

KISTENREZEPTE



REZEPTINSPIRATIONEN ZU UNSEREN ABO-KISTEN KW49 | 2024

Zutaten

für ca. 4 Personen

350 g Walnüsse
500 g Grünkohl
Salz
2 Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
2 EL Butter
400 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
Pfeffer
200 ml Sahne
2 EL groben Senf
Rohrohrzucker
500 g Nudeln
*Optional:
Speisestärke*

Pasta mit Grünkohlsoße und gerösteten Walnüssen

Walnüsse knacken, die Frucht herausnehmen und in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Anschließend auskühlen lassen und grob hacken.
Grünkohlblätter von den Stielen abtrennen, gründlich waschen, klein schneiden und in kochendem Salzwasser für ca. 3 Minuten kochen lassen. Abgießen, abschrecken und in einem Sieb gut abtropfen lassen, gegebenenfalls etwas ausdrücken.
Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen, fein hacken. Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebelstreifen darin glasig andünsten, den Knoblauch hinzugeben und kurz mitdünsten. Grünkohl, Gemüsebrühe, Lorbeerblatt dazugeben geben und für ca. 15 Minuten köcheln lassen. Würzen mit Salz, Pfeffer. Anschließend Sahne, Senf einrühren, abschmecken mit Salz, Pfeffer, Zucker und gegebenenfalls mit etwas Speisestärke abbinden, je nach gewünschter Konsistenz. Die Nudeln nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser al dente kochen. Nudeln in Pastateller geben, Soße darüber verteilen, mit den gehackten Walnüssen garnieren und servieren.

Zutaten

für ca. 4 Personen

500 g rote Bete
Salz
½ TL Kümmel
2 rote Paprika
1 Zwiebel
2 Kaki
2 - 3 EL Olivenöl
Pfeffer
½ TL Thymian
Honig
150 g Fetakäse
½ Schale Kresse

Gratinierte rote Bete mit Kaki

Rote Bete waschen und im Salzwasser mit etwas Kümmel kochen, bis die rote Bete gar ist. Anschließend abgießen, etwas auskühlen lassen, schälen und in Würfel oder kleine Spalten schneiden.
Paprika waschen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden.
Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.
Kaki waschen, schälen, vierteln, den Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Alles in eine Schüssel geben, würzen mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Thymian und etwas Honig und gut miteinander vermischen. In eine Auflaufform geben, mit zerbröckeltem Fetakäse bestreuen und im vorgeheizten Backofen mit 180°C gratinieren.
Anschließen mit Kresse garnieren und servieren.

Info: Hierzu kann ein frisches Baguette oder Ciabatta Brot gereicht werden.

Lasst es euch schmecken