

KISTENREZEPTE



REZEPTINSPIRATIONEN ZU UNSEREN ABO-KISTEN KW 09 | 2025

Zutaten

für ca. 4 Personen

300 g Topinambur
250 g Knollensellerie
100 g Porree
2 EL Mehl z.B. Vollkorn
1 Ei
Salz & Pfeffer
Muskat
6 EL Bratöl

Topinambur Puffer mit Porree und Sellerie

Topinambur, Sellerie, putzen, schälen und über die grobe Seite der Vierkantreibe raspeln. Porree halbieren, in feine Streifen schneiden, gründlich waschen und abtropfen lassen. Gemüse in eine Schüssel, Mehl, Ei hinzugeben und gut miteinander verkneten. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskat.

Öl in einer Pfanne erhitzen die Masse portionsweise hineingeben, etwas flach drücken und von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und die restliche Masse ebenfalls so verarbeiten.

Tipp: Zu den Puffern kann ein Apfelkompott oder ein Kräuterquark gereicht werden.

Zutaten

für ca. 4 Personen

3 Möhren
1 Kohlrabi
2 Zucchini
1 Stange Porree
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 EL Bratöl
2 EL Tomatenmark
650 ml Passata
100 ml Gemüsebrühe
250 g Schmand
Salz & Pfeffer
1 TL Oregano getr. O.
frisch
1 TL Basilikum getr. O.
fris.
Lasagneplatten
200 g Käse gerieben

Gemüselasagne

Möhren schälen, halbieren und in dünnere Scheiben schneiden.

Kohlrabi schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Zucchini waschen, die Enden entfernen und ebenfalls wie den Kohlrabi würfeln.

Porree halbieren, in Streifen schneiden, gut waschen und abtropfen lassen.

Zwiebel schälen und feine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin glasig anschwitzen, Knoblauch, Tomatenmark hineingeben und kurz mitschwitzen. Gemüse, Passata, Gemüsebrühe dazugeben und für ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss Schmand einrühren und Salz, Pfeffer, Oregano, Basilikum abschmecken.

Jetzt im Wechsel die Gemüsesauce und die Lasagneplatten in einer Auflaufschale schichten. Anfang und Abschluss ist jeweils die Gemüsesauce.

Die fertig geschichtete Gemüselasagne mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 160°C – 170°C Umluft ca. 30 – 40 Minuten backen.

Lasst es euch schmecken