

Bärlauch aus der Speedy- und der Regionalkiste

Bärlauchknödel



Zutaten:

2 Bund Bärlauch (ca. 200 g)
5 Schalotten
70 g Butter
300 g Schichtkäse (alternativ Sahnequark)
250 g getrocknete Brötchen
4 Eier (Größe M)
100 g geriebener Parmesankäse oder vegetarischer Hartkäse
50 g Speisestärke
Salz, Pfeffer
Mehl für die Hände

Zubereitung:

Zubereitungszeit: 40 Min. (+ 30 Min. Wartezeit)

Bärlauch waschen, trocken schleudern, Stiele entfernen. Bärlauch fein hacken. Schalotten schälen und fein würfeln. 20 g Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin unter Wenden glasig dünsten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Schichtkäse in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Brötchen grob reiben. Schichtkäse und Eier gut verrühren. Schalotten, Brötchen, Parmesan und Stärke zufügen und gut unterrühren. Bärlauch untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken ca. 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Anschließend mit bemehlten Händen 8 Klöße formen. Klöße in einen weiten Topf mit kochendem Salzwasser geben, bei schwacher Hitze ca. 8 Minuten ziehen lassen, bis sie nach oben steigen. Inzwischen 50 g Butter in einem kleinen Stieltopf erhitzen und so bräunen. Klöße mit einer Schöpfkelle sehr vorsichtig aus dem Wasser heben, etwas abtropfen lassen. Bärlauchknödel mit gebräunter Butter in einer Schüssel anrichten.

Originalrezept entnommen aus: "lecker.de"

Blumenkohl aus der Gemüsekiste und dem Vollsortiment

Blumenkohlaufauf



Zutaten:

1 Blumenkohl, mittelgroß
250 g Kochschinken, mager
150 g Emmentaler, am Stück
1 TL Salz
1 EL Butter

Zutaten für die Eirmischung

500 g Schlagsahne
1½ EL Mehl
3 Eier
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer, frisch gemahlen
½ Msp Muskat

Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zunächst den Blumenkohl putzen, dann waschen und in kleinere Röschen teilen. Den Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Blumenkohlröschen darin ca. 8 Minuten bissfest kochen. Den Blumenkohl abgießen und gut abtropfen lassen. Inzwischen den Schinken in feine Streifen schneiden und den Käse fein reiben. Nun den Blumenkohl in eine passende Auflaufform geben und mit dem Schinken vermengen. Anschließend die Sahne mit dem Mehl verrühren, die Eier zugeben und verquirlen. Den Guss mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat nach Geschmack würzen. Nun die Eiersahne über die Blumenkohlröschen gießen und den Käse aufstreuen. Die Butter darauf verteilen und den Blumenkohlaufauf mit Ei im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten überbacken.

Originalrezept entnommen aus: "gutekueche.de"

Möhrenkuchen mit Frischkäse-Frosting



Zutaten für 12 Stücke:

Für den Teig

350 g Möhren
125 g Butter
1 Pk. Vanillezucker
225 g brauner Zucker
½ TL Zimt
½ TL gemahlene Muskatnuss
½ TL Gewürznelken (gemahlen)
3 Eier, Salz
50 g gemahlene Walnüsse (oder Pecannüsse)
100 g Mandelkerne (gemahlen)
175 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Pk. Backpulver

Für das Frosting

40 g Butter
40 g Kokosfett
100 g Frischkäse
250 g Puderzucker
1 EL Vanillesirup
Butter (für die Form)

Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 25 Min. + Backzeit ca. 45 Min.

Backofen auf 175 °C (Umluft 155 °C) vorheizen. Die Möhren putzen, schälen und raspeln. Butter, Zucker und Gewürze zusammen schaumig schlagen. Eier trennen und das Eigelb unterrühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und mit den Möhrenraspeln und den Nüssen unterheben. Mandeln, Mehl, Speisestärke, Backpulver und 1 Prise Salz vermischen, zum Teig geben und glatt rühren. Springform (Ø 26 cm) einfetten, Teig hineingeben, glatt streichen und im Ofen für ca. 45 Min. backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Für das Frosting Butter, Kokosfett und Frischkäse glatt rühren. Puderzucker hineinsieben und den Vanillesirup unterrühren. Auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen.

Originalrezept entnommen aus: "essen & trinken/NGV"