

Rezepte der Woche

für deine Weihnachts-Biokiste - KW52/2020

Zutaten

250 g Zwiebeln
1 EL Olivenöl
 $\frac{1}{2}$ Salz
 $\frac{1}{2}$ TL Rohrohrzucker
1 EL Balsamicoessig
1 Packung Blätterteig
1 TL Thymian
50 g Mozzarella

Blätterteig-Canapés mit karamellisierten Zwiebeln & Thymian

Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Halbringe schneiden.
Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln mit Salz und Zucker ca. 20 Minuten darin karamellisieren, dabei zwischendurch umrühren. Erst bei hoher Hitze und dann bei mittlerer Hitze schmoren.
Mit Essig ablöschen, Thymian zugeben und kurz weiterschmoren.
Blätterteigquadrate halbieren, sodass ein Dreieck entsteht und diese nochmals halbieren.
Nun mit ca. 1 EL Zwiebelmasse belegen und mit klein geschnittenem Mozzarella toppen.
Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 220°C Ober- und Unterhitze ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.

Tolle Vorspeise zu Weihnachten! 😊

Zutaten

1 Rotkohl
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
50 g Möhren
 $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
2 Gläser Linsen (gekocht)
2 EL Mittelscharfer Senf
2 EL Tomatenmark
1 TL Paprikapulver
Butter
Salz + Pfeffer
1,5 kg Kartoffeln

Für die Sauce:

2 EL Butter
2 EL Tomatenmark
1 Liter Gemüsebrühe
35 g Speisestärke
100 ml Hafer Cuisine
Oder Sahne
2 TL Sojasauce
1 TL Majoran
Salz + Pfeffer + Zucker

Weihnachts-Rotkohl-Rouladen mit Kartoffeln

Zwiebeln, Knoblauch und Möhre schälen und fein würfeln.
Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
Alles in eine Schüssel geben. Braune Linsen, Senf, Tomatenmark und Paprikapulver unterheben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
Mit den Händen zu einer formbaren Masse durchkneten.
Pro Kohlroulade ein großes Blatt vom Rotkohl vorsichtig vom Strunk abschneiden und waschen.
Den unteren Teil des Strunks mit einem Messer herausschneiden.
Gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Kohlblätter darin ca. 5 Minuten blanchieren. Danach unter eiskaltem Wasser abschrecken und auf einem sauberen Geschirrtuch abtropfen lassen.
Auf jedem Kohlblatt nun 2-3 EL Füllung mittig platzieren. Die Blätter von rechts und links zuklappen und die Roulade von unten nach oben fest aufrollen. Mit Küchengarn befestigen.
Mit allen Kohlblättern wiederholen, bis die Füllung aufgebraucht ist.
Für die Sauce Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kohlrouladen darin anbraten, sodass sie von allen Seiten gut gebräunt sind. Das Tomatenmark in die Pfanne geben und kurz mitrösten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen.
In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen.
Die Rouladen aus der Pfanne nehmen. Speisestärke in 2 EL Wasser anrühren und zur Sauce geben. Hafer Cuisine oder Sahne einrühren und mit Sojasauce, Majoran, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
Ca. 2 Minuten köcheln lassen, sodass sie leicht andickt.
Kohlrouladen mit der Sauce und den Kartoffeln servieren & mit frischer Petersilie bestreuen.

Klappt übrigens auch mit Wirsing oder Weißkohl super!

Tipp: Die Rouladen gerne mit Küchengarn befestigen, damit sie nicht auseinanderfallen. 😊

Zutaten

400 g Clementinen
200 ml Sahne
500 g Magerquark
250 g Naturjoghurt
1 TL Vanillezucker

Clementinen-Vanilledessert

Clementinen schälen, in Stücke schneiden und die Hälfte in schöne Gläser oder Dessertschalen verteilen. Sahne steif schlagen. Quark und Joghurt vermengen und mit Vanillezucker abschmecken. Die Sahne vorsichtig unterheben.
Nun die Quarkmasse in die Gläser geben und die restlichen Clementinen darauf verteilen.
Wer mag, kann das Dessert noch mit Schokostücken garnieren.

Wir wünschen euch ein frohes Weihnachtsfest und nur das Beste für das Jahr 2021!

Die nächsten Lieferungen erfolgen dann ab dem 5. Januar! 😊