



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

Unsere Lieblingsrezepte für die Woche vom 26.02. - 03.03.2024

Sellerie überbacken mit Blauschimmelkäse

Zutaten: ca. 400 g Knollensellerie, 100 ml Sahne, Salz, Pfeffer,
100 g Blauschimmelkäse (Gorgonzola, Roquefort), etwas Butter für die Form

Sellerieknolle schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser bissfest kochen. Sellerie abgießen und in eine gebutterte Auflaufform geben. Den Käse klein schneiden. Sahne mit dem Käse, Salz und Pfeffer mischen, so daß eine Creme entsteht. Diese über die Selleriescheiben geben. Den Backofen auf 200 ° C vorheizen. Auflauf darin backen bis er goldbraun ist.

Spaghetti mit Sellerie-Linsen-Sauce

Zutaten: 150 g Berglinsen, 2 TL Gemüsebrühepulver, 100 g Zwiebeln, 250 g Knollensellerie, 3 EL Bratolivenöl, Salz, Pfeffer, 1/2 Bund glatte Petersilie, 500 g rotschalige Äpfel (Elster), 400 g Spaghetti, 100 ml Sahne, 1 Msp Muskat, 2 EL Zitronensaft, 2 Msp Cayennepfeffer,

Linsen im Sieb abbrausen, abtropfen lassen und nach Packungsanleitung mit Wasser und 2 TL Gemüsebrühepulver garen.

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Sellerie schälen und etwa 1,5 cm groß würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel darin anbraten. Sellerie zugeben und etwa 4 Minuten mitbraten. Mit 250 ml Wasser ablöschen, 1/2 TL Salz und etwas Pfeffer zugeben, aufkochen und im geschlossenen Topf 10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Petersilie kalt abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Viertel längs halbieren und quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Nudeln nach Packungsanleitung in ausreichendem Salzwasser al dente garen. Sellerie mit Kochflüssigkeit in ein hohes Gefäß geben, Sahne zugeben und alles mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken. Linsen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Nudeln abgießen, tropfnass zurück in den Topf geben. Linsen, Äpfel, Petersilie und die Sauce unter die Nudeln heben. Pasta mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Petersilie garniert servieren.

Wirsing-Quiche

Zutaten: 1 Wirsing, 1 EL Butter, 1 EL Öl, Blätterteig für eine Springform mit 26 cm Durchmesser, 3 Eier, 150 ml Milch, 100 ml Sahne, 100 g Bergkäse, Salz, Pfeffer, Muskat

Wirsing putzen, vierteln, Strunk entfernen und in Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne oder Topf Butter und Öl erhitzen. Den Wirsing kurz andünsten, 3 EL Wasser zugeben und abgedeckt unter häufigem Wenden weich dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Abkühlen lassen.

Eine Springform 26cm mit Blätterteig auskleiden, den Boden mit einer Gabel regelmäßig einstechen. Eier, Milch, Sahne und Käse verrühren, den Wirsing untermischen. In die Springform geben. Bei 170°C 35 bis 45 Minuten auf unterer Schiene backen, evtl. gegen Ende mit Pergamentpapier abdecken. Frisch aus dem Ofen servieren.

Wirsing Eintopf

Zutaten: ca. 400 g Wirsing, 200 g Möhren, 1 Zwiebel, 40 g getrocknete Tomaten, ca. 200g weiße Bohnen aus der Dose oder Glas, 1 EL Öl, 1 l Gemüsebrühe, 2 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, Apfelessig, 3 EL grünes Pesto
200 g Chorizo (Paprikawurst) , ersatzweise Mettende

Chorizo oder Mettenden in Scheiben schneiden. Tomaten klein hacken. Möhren putzen, schälen und in Scheiben schneiden. Wirsing putzen, Strunk entfernen. Den Wirsing feinblättrig schneiden. Den Wirsing in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren, abgießen und dann mit Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Wurst, Tomaten, Möhren und Wirsing zugeben und anbraten. Wenn anstatt der Chorizo Mettenden verwendet werden, alles mit 1/2 EL Paprikapulver anbraten. Die Brühe angießen und die Bohnen und Lorbeerblätter dazugeben. Alles ca. 20 Minuten garen.

Die Lorbeerblätter entfernen. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer, evtl. noch etwas Paprikapulver und Essig abschmecken und mit je 1 Klecks Pesto servieren.

Porreesuppe mit weißen Bohnen und Croutons

Zutaten: 500 g Lauch, 100 g Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 3 EL Bratolivenöl, 700 ml Gemüsebrühe, 1 Glas oder Dose weiße Bohnen (etwa 240 g Abtropfgewicht)
200 ml Sahne, 2 EL Apfelessig, 1 Bund glatte Petersilie, Pfeffer, 3 EL Sojasauce,
4 Scheiben Vollkornbrot, 4 EL Bratolivenöl, Salz, 1 TL Chiliflocken

Lauch putzen, längs halbieren, waschen, Hälften nochmal längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. 3 EL Öl in einem Topf erhitzen. Porree, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit Sojasauce ablöschen und kurz einkochen lassen. Brühe angießen, aufkochen und im geschlossenen Topf 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Für die Croutons das Brot 1 cm groß würfeln. Das restliche Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin unter gelegentlichen Rühren etwa 5 Minuten knusprig rösten. Mit Salz und Chiliflocken würzen. Die Pfanne vom Herd nehmen.

Die weißen Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen, mit Sahne und Essig unter die Suppe rühren und erwärmen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe mit Croutons und Petersilie servieren.