

Paprika aus der Speedykiste

Letscho

"als Beilage zu Fleischgerichten oder zu Nudeln"



Zutaten für 6 Portionen:

3 Zwiebel
2 Knoblauchzehe
500g Paprika
500g Tomate
1 Schuss Öl für den Topf
2 EL Ketchup
150 ml Wasser
1 TL Paprikapulver (scharf)
1 EL Paprikapulver (mild)
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer aus der Mühle
1 TL Zucker

Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Für das selbstgemachte Letscho die Zwiebel und den Knoblauch schälen und hacken. Die Paprika waschen, entkernen und entstielen, und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Tomaten waschen, mit heißen Wasser blanchieren, die Haut abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Danach die Zwiebel- und Knoblauchstücke in einem Topf mit Öl oder Butter glasig anrösten. Dann die Paprika- und Tomatenwürfel sowie etwas Ketchup dazu geben, gut durchrühren und mit einem Schuss Wasser auffüllen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Paprikapulver nach Belieben würzen. Das Gemüse aufkochen und anschließend für ca. 20-25 Minuten köcheln/dünsten lassen, bis es weich ist - dabei ab und zu umrühren.

Originalrezept entnommen aus: "gutekueche.at"

Ufo-Kürbis aus der Gemüsebox

Gefüllte Gratinierte Patisson- (Ufo-) Kürbisse

Zutaten:

100 g Kürbisfruchtfleisch Hokkaido (orangefarben)
8 kleine Patisson-Kürbisse
170 g Gorgonzola
70 g Pinienkerne geröstet
120 g Pancetta gewürfelt (italienischer Bauchspeck)
1 EL fein geschnittene Petersilie
1 TL Thymian
1 TL Paprikapulver mild
½ TL Paprikapulver scharf
4 EL Öl
Salz
50 g Butter in Flöckchen

Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Kürbisfruchtfleisch in Würfel schneiden.

Kürbisse waschen, einen Deckel abschneiden und beiseite legen. Kürbisse aushöhlen und dabei einen kleinen Rand stehen lassen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Gorgonzola würfeln und mit Pinienkernen, Pancetta, Hokkaidowürfeln und dem Kürbisfleisch in eine Schüssel geben. Öl, Petersilie, Thymian und Paprikapulver zugeben und alles gut vermengen. In die Kürbisse füllen und in eine gefettete Auflaufform setzen.

Butter in Flöckchen auf die gefüllten Kürbisse setzen, übrige Füllung dazwischen verteilen, 1/2 Tasse Wasser angießen und im vorgeheizten Backofen (200°C, untere Schiene) ca. 30 Min. backen. Heiß servieren.

Originalrezept entnommen aus: "eatsmarter.de"

Aprikosentorte ohne Backen

Zutaten:

4 Aprikosen
1 Pck. klarer Tortenguss (für 250 ml Flüssigkeit)
2 EL Zucker
125 ml heller Traubensaft
6 Blatt Gelatine
375 g saure Sahne
375 g Vollmilch-Joghurt (3,5 % Fett)
40 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
200 g Schlagsahne
200 g Löffelbiskuits
50 g Kokosraspel
Öl für die Form
Frischhaltefolie

Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 25 Min. + 360 Min Wartezeit)

Den Boden einer Springform (ca. 26 cm Ø) dünn mit Öl auspinseln. Frischhaltefolie glatt darauflegen. Formboden mit der Folie einspannen. Aprikosen waschen, trocken tupfen, halbieren und entsteinen. Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden. Den Formboden mit den Aprikosenspalten auslegen. Tortengusspulver und Zucker in einem kleinen Topf mischen. Nach und nach 125 ml kaltes Wasser und Traubensaft einrühren. Unter Rühren aufkochen. Guss mit einem Löffel zügig auf den Aprikosen verteilen. Gelatine einweichen. Saure Sahne, Joghurt, Puderzucker und Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, bei geringer Hitze in einem kleinen Topf auflösen und mit 2-3 EL Joghurtcreme verrühren. Dann unter die übrige Creme rühren. Kaltstellen. Schlagsahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Hälfte der Creme auf dem Tortenguss glattstreichen. 100 g Löffelbiskuits darauf verteilen. Übrige Creme darauf glattstreichen. 100 g Löffelbiskuits auf der Creme verteilen und leicht andrücken. Torte mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, kaltstellen. Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett rösten. Abkühlen lassen. Torte aus der Form auf eine Platte stürzen. Folie vorsichtig abnehmen. Tortenrand mit den gerösteten Kokosraspeln bestreuen.

Originalrezept entnommen aus: "lecker.de"