

# Rezepte der Woche

für deine Biokiste

## Zutaten

800 g Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
Salz + Muskat  
1 EL Mehl  
2 EL Butter  
250 g Naturjoghurt  
 $\frac{1}{2}$  TL Kräutersalz  
1 Knoblauchzehe  
 $\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch  
1 TL Dill (getrocknet)  
1 TL Schabzigerklee  
1 Salat der Woche

## Zutaten

1 Avocado  
2 Schalotten  
 $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie  
300 g Cherrytomaten  
 $\frac{1}{2}$  Zitrone  
1 Handvoll Salat d. Woche  
1 Bund Radieschen  
2 Mini Snack Gurken  
2 Lila Möhren  
1 Dinkel-Toast  
4 Eier  
1 Prise Chiliflocken  
Salz + Pfeffer  
4 EL Olivenöl

## Zutaten

### Für den Teig:

250 g Butter  
150g Rohrohrzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
5 Eier  
375 g Weizenmehl 405  
1 Pck. Backpulver  
6 EL Schlagsahne  
100 g Aprikosenmus

### Für den Belag:

750 g Äpfel  
150 g weiche Butter  
100 g Rohrohrzucker  
175 g Weizenmehl 405  
3 EL gemahlene Mandeln  
1 Prise Salz

## Riesen-Kartoffel-Zwiebel-Rösti mit Kräuterjoghurt

Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln.  
Anschließend mit den Händen gut auspressen.  
Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.  
Kartoffeln, Zwiebeln, Salz, Muskat und Mehl vermengen.  
1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelmischung in die Pfanne geben.  
Mit einem Löffel rund und flach drücken und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze braten lassen.  
Zum Wenden einfach einen großen Teller verkehrtherum auf die Pfanne legen und beides mit Schwung umdrehen. Erneut 1 EL Butter in die Pfanne geben und auf der anderen Seite für weitere 8 Minuten goldbraun braten.  
Alle Zutaten für den Kräuterjoghurt verrühren und abschmecken.  
Rösti mit Joghurt und einem frischen Salat mit Dressing nach Wahl servieren. ☺

## Bunte Guacamole-Salat-Bowl mit knusprigem Brot

Eier ca. 5-6 Minuten kochen. Dann mit kaltem Wasser abschrecken.  
Schalotten schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.  
Avocado (sollte schon etwas weicher bzw. reifer sein, ansonsten noch etwas warten mit dem Rezept und die Avocado zum Nachreifen zu Äpfeln legen) halbieren, entkernen, Fruchtfleisch herauslösen und mit einer Gabel zerdrücken. Schalotten und Petersilie untermischen und mit Salz, Pfeffer, eine Prise Chiliflocken und Zitronensaft abschmecken.  
Salat waschen, trocken schütteln und klein zupfen. Tomaten waschen und halbieren.  
Radieschen und Mini Snack Gurken waschen und in dünne Scheiben schneiden.  
Möhren schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden.  
Brot in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten goldbraun rösten.  
Salat, Gemüse und Guacamole in eine Schale geben, je ein halbiertes Ei darauf legen und servieren! Herrlich frisch und genau das Richtige für einen sportlichen Feierabend! ☺

## Apfel-Blechkuchen mit Zimtstreuseln

### Für den Teig:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz ca. 5 Minuten mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren.  
Mehl und Backpulver vermengen und in die Masse sieben.  
Sahne unterrühren. Ein Backblech mit Butter einfetten und die Masse darauf verteilen.

### Für den Belag:

Äpfel waschen, trocken tupfen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden.  
Für die Streusel Butter, Zucker, Zimt, Mandeln und Salz zuerst mit dem Knethaken eines Handrührgerätes verkneten und dann mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.  
Äpfel auf dem Teig verteilen und die Streusel darüber streuen.  
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 35 Minuten backen.  
Aprikosenmus in einem Topf erwärmen.  
Den fertigen und heißen Kuchen damit bepinseln und auskühlen lassen.

So lecker! ☺

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