

# KISTEN REZEPTE



REZEPTINSPIRATIONEN ZU UNSEREN ABO-KISTEN KW39 | 2024

## Zutaten

für ca. 4 Personen

1 Hokkaidokürbis  
400 g Kartoffeln  
250 g Möhren  
4 Stangen Staudensellerie  
½ Bund Petersilie  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Bratöl  
1 TL Currypulver  
800 ml Gemüsebrühe  
1 Lorbeerblätter  
Salz & Pfeffer  
Kreuzkümmel

## Kürbis-Kartoffeleintopf

Kürbis waschen, halbieren, die Kerne entfernen und in mundgerechte Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls wie den Kürbis würfeln. Möhren waschen, schälen, die Enden entfernen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Sellerie putzen und auch in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebelstreifen darin ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Knoblauch hinzugeben und für weitere 2 Minuten mitdünsten. Currypulver dazugeben, kurz mit anschwitzen, Gemüse dazugeben und mit der Gemüsebrühe auffüllen. Lorbeerblatt hineingeben, aufkochen und dann für ca. 20 – 25 Minuten köcheln lassen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und etwas Kreuzkümmel.  
Mit reichlich Petersilie bestreuen und servieren.

## Zutaten

für ca. 4 Personen

750 g Kartoffeln  
400 g Brokkoli  
1 Kohlrabi  
250 g Champignons  
1 Zwiebel  
250 g Crème fraîche  
200 ml Sahne  
2 EL Speisestärke  
2 TL Salz  
300 g Käse gerieben  
Pfeffer  
Muskat

## Kartoffelauflauf mit Brokkoli, Kohlrabi und Pilzen

Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Brokkoli putzen und in kleine Röschen zerteilen. Kohlrabi putzen, schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Champignons putzen, vierteln. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Crème fraîche, Sahne, Speisestärke, Salz und 1/3 der Käsemenge miteinander verrühren und mit Pfeffer, Muskat kräftig abschmecken. Gemüse mit der Soße vermischen, in eine Auflaufform geben, mit dem restlichen Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft ca. 35 Minuten goldgelb backen. Gegebenenfalls noch ein paar Minuten nachbacken.

*Info: Für eine nicht vegetarische Variante ca. 150 g Schinkenwürfel dem Gericht unterheben.*

Lasst es euch schmecken