

DIE KÜCHE AUS DER KISTE

Wöchentliche Rezeptideen von  WILMA & WILLI



ZUTATEN

800g Petersilienwurzel
1 Zwiebel
2 Stiele Petersilie
3 EL Olivenöl
1/2 TL Salz
1 Prise Pfeffer

GEBRATENE PETERSILIENWURZEL

Petersilienwurzel dünn schälen, die Enden abschneiden und in feine Scheiben schneiden. Küchenzwiebeln pellen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein schneiden.

Olivenöl in einer beschichteten Pfanne bei geringer Hitze erwärmen. Petersilienwurzeln hineingeben und 2-3 Minuten von allen Seiten anbraten. Zwiebeln dazu geben und weitere 3 Minuten braten. Mit Petersilie, Salzflocken und Pfeffer würzen.

ZUTATEN

1 kg Schmorke
1 Bund Mangold
150 g würziger Hartkäse,
gerieben
1 Knoblauchzehe
1 Prise Muskatnuss
gemahlen
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl

BUNTE KARTOFFELN MIT MANGOLD UND

KÄSE, AUS DEM OFEN

Kartoffeln gut waschen, der Länge nach halbieren, mit 3 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen, auf einem Backblech (Backpapier) bei 200°C 40 Minuten im Ofen backen. Mangold waschen, Stiele in feine Ringe, Blätter in Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Mangold zugeben, zusammenfallen lassen, Flüssigkeit reduzieren (oder abgießen), mit Knoblauch, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Kartoffel-Hälften mit Mangold belegen, mit Käse bestreuen, im Ofen noch 5 Minuten überbacken.