

Nº 29

REZEPTE DER WOCHE

Herausgeber: märkische kiste, 07/2019



Kräuter-Gurkensalat



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN 1 Salatgurke, 10 Blätter Borretsch, 8 Stiele Kerbel, ½ Bund Schnittlauch, 1 Becher Schlagsahne, 50 g Joghurt, 1 EL Weißweinessig, 1 TL Zucker, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG Die Gurke in feine Scheiben hobeln und leicht gesalzen abtropfen lassen. Den Essig in die Sahne rühren und 15 Minuten stocken lassen.

Borretsch und Kerbel hacken, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Kräuter, Joghurt und Zucker zur Essigsahne geben und gut durchrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit den Gurkenscheiben vermischen und eine Stunde durchziehen lassen.

Schmeckt hervorragend zu Frühkartoffeln.

Syrische Paprikapaste



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN 3 große Spitzpaprika, 2 Knoblauchzehen, 4 Scheiben Zwieback (ungesüßt), 100 g Walnüsse, 4 EL Olivenöl, 2 TL Harissa-Gewürz (alternativ Sambal Oelek, Kreuzkümmel und Koriandersamen mischen), Salz

ZUBEREITUNG Paprikaschoten halbieren und die Kerne, Trennwände und Stielansätze herauslösen. Etwa ½ Schotenhälfte in feine Streifen schneiden und aufbewahren, die restliche Paprika in grobe Stücke schneiden. Knoblauch schälen und ebenfalls in Stücke schneiden.

Paprika und Knoblauch in einen Rührbecher geben. Zwieback in Stücke brechen. 8 Walnusskerne beiseite legen.

Die übrigen Walnusskerne mit Zwieback, Öl, Harissa und Salz in den Rührbecher geben. Alles mit dem Blitzhacker oder Pürierstab sehr fein zerkleinern.

Die Paste in ein Schüsselchen geben und glatt strei-

chen. Mit den beiseite gestellten Walnusskernen und Paprikastreifen garnieren.

Dazu gehört Fladenbrot.

Schnelle Auberginen-Pasta



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN 1 große Aubergine, 4 Tomaten, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 2 handvoll Basilikum, 1 Glas Zwergenwiese Tomatensoße pur (Art. 8710), 500 g Spaghetti, Olivenöl, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG Aubergine und Tomaten waschen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls würfeln. Die Zwiebel in einer Pfanne glasig andünsten, dann erst den Knoblauch und dann die Aubergine hinzugeben. Nach ca. 5 Minuten die Tomatensoße einrühren.

Die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen.

Die Soße köcheln lassen, derweil das Basilikum waschen und grob hacken. Wenn die Aubergine weich ist die frischen Tomaten und das Basilikum hinzugeben und kurz mit erwärmen. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen.

Die fertigen Nudeln kurz in Olivenöl schwenken und mit der Soße servieren.

Kekstorte mit roter Grütze



ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM 300 g Beeren (z.B. Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren...), 200 g Butterkekse, 200 g Zartbitterkuvertüre, 1 Pck. Rote Fruchtgrütze (Art. 5139), 2 Becher Schmand, 2 Pck. Vanillezucker, 2 Pck. Sahnesteif, 80 g Zucker.

ZUBEREITUNG Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern. Die Zartbitterkuvertüre grob zerkleinern und zusammen mit der Butter über dem Wasserbad zum Schmelzen bringen.

Den Boden einer 20 cm Springform mit Backpapier auslegen. Die flüssige Schokolade unter die Kekse mischen und auf dem Boden verteilen und andrücken. Für 20 Minuten kalt stellen.

2 Becher Schmand mit 40 g Zucker, 1 Vanillezucker und den 2 Sahnesteif verrühren. Das ergibt eine relativ feste Masse. Diese Masse gleichmäßig auf dem Boden verteilen.

Die Rote Grütze nach Packungsanweisung mit dem 2. Päckchen Vanillezucker und den anderen 40 g Zucker aufkochen allerdings **WICHTIG:** mit der Hälfte der angegebenen Menge an Wasser. In die fertige Grütze die Beeren einrühren, ein paar für die Deko zurückbehalten. Die Rote Grütze auf dem Schmand verteilen, mit Beeren dekorieren und kalt stellen.