



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

## **Unsere Lieblingsrezepte für die Woche vom 16.08. - 22.08.21**

### **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 -Mic 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.

### **Italienischer Lauchkuchen**

Zutaten: 500 g Porree, 100 g Schinken, 1 Bund Petersilie, 2 Eier, 200 g Crème fraiche,  
100 g Parmesan oder Pecorino, 1/2 TL getrockneter Rosmarin, Salz, Pfeffer,  
Fett für die Form, etwa 250 g tiefgekühlter Blätterteig, 150 g Frischkäse,

Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den Porree in wenig Salzwasser 5 Minuten vorkochen, abgießen und abschrecken und gut abtropfen lassen,  
Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Den Schinken in feine Streifen schneiden. Petersilie waschen, trocken schleudern, Blättchen abzupfen und fein hacken. Parmesan reiben. Eier mit Crème fraiche, Parmesan, Petersilie, Rosmarin, Salz und Pfeffer verrühren.  
Den Blätterteig nach Packungsanweisung auftauen.  
Eine Tarteform mit 26 cm Durchmesser (ersatzweise eine Backform) fetten. Den Blätterteig in der Form verteilen, dabei einen Rand formen.  
Den Frischkäse in Flöckchen mit Porree, Schinken und der Eiermasse auf dem Teig verteilen. Den Kuchen im Backofen im unteren Drittel etwa 30 Minuten backen. Nach dem Backen den Kuchen vor dem Servieren etwa 10 Minuten ruhen lassen.

### **Wirsing-Kartoffel -Frikadellen**

Zutaten: 800 g Kartoffeln, Salz, 1/2 Bund Petersilie, 1 Zwiebel, 1 TL Kümmel,  
2 1/2 EL Butterschmalz, 1 Knoblauchzehe, 450 g Wirsing, 2 EL Mehl, Pfeffer,  
2 EL Weissweinessig, 4 Eier

Kartoffeln schälen und 20 Minuten in Salzwasser kochen. Inzwischen die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und hacken. Zwiebel fein würfeln und mit dem Kümmel in 1/2 EL Butterschmalz bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Knoblauch dazupressen, die Hälfte der Petersilie unterrühren und abkühlen lassen.

Kartoffeln abgießen, kurz nachdämpfen lassen, durch die Kartoffelpresse in eine Schale drücken und offen beiseite stellen. Wirsing putzen, den Strunk keilförmig herausschneiden, den Kohl quer in fingerdicke Streifen schneiden. Wirsing in reichlich kochendem Salzwasser 3-4 Minuten garen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Wirsing portionsweise mit den Händen kräftig ausdrücken. Mit der Petersilien-Zwiebel-Mischung und dem Mehl zu den Kartoffeln geben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz zu einem glatten Teig verkneten und zu 8 gleich großen Frikadellen formen. Nacheinander je 4 Frikadellen in 1 Ei Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne von jeder Seite 3-4 Minuten goldbraun braten und warm stellen.

1,5 l Wasser mit Essig in einem großen Topf aufkochen. Eier nacheinander zuerst in eine Tasse aufschlagen, dann in eine Suppenkelle geben und am Topfrand ins leicht kochende Essigwasser gleiten lassen. Sofort mit 2 Esslöffeln festhalten, damit das Ei in Form bleibt. Eier 4 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Mit den Wirsingfrikadellen und der restlichen Petersilie anrichten.

### **Wisingtorte**

Zutaten: Für den Teig 125 g Quark, 4 EL Öl, 1/2 TL Salz, 250 g Weizenvollkornmehl,  
1/2 Päckchen Backpulver, 1 Ei  
Für den Belag: ca. 1 kg Wirsing, 1 Zwiebel, 2 EL Öl  
Für den Guß 2 Eier, 100 g Sahne, 1/2 TL Sojasauce, Salz, schwarzer Pfeffer, 1 Prise  
Muskat, 120 g Emmentaler, 50 g Paniermehl  
Fett für die Form, Mehl für die Arbeitsfläche

Für den Teig den Quark mit dem Ei, dem Öl und dem Salz verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und dazugeben. Alles gut verkneten. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen den Wirsing putzen und vierteln. Den Strunk herausschneiden. Die größeren Blätter ablösen. Den gesamten Wirsing sorgfältig waschen, abtropfen lassen und etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. Den Wirsing dazugeben und mit anbraten. 1/8 l Wasser angießen und den Kohl zugedeckt bei mittlerer Hitze in 15-20-Minuten gar dünsten.

Inzwischen für den Guß die Eier mit der Sahne, der Sojasauce, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren. Den Käse reiben und mit dem Paniermehl mischen.

1 Springform von 26 cm Durchmesser einfetten. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in Größe der Form ausrollen und die Form damit auslegen. Das Wirsinggemüse darauf verteilen, mit dem Guß übergießen und mit dem Käse bestreuen.

Die Torte im Ofen (Mitte, Umluft 180 Grad) in 40-50 Minuten goldgelb backen.