



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

Unsere Lieblingsrezepte für die Woche vom 15.04. - 21.04.2024

Pilzküchlein

Zutaten: 200 g Kartoffeln, Salz, 150 g Champignons, 1 kleine Schalotte, 1 EL Butter, 1/5 EL Olivenöl, Pfeffer, 50 ml Milch, 25 g Bergkäse, 1/4 Bund Petersilie, 1 Ei, 2 EL Semmelbrösel, 1 TL Backpulver, 1 EL Speisestärke, Muffinform 28 cm

Kartoffeln schälen, 3 cm groß würfeln und in Salzwasser 20 Minuten weich kochen. Champignons putzen, mit einem feuchten Tuch säubern und 1 cm groß würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Je 1/2 EL Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen., Schalotte und Pilze 10 Minuten anbraten, salzen, pfeffern und zur Seite stellen.

Kartoffeln abgießen. Milch und restliche Butter zugeben, salzen und fein zerdrücken. Abkühlen lassen. Käse fein reiben. Petersilie waschen, Blättchen abzupfen und fein hacken. Das Ei verquirlen und unterheben. Pilze, Semmelbrösel, Käse und Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Öl, Backpulver und Stärke unterkneten.

Die Muffinform fetten. Den Teig gleichmäßig auf 4 Muffins verteilen. Den Backofen auf 200° C (Umluft 180 ° C) vorheizen und die Küchlein ca. 15 - 20 Minuten backen.

Spaghetti mit Champignons

Zutaten: 1/2 Bund Lauchzwiebeln, 200 g Champignons, 200 g Spaghetti, Salz, Pfeffer, 100 ml Gemüsebrühe, 100 g Frischkäse, 1 TL getrockneter Thymian, 1 EL Butter

Die Lauchzwiebeln waschen. Das Grün in feine Ringe schneidendas Weißel fein würfeln. Die Champignons putzen und vierteln. Die Spaghetti nach Packungsangabe bissfest kochen. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Die Pilze zufügen und noch mal 2 Minuten dünsten. Die Brühe dazugeben und den Frischkäse einrühren, 5 Minuten kochen lassen. Die Thymianblättchen fein hacken und mit den Frühlingszwiebeln zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spaghetti mit der Soße mischen und sofort servieren.

Linsen-Radieschen-Salat

Zutaten: 120 g rote Linsen, 4 Eier, 200 g Gewürzgurken, 1 Bund Radieschen, 1 Bund Schnittlauch, 150 g Blattsalat oder Postelein, 2 TL Meerrettich aus dem Glas, 4 EL Mayonnaise, 4 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Die Linsen etwas kürzer als nach Packungsanleitung in Wasser garen, sodass sie noch etwas fest sind. In eine Sieb abgießen, abtropfen und abkühlen lassen. Eier hart kochen, kalt abschrecken, schälen und ebenfalls abkühlen lassen.

Gurken abtropfen lassen, je nach Größe längs halbieren und in feine Scheiben schneiden.

Radieschen putzen, waschen, große Radieschen halbieren und auch in feine Scheiben schneiden. Schnittlauch kalt abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Salat putzen, waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. 2 Eier ca. 1 cm groß würfeln.

Linsen, Salat, Gurken, Radieschen, gewürfelte Eier und den Schnittlauch in einer Schüssel miteinander vermischen.

Für das Dressing Meerrettich, Mayonnaise, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Das Dressing unter den Salat mischen. Restliche Eier längs vierteln und auf dem Salat anrichten.

Kartoffel-Porree-Stampf

Zutaten: ca. 400 g Porree, 600 g Kartoffeln, Salz, 2 EL Butter, 1 Prise Muskat, 2 EL Kapern aus dem Glas

Porree putzen, waschen, in Ringe schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln. Kartoffeln in Salzwasser etwa 20 Minuten kochen. Die Porreeringe die letzten 5 Minuten dazugeben und mitkochen.

Porree-Kartoffel-Mix abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Das Gemüse kurz ausdampfen lassen. Butter, Muskat und die Kapern dazugeben und alles grob zerstampfen. Eventuell etwas Kochwasser dazugeben.

Leckere Beilage zu Fisch, Frikadellen, Bratwürstchen, Dinkelburgern etc.

Lauchcremesuppe

Zutaten: 500 g Porree, 500 g Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 4 EL Öl, 500 ml Gemüsebrühe, 200 ml Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 EL Mehl, 100 g Schinkenwürfel, 1 EL Ahornsirup

Porree waschen, putzen und in Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und klein würfeln. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden.

2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Die Lauchringe darin dünsten. Einige Ringe beiseite legen.

Kartoffelwürfel zum Porree geben und alles weiterdünsten. Brühe und Sahne angießen. Die Suppe etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

Die Suppe dann pürieren. Wenn die Suppe nicht flüssig genug ist, etwas Brühe nachgeben. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelringe darin andünsten, mit Mehl bestäuben und knusprig braten. Die Zwiebelringe auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Die Schinkenwürfel in der Pfanne knusprig braten und mit Ahornsirup beträufeln.

Die Suppe in Schalen oder Tellern anrichten und mit Porree, Zwiebelringen und Schinkenwürfeln garnieren und servieren.