KW 39
2022

Rezepte

Hokkaido aus der Speedykiste

Kürbis-Tarte mit Blauschimmelkäse

Zutaten für 12 Stücke:

2 El Butter
1 Rolle Tarteteig (300 g)
2 El Semmelbrösel
750 g Hokkaido-Kürbis
250 g Zwiebeln (rote)
1 El Rapskernöl
Salz, Pfeffer
4 Eier
200 g saure Sahne
125g Blauschimmelkäse (z.B. Gorgonzola)
40 Walnusskerne
5 Stiele Petersilie (krause)

Zubereitung:
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Eine Springform (28 cm Ø) mit 1 El Butter fetten, den Teig hineinlegen und am Rand andrücken. Boden mit Semmelbröseln bestreuen. Kürbis waschen, vierteln, entkernen. Kürbis und rote Zwiebeln getrennt in 5 mm dicke Scheiben hobeln.
Restliche Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin 3 Minuten dünsten. Kürbis zugeben, 5 Minuten mitdünsten, ab und zu wenden. Vom Herd nehmen, salzen und pfeffern.
Eier, Saure Sahne und 75 g Käse in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. Kürbis-Zwiebeln untermischen, auf den Tarte-Boden geben. Restlichen Käse zerkrümeln, darüberstreuen. Überstehenden Teig über die Füllung schlagen. Tarte im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Gas 3-4, Umluft 200 °C) auf der untersten Schiene 30 Minuten backen.
Petersilienblätter abzupfen, grob schneiden. Walnüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten. Petersilie untermischen. Tarte 5 Minuten abkühlen lassen. Aus der Form lösen, in Stücke schneiden, mit der Petersilien-Nuss-Mischung bestreuen.

Originalrezept entnommen aus: "essen & trinken 11/2018"

Steinchampignons aus der Regionalkiste

Steinchampignon-Kartoffel-Pfanne

Zutaten:

500 g Steinchampignons
2 Lauchzwiebel
1 kg Kartoffeln
50 g Speckwürfel
2 EL Öl
Salz, Pfeffer
250 ml Gemüsebrühe
50 ml trockener Weißwein
4 EL geriebener Parmesan

Zubereitung:
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Steinchampignons putzen und halbieren. Lauchzwiebeln putzen, waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Kartoffeln schälen, gründlich waschen, trocken reiben und würfeln. Speck ebenfalls in Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln darin goldbraun anbraten. Speckwürfel zufügen und knusprig auslassen. Steinchampignons und Lauchzwiebeln zufügen, andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Brühe und Weißwein ablöschen, aufkochen und kurz köcheln lassen. Parmesan, bis auf etwas zum Garnieren, unterrühren. Kartoffel-Pfanne auf Tellern anrichten. Mit restlichem Parmesan bestreuen und servieren.

Originalrezept entnommen aus: "lecker.de"

Granatapfelsirup selber machen

Zutaten für 3 Flaschen à 200ml:

3 große Granatäpfel (etwa 400g gelöste Granatapfelkerne)
1 Zitrone
450 g Zucker

Zubereitung:

Granatäpfel mit etwas Druck über die Arbeitsfläche rollen: So lösen sich die Kerne leichter. Eine große Schüssel mit Wasser bereit stellen.

Früchte halbieren, eine Hälfte in die Schüssel geben. Unter Wasser die Granatapfelhälfte mit den Händen auseinanderbrechen und die Kerne lösen. Die Kerne ebenso aus den übrigen halbierten Früchten lösen.

Die Kerne in einem Sieb abtropfen lassen. Zitronensaft auspressen und zusammen mit den Kernen (ca. 400 g) in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Stabmixer fein pürieren. Fruchtmus durch ein grobes Sieb streichen.

Zucker mit dem aufgefangenen Granatapfelsaft in einem Topf mischen und erhitzen. Der Sirup muss unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten köcheln. Mit Hilfe eines Trichters in 3 saubere Flaschen (à 200 ml) füllen und verschließen.

Tipp: Als Aperitif einfach Sekt in Sektgläser füllen, 3-4 Minzblätter hineingeben und mit ca. 1 EL Granatapfelsirup mischen.

Originalrezept entnommen aus: "einfachbacken.de"