um die Füllung herum ausschneiden.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Ravioli 7-10 Minuten darin ziehen lassen.

Mit zerlassener Butter und Salat mit Kürbiskernen servieren.

### Grüner Bärlauch-Salat



**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN** 1 Kopfsalat, 1 Kohlrabi, ½ Bund Bärlauch, 4 EL Weißweinessig, 1 EL Worcestersoße (alternativ Sojasoße), 1 TL Zucker, Pfeffer, Salz

**ZUBEREITUNG** Den Salat waschen und kleinzupfen. Kohlrabi schälen, vierteln und fein hobeln. Den Bärlauch fein hacken. Essig, Worcestersoße, Zucker, Pfeffer, Salz und etwas Wasser zu einer Vinaigrette vermischen und den Bärlauch unterheben.

Salat und Kohlrabi auf Tellern anrichten und die Vinaigrette darübergeben.

Wer einen Garten hat gibt noch jungen Löwenzahn und/oder Brunnenkresse, Brennesselspitzen oder Scharbockkraut zum Salat und garniert ihn mit Gänseblümchenblüten.

### Orangen-Schoko-Dessert



**ZUTATEN FÜR 4 DESSERTS** 1 Orange, 150 g Mascarpone, 100 g Sahne, 100 g dunkle Schokolade, 4 EL Zucker, Zimt

**ZUBEREITUNG** Von der Orange die Schale abreiben, die Frucht schälen und filettieren. Orangenschale, Zucker und Zimt unter den Mascarpone heben.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und zur Mascarpone Mischung geben. Die Sahne steif schlagen und ebenfalls unterheben.

Die Mischung in vier Dessertschalen geben und kühl stellen. Vor dem Servieren mit Orangenfilets servieren.