



Weidenhof Wechter Straße 42 49525 Lengerich Telefon 0 54 82 – 63 67

Unsere Lieblingsrezepte für die Woche vom 13.09. - 21.09.21

Hähnchenkeulen mit Gemüse vom Blech

Zutaten: 500 g Porree, 800 g Kartoffeln, 500 g Tomaten, 2 Knoblauchzehen, 4 Hähnchenkeulen, 6-7 EL Olivenöl, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, 1/2 Bund Rosmarin, 2 Zitronen, 2 Zitronen, 1 TL Honig

Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Porree putzen, längs halbieren, waschen. Von 1 Stange den weißen Teil abschneiden. und beiseite legen. Restlichen Porree in 3 cm große Rauten schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in Spalten schneiden. Tomaten waschen, vierteln. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden.

Hähnchenkeulen waschen, trocken tupfen. 1 EL Öl mit 1 TL Paprikapulver mischen und die Keulen damit einpinseln. Salz und Pfeffer.

Lauch, Kartoffeln, Tomaten und Knoblauch mit 2 EL Öl, Salz und Pfeffer mischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen. Rosmarinzweige unterheben. Hähnchenkeulen darauf verteilen und im Ofen ca. 40 Minuten garen.

Inzwischen den restlichen Porree in feine Würfel schneiden. Restliches Öl erhitzen, Lauch darin 2 Minuten dünsten. Zitronen auspressen und mit dem Porreeöl vermischen. Mit Honig, Salz, Pfeffer abschmecken.

Blech aus dem Ofen nehmen. Hähnchenkeulen mit dem Porreegemüse anrichten und mit de

Ofen-Risotto mit Lauch

Zutaten: 500 g Lauch, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 Äpfel, 1 EL Butter, 150 g gewürfelter Speck, 300 g Risotto-Reis, Salz, Pfeffer, 100 ml Weißwein, 1 l Gemüsebrühe, 100 g geriebener Parmesan oder Pecorino, etwas frische Kräuter

Lauch putzen, längs halbieren, waschen und in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Äpfel in dünne Scheiben schneiden. Backofen auf 200 Grad ((umluft 180 Grad) vorheizen.

Butter in einem ofenfesten Topf zerlassen, Speckwürfel, Zwiebel und Knoblauch darin 3-4 Minuten dünsten. Reis dazugeben und so lange rühren, bis er glasig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Reis darin 2 Minuten köcheln lassen.

Brühe erhitzen. Äpfel und Lauch zum Reis geben, umrühren, Brühe angießen und Risotto mit Deckel im Ofen ca. 30 Minuten garen.

Kräuter waschen, Blätter abzupfen, hacken. Das Risotto aus dem Ofen nehmen, Käse unterheben. Risotto mit einer Gabel auflockern und mit Kräutern garniert servieren.

Kartoffel-Zucchini-Puffer mit Fetajoghurt und Tomaten

Zutaten: 750 g Kartoffeln, 400 g Zucchini, 1 Zwiebel, 1 Ei., 1 Eigelb,
2 EL Weizenmehl, Muskat

Salz, schwarzer Pfeffer, 6 EL Bratöl, 200 g Feta, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe,

Für die Puffer Kartoffeln schälen, grob raspeln und in ein Sieb geben. Zucchini putzen, waschen, fein reiben und dazu geben. Beides ca. 15 Minuten Wasser ziehen lassen. Zwiebel schälen und fein würfeln.

Inzwischen für den Joghurt Feta mit einer Gabel fein zerbröseln. Lauchzwiebel waschen und fein würfeln. Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln.. Feta, Zwiebeln und Knoblauch mit dem Joghurt vermengen. Mit Honig, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tomaten waschen, je nach Größe vierteln oder achteln und in eine Schüssel geben. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Olivenöl und Weißweinessig dazu geben und gut vermengen.

Weiter für die Puffer Kartoffeln und Zucchini im Sieb sehr gut ausdrücken und mit der Zwiebel in eine Schüssel geben. Ei, Eigelb und Mehl untermischen. Kräftig mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 100 Grad vorheizen. Öl in einer beschichteten Pfanne portionsweise erhitzen. Je ca. 1 EL Kartoffel-Zucchini-Masse mit der Hand entnehmen und nochmals ausdrücken. In die Pfanne setzen, flach drücken und auf jeder Seite ca. 2-3 Minuten goldbraun braten. Puffer auf küchenpapier etwas abtrocknen lassen und im Backofen warm halgen. Mit Tomaten und Fetajoghurt servieren

Gnocchi mit Zucchini-Mandelmus-Sauce

Zutaten: 100 g Zwiebeln, 1 rote Chilischote, 1 Knoblauchzehe, 400 g Zucchini,
1 Bund Basilikum, 6 EL Mandelmus, 400 ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Muskat,
2 EL Bratöl, 1 Packung Gnocchi (Kühltheke), 2 EL Butter

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Chili waschen, putzen, längs halbieren, entkernen und würfeln. Knoblauch schälen. Zucchini waschen, putzen und ca. 1 cm groß würfeln. Basilikum kalt abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, einige für die Garnitur zur Seite legen und den Rest fein hacken.

Mandelmus mit Brühe glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Öl in einem topf erhitzen. Zwiebeln und Chili darin bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten anschwitzen. Knoblauch dazupressen und kurz mit anschwitzen. Zucchini zugeben und 5 Minuten mitbraten. Ab und zu umrühren.

In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Gnocchi darin ca. 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren goldbraun anbraten.

Mandemussauce mit Zucchini vermischen, aufkochenlassen und vom Herd nehmen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gehacktes Basilikum unterrühren. Gnocchi auf Teller verteilen, Zucchini-Mandelmus-Sauce darübergeben und mit Basilikumblättchen garniert servieren.