



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

Unsere Lieblingsrezepte für die Woche vom 18.05. - 24.05.2020

Lauch-Gratin mit Nusskruste

Zutaten: 500 g Porree, Fett für die Form, 100 g roher Schinken in dünnen Scheiben, 100 ml Gemüsebrühe, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Butter, 2 EL Mehl, 500 ml Milch, 150 g Gorgonzola, Salz, Pfeffer, Muskat, 50 g gehackte Haselnuskerne,

Lauch putzen, längs halbieren und waschen. Backofen auf 200 ° C (Umluft 180 !C) vorheizen. eine Auflaufform einfetten. Lauch quer halbieren, mit Schinken umwickeln. Röllchen in die Auflaufform legen. Brühe angießen, Form mit ALufolie abdecken. Lauch im Ofen 20 Minuten garen. Inzwischen Knoblauch abziehen, fein hacken. Butter im Topf zerlassen, Knoblauch darin andünsten. Mehl einrühren, 2 Minuten mitdünsten. Mit Milch angießen und unter Rühren aufkochen. Sauce bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Gewürfelten Käse einrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Haselnüsse mit Semmelbröseln mischen. Kapern und Sardellen hacken. Petersilie waschen, Blättchen abzupfen und fein hacken. Alles mit dem Öl vermischen. Lauch aus dem Ofen nehmen und mit der Béchamel-Sauce sbegießen. Nussmasse daraufgeben, die Röllchen im Ofen 25-30 Minuten backen.

Gedünsteter Porree mit Rosinen

Zutaten: Porree, Butter, 50 - 100 g Rosinen, Sahne oder Creme fraiche

Porree putzen, gut waschen und in Scheiben schneiden. In Butter andünsten, etwas Wasser und die Rosinen zufügen und im geschlossenen Topf etwa 5 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und Sahne oder Creme fraiche abschmecken.

Dazu: Pellkartoffeln oder Reis oder Selleriebällchen Variante: Beim Garen 1-2 EL Curry dazugeben.

Penne mit Stangenbohnen in Tomatensauce

Zutaten: 250 g Penne oder Spiralen, 300 g Stangenbohnen, 1 Dose stückige Tomaten, 2 EL getrocknete Kräuter der Provence oder italienische Kräuter, 3 Zehen Knoblauch, 1 EL Olivenöl

Bohnen waschen, Enden abschneiden und in etwa 2 cm lange schräge Stücke schneiden. Penne nach Packungsanleitung al dente kochen. Knoblauchzehen schälen und fein hacken und 2 Minuten in Olivenöl anbraten. Die Bohnen beifügen und 10 Minuten anbraten. Dann die Tomaten und die getrockneten Kräuter beifügen und ungefähr 15 min auf mittlerer Hitze offen köcheln, bis sich die Tomatensauce etwas verdickt hat und die Bohnen weich sind.

Die Bohnensauce mit den Nudeln servieren.

Vanilleparfait mit gebackenem Rhabarber

Zutaten: 4 Eigelb, 2 EL Honig, Mark von 1 Vanilleschote, Salz, 200 g Sahne
500 g Rhabarber, 3 EL Honig, 1 EL butter, 250 g Haferflocken, 75 g Vollrohrzucker,
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, 2 EL Butter

Die Eigelbe mit dem Honig, dem Vanillemark und 1 Prise Salz schaumig schlagen, bis eine hellgelbe, sämige Masse entsteht. Die Sahne steif schlagen und darunterziehen. Die Creme in 4 Portionsschälöchen füllen und für etwa 6 Stunden in das Tiefkühlgerät stellen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Rhabarber schälen und kleinschneiden. Die Stücke zusammen mit etwa 5 EL Wasser sowie dem Honig in einem Topf etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln.

Eine Auflaufform ausfetten. Die gekochten Rhabarberstücke darin verteilen. Die Haferflocken mit dem Vollrohrzucker sowie mit der Zitronenschale mischen und auf den Rhabarber geben. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen und alles etwa 20 Minuten im Ofen überbacken.

Die Rhabarberstücke zusammen mit dem Vanilleparfait servieren.

Gebratener Spargel

Zutaten: 500 g Spargel, 1 1/2 EL Olivenöl, 1 TL Puderzucker, Bundzwiebeln, 1/2 EL Butter, Salz, Pfeffer

Spargel schälen, putzen und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden, Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Spargel und die Zwiebeln dazugeben und mit dem Puderzucker bestäuben. Unter häufigem Wenden bei mittlerer Hitze in 10 Minuten goldbraun braten. Butter zufügen und weitere 2-3 Minuten unter Wenden dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Spargelpasta

Zutaten: 350 g Spargel, 300 g Bandnudeln, Salz, 2 rote Chilischoten, 1 Bourbon Vanilleschote, 1 Zitrone, 120 g Butter, 1/2 Bund glatte Petersilie, Pfeffer, 150 g Ziegenfrischkäse Pfeffer, Muskat

Spargel waschen, holzige Enden abschneiden, schälen. Stangen schräge in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Nudeln nach Packungsanleitung al dente garen. 6 - 7 Minuten vor Ende der Kochzeit den Spargel zu den Nudeln geben.

Die Chilis waschen, putzen, längs halbieren, entkernen und fein würfeln. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und 1 EL Schale fein abreiben. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Chilis, Vanille, Schalenabrieb und aufgeschabte Vanilleschote zugeben, einmal aufschäumen und auf ausgeschalteter Platte 5 Minuten ruhen lassen.

Die Petersilie kalt abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Nudeln und Spargel abgießen, zurück in den Topf geben und tropfnass mit der Vanille-Chili-Butter mischen. Vanilleschote entfernen und die Paste mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf 4 Teller portionieren. Mit einem Teelöffel Ziegenkäse abstecken, die Pasta damit garnieren und mit Petersilie bestreut servieren.

Herkunft

Kartoffeln der Woche, Porree, Salat der Woche - Weidenhof

Möhren, A-Spargel, Erdbeeren - regional

Rhabarber - Deutschland

Cherry Tomaten der Woche, Stangenbohnen, Aprikosen - Spanien

Äpfel der Woche - Italien

Bananen - Dominikanische Republik

Birne der Woche - Argentinien

Weitere Herkünfte können Sie unserer Internet-Seite und Ihren Lieferscheinen entnehmen!

HINWEIS: Bei der Zusammenstellung der Grünen Kiste behalten wir uns Änderungen vor,

d. h. es sind nicht immer alle hier angegebenen Gemüsesorten in allen Kisten enthalten.