



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

## **Unsere Lieblingsrezepte für die Woche vom 25.04. - 01.05.22**

### **Spinatgratin mit Haselnußkruste**

Zutaten: 500 g Spinat, Salz, geriebene Muskatnuß, 125g Magerquark, 1 Eigelb,  
40 g Gorgonzola  
frisch gemahlener Pfeffer, 1 Eiweiß, 10 g Butter, 25 g grob gehackte Haselnußkerne

Spinat verlesen, waschen und in wenig kochendem Salzwasser mit Muskat zusammenfallen lassen. Auf einem Durchschlag gut abtropfen lassen. Backofen auf 210 Grad vorheizen. Quark mit dem Eigelb verrühren und den fein zerhackten Gorgonzola unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und das steif geschlagenen Eiweiß unterziehen. Auflaufform mit etwas Butter ausfetten. Abwechseln Käsecreme und Spinat in die Form füllen, mit Käsecreme abschließen. Oberste Schicht mit den Haselnüssen bestreuen. Im Backofen etwa 15-20 Minuten goldbraun überbacken.

### **Gnocchi mit Blattspinat**

Zutaten: 500 g Spinat, 40 g getrocknete Tomaten (in Öl), 1 Knoblauchzehe, 4 EL Olivenöl,  
Salz, 1 Packung Gnocchi (Kühlregal, 500 g ), 80 g Feta

Den Spinat putzen, gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Dann grob hacken. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch und getrocknete Tomaten darin andünsten. Den Spinat zugeben und andünsten, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist, Mit Salz würzen. Gnocchi nach Packungsanweisung in Salzwasser garen, abgießen und gut abtropfen lassen. Unter den Spinat heben. Weitere 2 Minuten garen und evtl. nochmals mit Salz abschmecken. Feta zerbröseln, über die Gnocchi streuen und sofort servieren.

### **Vegetarischer westfälischer Stielmus**

Zutaten: 500 g Stielmus, 2 Zwiebeln, 1 EL Butter, 100 g Creme fraiche, 100 ml Weißwein, Pfeffer, Salz, 1 Prise Zucker, 1 TL Senf

Stielmus ordentlich waschen und das Grüne von den Stengeln streifen und fein schneiden. Stengel in 3 cm. lange Stücke schneiden

Zwiebeln schälen und hacken in der Butter glasig werden lassen. Die Stiele dazugeben und kurz dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Senf und Zucker würzen. Sahne und Wein zugeben und einmal aufkochen lassen. Jetzt das Stielmusgrün dazugeben.

Dazu passen Salzkartoffel Kartoffeln .

Auch als Beilage zu Frikadellen, Bratwurst oder vegetarische Würstchen etc.

### **Stielmuseintopf mit Gehacktes**

Zutaten: 500 g Stielmus, 250 g gemischtes Hackfleisch, 250 g Kartoffeln, 1 Zwiebel, 150 ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Muskat 1 1/2 EL Bratöl

Stielmus gut waschen, grüne Blätter entfernen und die hellgrünen Blätter kleinschneiden. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel fein schneiden und in Öl anbraten. Das Hackfleisch zufügen und mitbraten. Mit Brühe ablöschen. Die Kartoffeln und Stielmus zufügen und ca. 30 Minuten leise köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Wer es sämiger mag, kann zum Schluss ein paar Kartoffeln zerstampfen.

### **Spätzle mit Möhren in Linsen-Weißwein-Soße**

Zutaten: 125 g Berglinsen, 2 Knoblauchzehen, 650 ml Gemüsebrühe, 1 Lorbeerblatt, 100 g Zwiebeln, 400 g Möhren. 2 EL Olivenöl, 1 gehäufte TL Speisestärke, 150 ml trockener Weißwein, 1 TL getrockneter Majoran, Pfeffer  
800 g frische Spätzle (Kühlrega) oder 400 g getrocknete Spätzle, 150 ml Sahne,

Linsen in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Knoblauch schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Hälfte des Knoblauchs mit 450 ml Gemüsebrühe und Lorbeerblatt aufkochen. Linsen zugeben, aufkochen und bei kleiner Hitze in einem geschlossenen Topf ca. 35-45 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind.

Inzwischen die Zwiebeln schälen, der Länge nach vierteln und quer in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Möhren schälen, je nach Größe der Länge nach halbieren oder vierteln und ebenfalls in 2 mm dicke Scheiben schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch dabei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten anschwitzen. Möhren zugeben und 5 Minuten unter Rühren anbraten. Mit der Stärke bestäuben, gut verrühren und mit Wein und restlicher Gemüsebrühe ablöschen. Majoran unter Rühren zugeben, aufkochen und ca. 7 Minuten köcheln lassen, bis die Möhren bissfest sind.

Inzwischen die Spätzle nach Packungsanleitung garen. Linsen ggf. abgießen, Lorbeerblatt entfernen und zu den Möhren geben. Sahne unter die Soße rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spätzle mit der Soße anrichten.