Cremige Radieschensuppe
~ 1 Bd. Radieschen, 150g mehligk. Kartoffeln, 1 Schalotte, 1 EL Butter, 600ml Gemüsebrühe, 100g Schmand, gem. Muskatnuss, Salz & Pfeffer ~
Radieschen waschen, das Grün und die Radieschen grob hacken. Kartoffeln waschen und würfeln. Schalotte schälen, fein würfeln und in etwas Butter in einem Topf glasig andünsten. Kartoffelwürfel, gehackte Radieschen und Radieschengrün zugeben und 3 Min. mitdünsten. Brühe zugießen, aufkochen lassen, zugedeckt bei kleiner Hitze 20 Min. köcheln lassen. Anschließend die Suppe fein pürieren und den Schmand einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Überbackener Spitzkohl-Möhren-Pasta-Auflauf
~ 1 Spitzkohl, 3 Möhren, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 6 Zweige Salbei, 300ml Sahne, 200g ger. Parmesan, 400g Farfalle, 400ml Gemüsebrühe, etwas Bratöl, ger. Muskat, Salz & Pfeffer ~
Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Spitzkohl waschen, der Länge nach vierteln, den Strunk entfernen. Kohl in feine Streifen schneiden. Möhren waschen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Salbei waschen, trockentupfen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Kohl, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch in etwas Bratöl 2 – 3 Min. dünsten, mit Gemüsebrühe ablöschen. Salbei einrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aufkochen lassen, den Deckel auflegen und ca. 5 Min. köcheln. Sahne und Nudeln unter das Spitzkohlgemüse mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann mit dem Parmesan abwechselnd in eine Auflaufform schichten. Mit Parmesan oben abschließen und ca. 5 – 10 Min. im Backofen überbacken.

Spitzkohl-Risotto
~ 400g Spitzkohl, 1 Zwiebel, 2 EL gehacktes Bohnenkraut, 2 EL glatte Petersilie, 150g Risotto-Reis, 40g schwarze Oliven ohne Kern, 60g ger. Hartkäse, 100ml Weißwein, 300ml Gemüsebrühe, 3 EL Olivenöl, Salz & Pfeffer ~
Zwiebel schälen und fein würfeln. Spitzkohl putzen, längs halbieren. Den Strunk keilförmig herausschneiden. Spitzkohl würfeln. Olivenöl erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Risotto-Reis zufügen und glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und so lange rühren, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Spitzkohl und 150ml heiße Gemüsebrühe zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Unter Rühren ca. 15 - 18 Min. weitergaren, dabei nach und nach weitere 200-300ml heiße Gemüsebrühe zugießen. Oliven längs halbieren. Oliven, geriebenen Hartkäse und je 2 EL gehacktes Bohnenkraut sowie Petersilie unter das Risotto geben.

Radieschen-Möhren-Nester mit Granatapfel-Topping
~ 1 Bd. Radieschen, 300g Möhren, ein paar Blätter Salat, 1 Granatapfel, ½ Bd. Schnittlauch, 120g Schmand, 1 EL Leinöl, 2 EL Balsamico Bianco, 1 TL Honigsenf, Salz & Pfeffer ~
Salatblätter waschen und grob schneiden. Radieschen und Möhren waschen und grob raspeln, jedoch getrennt. Granatapfel kerne heraustrennen. Für die Soße Schmand mit Öl, Balsamico Bianco und Honigsenf glattrühren. Schnittlauch waschen, trockentupfen, in Röllchen schneiden und unter die Soße heben. Salatblätter auf vier Tellern verteilen. Von den Gemüseraspeln jeweils getrennt einen gehäuften Esslöffel auf die Salatblätter geben, das sieht dann schön farbenfroh aus. Dann Schnittlauchrahm und Granatapfelkerne darüber garnieren.

Granatapfel-Bananen-Crumble
~ 4 Bananen, 1 Granatapfel, 90g Butter, 150g Dinkelmehl, 90g brauner Zucker, etwas Zitronensaft ~
Bananen schälen und in Stücke schneiden. Zitronensaft darüber träufeln. Mit den Granatapfelkernen mischen und in eine Auflaufform geben. Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl und dem Zucker zu Streuseln kneten. Die Streusel über das Obst geben und den Crumble im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 30 Min. backen.

Pfirsich-Apfel-Schichtdessert
~ 500g Äpfel, 500g Pfirsiche, 500g Mascarpone, 250g Joghurt, 1 Pkg. Amaretti-Kekse, Zucker ~
Äpfel und Pfirsiche waschen, schälen und fein würfeln. Daraus mit Zucker ein Kompott herstellen, aber nicht zu weich kochen. Abkühlen lassen. Mascarpone nach und nach mit dem Joghurt verrühren, bis die Masse cremig ist aber noch Stand hat. Nach Belieben süßen. Den Boden von Dessertgläsern mit 1 EL Mascarponemasse bedecken, eine Schicht Amaretti-Kekse darauflegen. 1 EL Pfirsich-Apfel-Kompott darüber geben, wieder 1 EL Mascarponecreme und einige Amarettikeks-Brösel. Kaltstellen, kann 2 Stunden ziehen oder gleich serviert werden.

*** Alle Produkte, die in unseren Rezepten verwendet werden, sind selbstverständlich in unserem Shop erhältlich! ***
~~~
~~~