

# Rezepte der Woche

für deine Biokiste - KW46/2020

## Zutaten

500 g Süßkartoffeln  
2 EL Kokosöl  
2 Knoblauchzehen  
 $\frac{1}{2}$  TL Paprika edelsüß  
 $\frac{1}{2}$  TL Paprika geräuchert  
1  $\frac{1}{2}$  TL Salz  
 $\frac{1}{2}$  TL Pfeffer

## Süßkartoffel-Pommes

Süßkartoffel schälen und in 1 cm dicke Stifte schneiden.  
Stifte in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken und ca. 5 Minuten beiseite stellen.  
Kokosöl in einem kleinen Topf schmelzen.  
Süßkartoffelstifte abgießen, gut abtropfen lassen und trocken tupfen.  
Anschließend mit Kokosöl und Gewürzen vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Nach 15 Minuten einmal wenden.

Mit einem Dip nach Wahl servieren! 😊

## Zutaten

400 g Tagliatelle  
200 g Steinchampignons  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Brat- & Backöl  
1 EL Aceto Balsamico  
2 EL Sojasauce  
1 TL Thymian, getrocknet  
1 TL Paprika edelsüß  
150 ml Weißwein  
1 TL Ahornsirup  
Salz + Pfeffer  
3 EL Pinienkerne  
50 g Parmesan  
 $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie  
1 Walnuss-Ciabatta

## Pasta mit Pilzen

Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.  
Die Nudeln hineingeben und nach Packungsanleitung bissfest kochen.  
Anschließend abgießen und dabei ca. 150 ml Nudelwasser auffangen.  
Steinchampignons putzen und in Scheiben schneiden.  
Zwiebeln schälen und klein würfeln. Knoblauch schälen.  
Öl in einer Pfanne erhitzen und Champignons darin ca. 4 Minuten scharf anbraten.  
Zwiebeln zugeben und weitere 2 Minuten braten. Dann den Knoblauch hineinpressen und eine weitere Minute mitdünsten, dabei gelegentlich umrühren.  
Balsamico-Essig, Sojasauce, Thymian und Paprikapulver zugeben und alles vermengen.  
Mit Weißwein ablöschen, Ahornsirup zugeben und ca. 1-2 Minuten köcheln lassen.  
Zum Schluss die gekochten Nudeln und das Nudelwasser in die Pfanne geben.  
Mit Salz und Pfeffer würzen.  
Mit gerösteten Pinienkernen, geriebenem Parmesan und klein gehackter Petersilie servieren!  
Dazu passt wunderbar das Walnuss-Ciabatta! Guten Appetit! 😊

## Zutaten

1 Wirsing  
400 ml Gemüsebrühe  
2 Knoblauchzehen  
 $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie  
60 g Parmesan  
500 g Ricotta  
200 g Schmand  
3 EL Olivenöl  
Salz + Pfeffer  
2 Packungen Mozzarella  
1 Packung Lasagneplatten  
2 EL Pinienkerne

## Wirsing-Lasagne

Wirsing putzen, vierteln, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden.  
Die Streifen in ein Sieb geben und waschen.  
Mit Gemüsebrühe in einen großen Topf geben und ca. 5 Minuten kochen lassen.  
Anschließend abgießen und dabei die Gemüsebrühe auffangen.  
Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und klein hacken.  
Parmesan fein reiben. Ricotta mit Schmand, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und der Hälfte des Parmesans verrühren und mit ca. 300 ml Gemüsebrühe (vom Wirsing) ausdünnen.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Mozzarella mit den Händen zerteilen. Eine große rechteckige Auflaufform mit etwas Ricottacreme ausstreichen, dann wie folgt schichten bis alles aufgebraucht ist: Lasagneplatten, Wirsing, Ricottacreme, Mozzarella und Parmesan.  
Es sollte ca. 3 Schichten ergeben und mit dem Käse enden.  
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C für ca. 50-60 Minuten goldbraun backen.  
Sollte die Lasagne zu braun werden, gerne mit einem Deckel abdecken.  
Ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit Pinienkerne auf der Lasagne verteilen, damit sie leicht rösten. Lasagne vor dem Anschneiden kurz ruhen lassen.

Dazu passt ein frischer Salat! 😊

Viel Spaß beim Ausprobieren und einen guten Appetit wünscht dein Team von Biobote Emsland!