

KÜCHENBOTSCHAFT



REZEPTE DER WOCHE BY  **BIOBOTE**

KW16

Zutaten

600 g Süßkartoffeln
1 EL Brat- & Backöl
200 ml Sahne
1 Becher Saure Sahne
½ TL Kurkuma
Salz + Pfeffer
150 g Feta
1 Packung Mozzarella

Süßkartoffelgratin aus dem Ofen

Süßkartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben fächermäßig in eine gefettete Auflaufform schichten. Sahne und Saure Sahne vermischen. Mit Gewürzen abschmecken, zerbröselten Feta unterheben und gleichmäßig über die Süßkartoffeln verteilen. Mozzarella klein zerpfücken und ebenfalls verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 50 Minuten backen.

Köstlich und einfach! 😊

Zutaten

400 g Bandnudeln
30 g getr. Steinpilze
250 ml Wasser
200 g Steinchampignons
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 TL Thymian
2 EL Tomatenmark
1 EL Senf
200 ml Rotwein
Brat- & Backöl
Kresse

Bandnudeln mit Pilzragout

Getrocknete Steinpilze ca. 30 Minuten in heißem Wasser (250 ml) einweichen. In der Zwischenzeit die Steinchampignons putzen und klein würfeln. Zwiebeln schälen und ebenfalls klein würfeln. Knoblauch schälen. Sobald die getrockneten Steinpilze weich sind, aus der Brühe nehmen und ebenfalls klein schneiden. Die Steinpilz-Brühe unbedingt behalten und nicht weggießen! Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin ca. 2 Minuten anschwitzen. Knoblauch hineinpressen und kurz mitdünsten. Frische und getrocknete Pilze dazugeben. Thymian zugeben und ca. 10 Minuten anbraten. Tomatenmark und Senf unterrühren und weitere 2 Minuten anbraten. Mit Rotwein ablöschen und ca. 5 Minuten einköcheln lassen. Nun die Pilzbrühe der getrockneten Pilze dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln nach Packungsanleitung al dente garen und die Soße so lange köcheln lassen. Nudeln abgießen und dabei einen Teil des Kochwassers auffangen. Die Nudeln direkt zur Soße geben und dabei so viel Kochwasser zugeben, bis eine sämige Soße entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Kresse garniert servieren. 😊

Zutaten

120 g Dinkelmehl 630
2 Eier
250 ml Milch
1 kleiner Stielmus
1 Zwiebel
Rapsöl
Salz + Pfeffer + Muskat
100 g Schmand
25 g Parmesan

Stielmus-Pfannkuchen

Mehl, Eier und Milch in eine Schüssel geben und gut verrühren.
1 Prise Salz zugeben und etwas quellen lassen.

Stielmus gründlich waschen, putzen und in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Zwiebel schälen und klein würfeln. Ein Viertel vom Stielmus unter den Teig rühren. 1 EL Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Den restlichen Stielmus zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten garen lassen. Schmand unterrühren und warmhalten. Parmesan klein reiben. Je 1 TL Öl in einer Pfanne erhitzen, ¼ des Teigs für ca. 1-2 Minuten backen. Anschließend wenden, mit ¼ des Parmesans bestreuen und fertig backen. Den Pfannkuchen auf einen Teller geben, ¼ der Gemüse-Schmand-Mischung auf die eine Hälfte geben, die andere Hälfte darüber schlagen und so mit dem Rest verfahren.

Euch einen guten Appetit! ☺

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



Für Neuigkeiten vom
Bioboten bitte wenden 