

KÜCHENBOTSCHAFT



REZEPTE DER WOCHE BY  **BIOBOTE**

KW18

Zutaten

1 kg Drillinge
Spargel (Menge n. Bedarf)
Salz + Pfeffer
4 EL Butter
Rohrohrzucker
200 ml Milch
300 ml Gemüsebrühe
4 EL Dinkelmehl 630
3 TL Senf, mittelscharf
1 TL Dill, getrocknet

Spargel mit Dill-Kartoffeln & Senf-Soße

Kartoffeln mit Gemüsebürste und Wasser säubern.
Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden.
Kartoffeln mit der Schale im geschlossenen Topf in wenig Salzwasser ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen.
Für den Spargel ca. 3 Liter Wasser mit 1 EL Butter, ½ TL Rohrohrzucker und 2 TL Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen.
Spargel zugeben, erneut aufkochen und im geschlossenen Topf ca. 8-10 Minuten bei mittlerer Hitze garen.
Für die Soße Milch und Brühe vermengen. 2 EL Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Mehl zufügen und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen hellgelb anschwitzen. Nach und nach die Milch-Brühe-Mischung zugeben, dabei immer wieder aufkochen und unter Rühren köcheln lassen, bis die Soße schön sämig wird. Die Herdplatte ausschalten und Senf unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und pellen.
1 EL Butter im Kartoffelkochtopf zerlassen. Dill und ½ TL Salz einrühren.
Kartoffeln zugeben und in der Dillbutter schwenken.

Alles zusammen servieren & genießen! 😊

Zutaten

1 Zwiebel
4 EL Brat- & Backöl
200 g Risottoreis
100 ml Gouda mittelalt
2 Eier
60 g Semmelbrösel
Für den Dip:
1 Zitrone
2 EL Milch
300 g Schmand
6 Stiele Basilikum
Salz + Pfeffer
1 Salat der Woche
1 Avocado

Risottoreis-Käse-Taler mit Zitronen-Basilikum-Dip

Für die Taler Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Reis darin ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen.
Mit Wein ablöschen und im offenen Topf bei niedriger Hitze einköcheln lassen.
Topfinhalt knapp mit Brühe bedecken und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgesogen ist, dabei ab und zu umrühren.
So oft wiederholen, bis die Brühe aufgebraucht ist.
Für den Dip Zitrone waschen, trocken reiben, 1 TL Schale fein abreiben und 2 EL Saft auspressen. Schalenabrieb und Saft mit Milch und Schmand verrühren.
Basilikum kalt abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken.
Die Hälfte unter den Schmand rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Käse fein reiben und mit restlichem Basilikum zum Reis geben. Eier und Semmelbrösel untermischen und pikant mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Restliches Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen und nach und nach 2 EL Reismasse in die Pfanne setzen, etwas flach drücken und so insgesamt 12 Reis-Käse-Taler von beiden Seiten knusprig anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 100°C warmhalten. Mit Zitronen-Basilikum-Dip servieren.

Dazu passt ein frischer Salat und eine Avocado (mit Salz und Pfeffer gewürzt)! 😊

Alle Rezepte auch zum Nachkochen unter:
biobote-emslan.de/service/rezept-archiv-2-1.html



Für Neuigkeiten vom
Bioboten bitte wenden

