

Rezepte der Woche

für deine Biokiste

Zutaten

Für die Kartoffelmasse:

1 kg Kartoffeln Belana
60 g Weizenmehl 550
1 ½ TL Salz
2 Msp. Muskat

Für die Füllung:

2 Zwiebeln
½ Bund Petersilie
2 EL Olivenöl
200 g Steinchampignons
Salz + Pfeffer
1 TL Senf, mittelscharf
½ TL Dill, getrocknet

Sagenhafte Potato-Cakes mit Pilzfüllung

Kartoffeln waschen und mit der Schale in reichlich Salzwasser garen. Zwiebeln schälen und klein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Pilze putzen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin ca. 2 Minuten andünsten. Pilze zugeben und 5 Minuten mitbraten.

Mit Salz und Senf würzen. Petersilie und Dill unterrühren und beiseite stellen. Kartoffeln mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und mit Mehl, Salz und Muskat mit einem Kartoffelstampfer bearbeiten bis eine homogene Masse entsteht. Etwa eine Handvoll Kartoffelmasse nehmen und in der Handfläche eine kleine Mulde formen, mit Pilzmasse befüllen und von allen Seiten mit Kartoffelmasse schließen. Leicht rund und flach drücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Potato-Cakes bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 5 Minuten goldbraun anbraten. Im Backofen warm halten, bis alle Cakes gebraten sind.

Anschließend mit Kresse garnieren und mit Mayo oder einem Dip nach Wahl servieren!

Mega lecker! ☺

Dazu passt auch super der Stielmus als Beilage! (siehe Rezept 2)

Zutaten

1 Stielmus
1 EL Brat- & Backöl
250 ml Gemüsebrühe
2 EL Butter
2 EL Weizenmehl 550
250 ml Milch
1 TL Salz
½ TL Zucker
Muskat

Leckere Stielmus-Beilage

Stielmus putzen, waschen und klein schneiden. 1 EL Öl in einem großen Topf erhitzen und Stielmus darin 2 Minuten andünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Anschließend abgießen und dabei das Kochwasser auffangen. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Mehl einrühren. Mit der aufgefängenen Brühe und Milch ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Stielmus zugeben, kurz aufkochen lassen und mit Salz, Zucker und Muskat würzen.

Dazu passen die Potato-Cakes super!

Ansonsten auch gerne mit Kartoffelbrei und Bratwürstchen servieren! ;-)

Zutaten

200 g Frischkäse
150 g Saure Sahne
1 EL Wiking-Senf
1 TL Dill, getrocknet
Salz + Pfeffer
1 kleiner Spitzkohl
2 rote Zwiebeln
3 EL Olivenöl
1 Paket Blätterteig
100 g Kalamata Oliven
½ Bund Petersilie

Spitzkohl-Blech mit Oliven-Topping

Für den Belag Frischkäse mit saurer Sahne, Senf und Dill verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spitzkohl putzen, vierteln, waschen, Strunk entfernen und Kohl in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Spitzkohl darin ca. 3 Minuten anschwitzen. Salzen und pfeffern. Inzwischen Backofen auf 180°C vorheizen. Blätterteig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech auslegen. Gleichmäßig mit Frischkäsemasse bestreichen und Zwiebel-Spitzkohl-Mischung darauf verteilen. Ca. 15-20 Minuten im Ofen backen. Oliven ohne Stein mit restlichem Öl grob pürrieren. Mit Pfeffer abschmecken. Petersilie kalt abbrausen, trocken schütteln und grob hacken.

Anschließend mit Oliven-Topping und Petersilie garniert servieren! ☺

Viel Spaß beim Ausprobieren und einen guten Appetit wünscht dein Team von Biobote Emsland!