

# KÜCHENBOTSCHAFT



REZEPTE DER WOCHE BY  **BIOBOTE**

KW47

## Zutaten

300 g Möhren  
300 g Knollensellerie  
1 Ei  
2 EL Dinkelmehl  
Muskat  
Salz+ Pfeffer  
Brat- & Backöl

*Optional:*  
Apfelmus  
Kräuterquark  
Feldsalat

## Möhren-Sellerie-Puffer

Möhren und Sellerie putzen, schälen und über die grobe Seite einer Vierkantreibe raspeln.  
Ei verquirlen. Mit dem Gemüse und Mehl vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.  
Öl in einer Pfanne erhitzen und die Puffer portionsweise für ca. 2-3 Minuten von jeder Seite goldbraun braten. Hierzu ca. 1 EL der Masse in der Pfanne flach drücken.  
Die Puffer heiß servieren.

Tipp: Zu den Puffern kann wahlweise Apfelmus oder einer Kräuterdip gereicht werden.  
Ein frischer Feldsalat mit Sherry-Senf-Dressing passt auch gut dazu. 😊

## Zutaten

400 g Mehl  
100 g Walnüsse, gehackt  
275 g Zucker  
1 Tüte Vanillezucker  
Salz  
225 g weiche Butter  
2 EL gem. Mandeln  
800 g Äpfel  
2-3 EL Zitronensaft  
250 g Schmand  
5 Eier  
1 Pck. Vanillepudding  
Puderzucker  
Schlagsahne

## Apfel-Streusel mit Rahmguss

Mehl, Walnüsse, 200 g Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, Butter (in Flöckchen) und 1 Ei mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu Streusel verkneten.  
Die Hälfte der Streusel als Boden in einer gefetteten Springform verteilen und andrücken. Die Mandeln darauf streuen.  
Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden.  
Die geschnittenen Äpfel mit Zitronensaft beträufeln und auf dem Streuselboden verteilen.  
Schmand, 4 Eier, 75 g Zucker und Vanillepudding aus der Tüte gut verrühren und über die Äpfel gießen. Die restlichen Streusel darüber verteilen.  
Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Umluft ca. 50 Minuten backen.  
In der Form auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.  
Mit Schlagsahne servieren und genießen. 😊

## Zutaten

1 Schalotte  
50 ml Essig  
½ TL Salz  
Pfeffer  
1 TL Agavendicksaft  
1 EL Senf grobkörnig  
1 Eigelb  
150 ml Olivenöl  
Sherry

## Sherry-Senf-Dressing

Schalotte schälen und fein würfeln.  
Essig, Salz, Pfeffer, Agavendicksaft, Senf und Schalotte mit dem Eigelb in einem höheren Gefäß mit einem Pürierstab mixen und langsam das Öl hineinlaufen lassen.  
Abschmecken mit Sherry, Salz und Pfeffer.  
Harmonisiert hervorragend zum regionalen Feldsalat.

Alle Rezepte auch zum Nachkochen unter:  
[biobote-emsland.de/service/rezept-archiv-2-1.html](http://biobote-emsland.de/service/rezept-archiv-2-1.html)



Für Neuigkeiten vom  
Bioboten bitte wenden 