

SELBSTGEKOCHT VON LISA

Zutaten

500 g Drillinge
2 EL Brat-Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 kleiner Spitzkohl
½ TL Kurkuma
½ TL Koriander, gemahlen
1 Prise Chili
1 TL Dijon-Senf
2 EL Wasser
½ TL Zucker
Salz
½ Zitrone

Spitzkohl-Pfanne mit Drillingen auf indische Art

Drillinge waschen und in einen Topf mit kaltem gesalzenem Wasser geben. Das Wasser zum Kochen bringen und dann bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten garen. Abgießen und Kartoffeln zurück in den Topf geben. In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Spitzkohl vierteln, Strunk entfernen und in dünne Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne oder in einem Wok erhitzen. Knoblauch, Spitzkohl, Kurkuma, Koriander und eine Prise Chili zugeben und für ca. 10 Minuten anschwitzen. Kartoffeln halbieren oder vierteln (je nach Größe) und in die Pfanne zum Kohl geben. Gut verrühren. Senf, Wasser, Zucker, eine Prise Salz und den Saft einer halben Zitrone zugeben und fertig! 😊

Zutaten

1 kg Drillinge
3 Knoblauchzehen
1 Prise Chili
5 EL Brat- & Backöl
Salz
1 TL Schabzigerklee

Ofenkartoffeln mit Basilikum-Quark-Dip

Kartoffeln waschen, längs halbieren, in 1 cm dicke Spalten schneiden und in eine Schüssel geben. Knoblauch schälen. Zwei Knoblauchzehen in eine zweite kleine Schüssel pressen und einer Prise Chili, Öl, 1 TL Salz und Kräutern verrühren. Kartoffeln mit dem Knoblauch-Chili-Öl vermischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und ca. 25-35 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober- und Unterhitze backen.

Für den Dip:

Ca. 25 Basilikum-Blätter
500 g Magerquark
200 g Frischkäse
1 EL Mineralwasser
Pfeffer

Für den Dip:

Basilikum kalt abbrausen, trocken schütteln, Blättchen und feine Stiele abzupfen und grob hacken. Mit Quark, Frischkäse, der restlichen Knoblauchzehe, Mineralwasser, Salz und Pfeffer in einem Mixbehälter geben und alles zu einem Dip pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofenkartoffeln mit Basilikum-Dip servieren und genießen! 😊

Zutaten

400 g Bandnudeln
30 g getr. Steinpilze
250 ml heißes Wasser
200 g Steinchampignons
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 TL Thymian, getrocknet
5 Salbeiblätter
2 EL Tomatenmark
1 EL Mittelscharfer Senf
200 ml Rotwein
Olivenöl

Bandnudeln mit Pilzragout

Getrocknete Steinpilze ca. 30 Minuten in heißem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die frischen Pilze putzen und klein würfeln. Zwiebeln schälen und ebenfalls klein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Sobald die Steinpilze weich sind, aus der Brühe nehmen und ebenfalls klein schneiden. Die Steinpilz-Brühe unbedingt aufheben und nicht weggießen! Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten anschwitzen. Frische und getrocknete Pilze dazugeben. Thymian und Salbeiblätter zugeben und für weitere 10 Minuten anbraten. Tomatenmark und Senf unterrühren und ca. 2 Minuten weiter anbraten. Danach mit Rotwein ablöschen und für ca. 5 Minuten einköcheln lassen. Nun die Pilzbrühe der getrockneten Pilze dazugeben. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen. In der Zwischenzeit Bandnudeln in kochendem Salzwasser al dente garen. Sobald die Nudeln fertig sind, abgießen, dabei einen Teil des Kochwassers auffangen. Die Nudeln direkt zur Soße geben und gut durchschwenken. Dabei so viel Kochwasser dazugeben, bis eine sämige Pilzsoße entsteht. Einfach köstlich! 😊

