

# KISTENREZEPTE



REZEPTINSPIRATIONEN ZU UNSEREN ABO-KISTEN KW 16 | 2025

## Zutaten

für ca. 4 Personen

**350 g Porree**  
**3 Schalotten**  
**3 Knoblauchzehen**  
**750 g Drillinge**  
**3 EL Bratöl**  
**Salz + Pfeffer**  
**Chilipulver**  
**6 Eier**  
**1 Msp. Muskat**  
**60 g Parmesan**  
**1 Bund Petersilie**  
**1 Kresse**

## Porree-Tortilla aus dem Ofen

Porree putzen und in Ringe schneiden. Schalotten schälen, halbieren und ebenfalls in Ringe schneiden. Knoblauch schälen. Drillinge waschen und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Kartoffeln darin 10-15 Minuten unter Wenden bei mittlerer Hitze hellbraun anbraten. Porree zugeben, Knoblauch dazupressen und weitere 5 Minuten braten. Mit Salz und Chili abschmecken. Eier, 1½ gehäufte TL Salz, Pfeffer und Muskat in einer Schüssel gut verrühren. Parmesan grob reiben und unterheben. Die Porree-Kartoffel-Pfanne in die Eimischung geben und anschließend in eine gefettete Auflaufform füllen. Ca. 30-35 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180°C backen. Mit fein gehackter Petersilie und Kresse bestreuen und servieren. Passt perfekt auf den Osterbrunch-Tisch. 😊

## Zutaten

**150 g Radieschen-Blätter**  
**1 Knoblauchzehe**  
**50 g Mandeln, gehackt**  
**30 g Parmesankäse**  
**50 ml Olivenöl**  
**Salz + Pfeffer**

## Pesto aus Radieschen-Blättern

Meistens landet das Grün von Radieschen im Abfall. Das ist total schade, denn die grünen Blätter enthalten viele wichtige Vitamine sowie Mineralstoffe und schmecken total lecker. Sie lassen sich z. B. wunderbar als Pesto verwenden: Radieschen-Blätter waschen und trockenschleudern. Anschließend in einem Mörser mit etwas Salz klein drücken. Die restlichen Zutaten hinzugeben und ebenfalls mörsern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Und fertig. 😊 Passt zu Pasta oder als Brotaufstrich!

## Zutaten

**½ Würfel Hefe, frisch**  
**½ TL Zucker**  
**400 g Dinkelmehl**  
**1 TL Meersalz**  
**75 ml Olivenöl**  
**250 g Steinchampignons**  
**1 Bund Frühlingszwiebeln**  
**200 g Fetakäse**  
**2 EL Olivenöl**  
**Salz + Pfeffer**

## Champignon-Pizza

Hefe mit 150 ml lauwarmem Wasser und Zucker mischen. Mehl, Salz und Olivenöl unterrühren und kräftig kneten. Teig ca. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen. Backofen auf 220°C vorheizen. Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Feta zerbröseln. Teig nochmal durchkneten, ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Nochmals 10 Minuten gehen lassen. Anschließend Pilze, Frühlingszwiebeln und Feta auf dem Teig verteilen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 20 Minuten backen. Tipp: Statt einer großen Pizza kann man natürlich auch vier Kleinere backen. 😊

Lasst es euch schmecken