

DIE KÜCHE AUS DER KISTE

Wöchentliche Rezeptideen von  WILMA & WILLI



ZUTATEN

250 g Tomaten
1 Fenchelknolle
4 EL Olivenöl
3 EL Balsamico-Essig
Salz
grob gemahlener Pfeffer
aus der Mühle
1 Handvoll Basilikum, Salbei
oder Petersilien-Blätter

LAUWARMER TOMATENSALAT

MIT GEBRATENEN FENCHELSTREIFEN  

Fenchel-Knolle in dünne Streifen oder Spalten schneiden, in Olivenöl langsam 20 Minuten braten (der Fenchel soll weich sein), Pfanne vom Herd nehmen. Tomaten in Spalten schneiden, zum noch heißen Fenchel geben, mit Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer marinieren. Tomaten-Fenchel-Salat auf 2 Tellern anrichten und mit Kräutern bestreuen. Mit knusprigem Weißbrot servieren.

ZUTATEN

200 g Pasta (z.B. Spaghetti)
150 ml Sahne
150 ml Gemüsebrühe
50 ml Weißwein
1-2 Kohlrabi (300 g)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
etwas Zitronensaft
1 TL süßer Senf
Salz
Pfeffer aus der Mühle
½ Bund Petersilie
Butter zum Anschwitzen

PASTA MIT EINER FEINEN KOHLRABI-WEIßWEIN-SENF-SAUCE

Pasta al dente kochen. Kohlrabi schälen, in feine Stifte schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken. Zwiebeln in Butter hell anschwitzen, Kohlrabi und Knoblauch zugeben, durchrühren, mit Gemüsebrühe und Weißwein aufgießen, gut einkochen lassen, mit Rahm verfeinern, mit Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer würzen, Pasta zugeben, mit Petersilie bestreut servieren.

DIE KÜCHE AUS DER KISTE

Wöchentliche Rezeptideen von  WILMA & WILLI



ZUTATEN

Für den Mürbeteig

200 g Mehl
80 g Zucker
75 g Butter
1 Ei
1 TL Backpulver
etwas Butter für die Form

Für die Füllung

4 Birnen (ca. 800 g)
1 EL Zitronensaft
1 Pck. Vanillepuddingpulver
200 g Schmand
250 g Magerquark
100 g Zucker
1 Ei

CREMIGER BIRNEN-SCHMAND-KUCHEN

Für den Teig Mehl, Zucker, Butter, Ei und Backpulver miteinander verkneten. Zu einer Teigmasse kneten und in Frischhaltefolie eingewickelt 30 Minuten kaltstellen.

Für die Füllung Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und Vierteln. Schmale Spalten schneiden und diese in einer Schüssel mit dem Zitronensaft verrühren. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Springform (Ø26cm) einfetten.

Schmand, Magerquark, Zucker und das Ei glattrühren. Vanillepuddingpulver hinzugeben und verrühren.

Den Mürbeteig in die eingefettete Springform drücken, dabei einen Rand von 3-4 cm bilden. Die Birnenspalten von außen nach innen auf dem Teig anordnen. Schmandmasse darübergießen. Im vorgeheizten Ofen 60-65 Minuten backen. Vor dem Schneiden vollständig abkühlen lassen.