

# KISTENREZEPTE



REZEPTINSPIRATIONEN ZU UNSEREN ABO-KISTEN KW 10 | 2025

## Zutaten

für ca. 4 Personen

- 1Kg Kartoffeln
- 1 Blumenkohl
- Salz
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Bratöl
- 200 ml Sahne
- 175 g Schmelzkäse
- ½ TL Paprikapulver
- Rauchpaprika n.B.
- 1 Prise Muskat
- Pfeffer
- 200 g Käse gerieben

## Kartoffelauflauf mit Blumenkohl

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

Blumenkohl putzen, in kleine Röschen teilen und abspülen.

Kartoffeln, Blumenkohl für etwa 7 Minuten in kochendem Salzwasser kochen, anschließend abgießen und in eine Auflaufschale geben.

Knoblauch schälen, fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen und in ca. 5 mm lange Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch, Frühlingszwiebeln darin kurz anschwitzen, Sahne, Schmelzkäse hinzugeben, einmal aufkochen lassen und kräftig mit

Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Muskat abschmecken. Die Soße über das Gemüse geben, vorsichtig verrühren und den geriebenen Käse darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C für 20 Minuten überbacken.

## Zutaten

für ca. 4 Personen

- 500 g Auberginen
- Salz & Pfeffer
- 100 g Parmesan
- 4 Eier
- 4 EL Mehl
- 4 EL Bratöl

Tomatensalsa:

- 6 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 EL Kapern
- Salz & Pfeffer
- 1 Prise Rohrohrzucker
- 2 – 3 EL Olivenöl

## Piccata von der Aubergine mit Tomatensalsa

Auberginen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, von beiden Seiten salzen, 20 Minuten warten und Wasser ziehen lassen. Anschließend mit Küchenpapier trocken tupfen und pfeffern. Parmesan sehr fein reiben, die Eier in einer Schüssel verquirlen und den Parmesan unterrühren. Die Masse sollte dickflüssig sein, gegebenenfalls noch etwas mehr Käse zugeben. Mehl in einen tiefen Teller geben, die Auberginen darin wenden, durch die Parmesan – Eimasse ziehen und portionsweise in dem heißen Öl von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Die fertigen Auberginen im vorgeheizten Backofen bei 80°C warmhalten.

Die Restlichen Auberginen ebenfalls so verarbeiten.

Für die Salsa die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Frühlingszwiebel putzen und in sehr feine Ringe schneiden. Alles in einer Schüssel vorsichtig vermischen und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl abschmecken.

Die Auberginen zusammen mit der Salsa servieren.

Lasst es euch schmecken