

REZEPTE

KW16
2023

Schlangengurke aus der Speedykiste und dem Vollsortiment

Gefüllte Gurken mit Hackfleisch

Zutaten:

2 Schlangengurken
100 g Speck (Kochspeck)
1 mittelgroße Zwiebel
1 Bd. Dill
400 g Rinderhackfleisch
2 EL Sonnenblumenöl
40 g Paniermehl oder Semmelbrösel
1 TL gemahlener Pfeffer
1 - 2 TL Paprikapulver
1 TL Salz
2 TL Dijonsenf
2 Eier
200 ml Gemüsebrühe
150 g Crème fraîche
150 g geriebener Käse
etwas weiche Butter für die Form

Zubereitung:

(Zubereitungszeit ca. 75 Minuten)

Die Gurken waschen, halbieren und mit einem kleinen Löffel aushöhlen (entkernen). Den Kochspeck fein würfeln. Für die Hackfüllung die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Dillzweige waschen und abtropfen lassen. Dill vom Stiel entfernen und fein hacken. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Die Zwiebel zusammen mit dem Speck im Öl anbraten, etwas abköhnen lassen und zum Hackfleisch geben. Das Paniermehl, die Hälfte des Dills, sowie die Gewürze und den Senf ebenso hinzugeben. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und mit einem Löffel gut unter die Hackfleischmasse schlagen. Mindestens 10 Minuten ruhen lassen. Die Hände mit kaltem Wasser befeuchten (am besten eine Schüssel mit Wasser bereitstellen) und walnussgroße Hackbällchen formen. Die Hackbällchen in die ausgehöhlten Gurken füllen. Den Backofen auf 180 °C Umluft (200 °C Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eine Auflaufform mit weicher Butter auspinseln. Die Gemüsebrühe mit der Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce in die Auflaufform gießen und die Gurken in die Form setzen. Den Käse über den Gurken verteilen und im Ofen ca. 40 Minuten garen. Vor dem Servieren mit dem restlichen Dill bestreuen. Guten Appetit!

Originalrezept entnommen aus: einfachkochen.de

Spinat aus der Gemüsekiste und dem Vollsortiment

Cannelloni Ricotta Spinat

Zutaten:

1 Packung Cannelloni
300 g Spinat
300 g Ricotta
20 g Parmigiano Reggiano
700 ml passierte Tomaten
1 Karotte
1 Stange Sellerie
1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
Salz
Schwarzer Pfeffer
Olivenöl nativ extra

Zubereitung:

(Zubereitungszeit ca. 80 Minuten)

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und einige Minuten darin anschwitzen. Den Sellerie und die Karotte fein hacken. Zusammen mit den passierten Tomaten in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermischen. Auf niedriger Hitze 30 Minuten köcheln lassen.

Den Spinat blanchieren, in einem Sieb gut abtropfen und abkühlen lassen. Anschließend in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Den Ricotta, Parmigiano, Salz und Pfeffer hinzugeben und gut vermischen.

Den Boden einer rechteckigen Auflaufform mit etwas Tomatensoße bedecken.

Die Cannelloni mit der Ricotta-Spinat-Mischung füllen. Die gefüllten Cannelloni nebeneinander in der Auflaufform aufreihen. Mit reichlich Tomatensoße bedecken und geriebenem Parmesan bestreuen.

Die Auflaufform mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft ca. 20 Minuten garen. Die Folie entfernen und weitere 10 Minuten backen, bis der Käse schön zerlaufen und eine leicht bräunliche Färbung angenommen hat.

Vor dem servieren kurz abkühlen lassen.

Buon appetito!

Originalrezept entnommen aus: italianstylecooking.net

Süße Erdbeer-Sandwiches

Zutaten für 8 Stück:

150 g Zartbitterschokolade
150 g Zwieback
150 g Erdbeeren
50 g Schlagsahne
100 g Doppelrahmfrischkäse
2 EL Zitronensaft
1 EL Puderzucker
+ 50 g Puderzucker

Zubereitung:

(Zubereitungszeit ca. 40 Minuten + 120 Minuten Wartezeit)

Die Schokolade hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Zwieback in einen Gefrierbeutel geben, mit einer Teigrolle zerbröseln. Schokolade und Zwieback verrühren. Masse flach (ca. 1 cm) zwischen 2 Bögen Backpapier ausrollen, mit einem runden Ausstecher (ca. 6 cm Ø) ca. 16 Kekse ausstechen. Teig immer wieder verkneten, ausrollen und ausstechen. Kekse auf Backpapier geben und kalt stellen.

Erdbeeren putzen, 4 Erdbeeren für die Deko halbieren und zur Seite legen, den Rest fein würfeln. Sahne mit Frischkäse, Zitronensaft und 50 g Puderzucker aufschlagen, Beeren unterheben. Creme auf 8 Kekse verteilen. Die übrigen Kekse als Deckel darauflegen. Ca. 2 Stunden kalt stellen. Mit 1 EL Puderzucker bestäuben und mit halbiertter Erdbeere dekorieren.

Originalrezept entnommen aus: LECKER 5/2021