



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

Unsere Lieblingsrezepte für die Woche vom 17.02. - 23.02.2025

Portulak (Postelein) in Eiersauce

Zutaten: 100 g Postelein, 1 hartgekochtes Ei, 1 kleine Zwiebel, 1 TL scharfer Senf,
1 TL Senfsauce, 1 TL Rotweinessig, 1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

Postelein waschen und trockenschleudern. Dann in eine Schüssel geben.

Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Das Ei pellen und halbieren. Das Eiweiß fein würfeln, das Eigelb in den Mixer geben.

Essig, Salz, Pfeffer, Öl, die Senfsauce und den Senf zum Eigelb geben. Mixen, bis eine sämige Sauce entsteht. Über den Salat geben. Vorsichtig mischen. Mit den Zwiebelringen und den Eiweißwürfelchen garnieren

Porree-Weißwein-Gemüse mit Knödeln

Zutaten: ca. 400 g Weizenbaguette oder Ciabatta vom Vortag, 350 ml Milch, 2 EL Bratöl,
4 Eier, 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskat, 2 Zitronen, 2 Knoblauchzehen,
1 Bund Petersilie,
1 kg Porree, 1 EL Butter, 2 gehäufte EL Mehl, 100 ml Weißwein, 200 ml Sahne

Für die Knödel das 1 cm groß würfeln und in eine Schüssel geben. Milch erwärmen und über das Brot gießen. 1 EL Öl und die Eier zufügen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Das restliche Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Die Zwiebeln ebenfalls zum Brot geben.

Zitronen heiß abwaschen, trockenreiben und die Schale fein abreiben. Den Knoblauch schälen. Petersilie waschen, trocknen, Blättchen abzupfen und fein hacken. Knoblauch pressen und mit dem Zitronenabrieb und der Petersilie mischen. die Hälfte dieser Mischung zur Knödelmasse geben. Den Rest zur Seite stellen. Knödelmasse kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, gut durchkneten und ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Porree putzen, längs halbieren, gründlich waschen und in 1 cm dicke Halbringe schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Porree darin 5 Minuten blanchieren. Porree in ein Sieb abgießen, dabei ca. 200 ml Kochwasser auffangen. Die Butter in einem Topf zerlassen, Mehl zufügen und unter Rühren anschwitzen, Lauchbrühe zugeben und unter Rühren aufkochen. Wein und Sahne angießen, noch mal aufkochen, Porree unterrühren, abschmecken und warm halten.

Etwa 3 l Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Knödelmasse noch mal gut durchkneten. Mit feuchten Händen ca. 8 Knödel formen. Die Knödel portionsweise ins siedende Wasser geben und etwa 15 Minuten gar ziehen lassen. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Porreegemüse mit Knödeln und der restlichen Zitronen-Knoblauch-Petersilien-Masse servieren.

Staudensellerie-Creme Suppe

Zutaten: etwa 400 g Staudensellerie, 1/2 Bund Petersilie, 2 Zwiebeln, 30 g Butter, 400 ml Brühe (Hühner oder Gemüse), 1 Eigelb, 100 ml Sahne, 100 ml trockener Weißwein, Salz, Pfeffer

Sellerie waschen und mit dem Selleriegrün in Streifen schneiden, Zwiebeln schälen und würfeln. Brühe erhitzen. Petersilie waschen und klein hacken.

Zwiebeln in Butter oder Öl glasig dünsten, Sellerie dazugeben und ca. 8 Min. mitdünsten.

Petersilie zugeben und heiße Brühe aufgießen, ca. 30 Minuten im geschlossenen Topf kochen. Das Gemüse mit dem Passierstab pürieren, Eigelb, Sahne u. Weißwein verquirlen u. die Suppe legieren, nicht mehr kochen lassen.

Evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Pasta mit Brokkoli

Zutaten: 20 g Pinienkerne, 1 Knoblauchzehe, ca. 400 g Brokkoli, 4 Stiele glatte Petersilie, 200 g Nudeln, Salz, 4 EL Olivenöl, 30 g Sultaninen, 1 Zitrone, 50 g Parmesan

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und herausnehmen. Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Brokkoli putzen und von vorne Richtung Strunk in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Strunk schälen und klein schneiden. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und hacken. 1 TL Schale von der Zitrone reiben, Zitrone auspressen.

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen. 3 Min. vor Ende der Garzeit den Brokkoli zugeben.

3 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch und Sultaninen darin bei mittlerer Hitze 2 Min. dünsten. 100 ml Nudelkochwasser abschöpfen, zu der Knoblauchmischung gießen und aufkochen.

Nudeln und Brokkoli abgießen. In der Pfanne mit der Knoblauch-Ölmischung mischen. Mit Zitronenschale und 1 Spritzer Saft und Salz würzen. Mit 1 EL Öl beträufeln und mit Pinienkernen, Petersilie und Parmesan bestreut servieren.

Gratinierte Rote Bete mit Taleggio

Zutaten: 600 g Rote Bete, 100 g Vollkornbrot, 30 g Walnusshälften, 2 EL Olivenöl, 1 Zwiebel, 2 EL Kapern, Salz, Pfeffer, 100 g Taleggio, Backpapier

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Rote Bete schälen, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und leicht überlappend auf das Backpapier verteilen.

Das Vollkornbrot 0,5 cm groß würfeln. Die Walnusshälften grob hacken. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin ca. 4-5 Minuten kross anbraten. 1 Minute vor Ende der Bratzeit die Walnüsse dazugeben und mit anrösten. Zur Seite stellen. Den Backofen auf 200 ° C (Umluft 180 ° C) vorheizen.

Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Kapern grob hacken. Zwiebeln und Kapern mit der Brotwürfel-Walnuss-Masse vermischen, auf die Rote Bete Scheiben verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und auf der mittleren Schiene ca. 20-25 Minuten backen. Käse entrinden und grob zerrupfen. Käse auf die Rote Bete verteilen und nochmals 15 Minuten im Ofen backen, bis der Käse goldgelb ist.

Alternative: Den Taleggio durch Gorgonzola ersetzen.