

# Rezepte der Woche

für deine Biokiste - KW38/2020

## Zutaten

2 Knoblauchzehen  
2 Zwiebeln  
5 EL Brat- & Backöl  
2 Dosen stückige Tom.  
2 Lorbeerblätter  
Salz + Pfeffer  
1 EL Majoran getrocknet  
1 EL Agavendicksaft  
450 g Fenchel  
200 g Steinchampignons  
1 TL Paprikapulver  
250 g Mozzarella  
50 ml Milch  
150 g Crème fraîche  
12 Lasagneplatten

## Fenchel-Pilz-Lasagne

Für die Soße Knoblauch und Zwiebel schälen und fein würfeln.  
2 EL Öl in einem kleinen Topf erhitzen und beides darin ca. 3 Minuten anschwitzen.  
Tomaten aus der Dose und Lorbeerblätter zugeben.  
Mit Salz und Majoran würzen und ca. 10 Minuten im offenen Topf köcheln lassen.  
Fenchel waschen, putzen, vierteln, Strunk entfernen und die Viertel längs in ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden.  
Beides in eine Schüssel geben und mit 3 EL Öl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer mischen.  
Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 15 Minuten backen.  
Tomatensoße mit Agavendicksaft, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und Lorbeerblätter entfernen. Mozzarella gut abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.  
Gemüse aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 180°C reduzieren.  
3 EL Tomatensoße in eine Auflaufform geben, mit 3 Lasagneplatten belegen, 1/3 des Gemüses und dann 1/3 der Tomatensoße darauf verteilen.  
Vorgang zweimal wiederholen und mit Lasagneplatten abschließen.  
Milch mit Crème fraîche verrühren, salzen und pfeffern.  
Die Mischung auf den Platten verteilen und mit Mozzarella belegen.  
Ca. 30-40 Minuten auf der untersten Schiene bei 180°C backen.

Schmeckt wirklich köstlich! ☺  
Viel Spaß beim Probieren!

## Zutaten

1 kg bunte Kartoffeln  
4 EL Brat- & Backöl  
3 Lorbeerblätter  
Salz + Pfeffer  
250g Cocktailtomaten

## Bunte Kartoffeln aus der Pfanne

Kartoffeln waschen und trocken tupfen.  
Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln bei hoher Hitze ca. 10 Minuten kross anbraten.  
Anschließend 3 Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer zufügen.  
Bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten.  
Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Mit einem Tomatensalat mit Dressing und einem Dip nach Wahl servieren. ☺

## Zutaten

1 Staudensellerie  
500 g Möhren  
2 Zwiebeln  
1 Handvoll Rosinen  
3 EL Orangensaft  
2 TL Süßer Senf  
300 ml Sahne  
1 kleines Stück Ingwer  
2 Knoblauchzehen  
50 g Butter  
Salz + Pfeffer  
Currypulver

## Reis mit Staudensellerie-Möhren-Gemüse

Rosinen in etwas Wasser einweichen lassen.  
Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein würfeln.  
Sellerie putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden.  
Möhren waschen und in dünne Scheiben schneiden. Ingwer schälen und fein reiben.  
Butter in einer Pfanne zerlassen und Zwiebeln darin glasig dünsten.  
Knoblauch zugeben und kurz mitdünsten. Sellerie und Möhren zugeben und kurz mitbraten.  
Mit Sahne, Orangensaft, Ingwer, den abgetropften Rosinen und Senf in die Pfanne geben.  
Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken.  
Mit Reis servieren!  
Lasst es euch schmecken! ☺

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