



Spitzkohl aus der Speedy- und Gemüsebox  
**Pizza mit Spitzkohl und Speck**

**Zutaten:**

**Für den Teig**

- 1 Würfel frische Hefe 42 g
- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- ½ TL Zucker
- Olivöl
- Mehl für die Arbeitsfläche

**Für den Belag**

- 4 große, fk Kartoffeln
- 200 g Magerquark
- 200 g Crème fraîche
- 1 Eigelb
- Pfeffer aus der Mühle
- 350 g Spitzkohl
- 200 g geräucherter Bauchspeck

**Zubereitung:**

**Fertig in ca. 2 h 25 Minuten**

Für den Teig die Hefe in 250 ml lauwarmen Wasser auflösen. Das Mehl mit dem Salz und Zucker in einer Schüssel mischen, in die Mitte eine Mulde drücken, das Hefewasser und 4 EL Olivöl eingießen und mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu feucht sein, noch etwas Mehl einarbeiten, sollte der Teig zu trocken sein, noch etwas lauwarmes Wasser angießen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 10 Minuten kräftig durchkneten und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in hauchdünne Scheiben hobeln. Den Quark mit der Crème fraîche und dem Eigelb verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spitzkohl putzen, waschen, die äußeren Blätter entfernen, den harten Strunk herausschneiden und den Kohl in Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Den Speck in einer Pfanne ohne Fett auslassen, leicht knusprig braten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten, in 4 gleichgroße Portionen teilen und diese zu ovalen Fladen ausrollen. Die Fladen mit der Quarkmasse bestreichen und mit den Kartoffelscheiben, Speck und Kohlstreifen belegen. Leicht pfeffern und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und sofort servieren.

*Originalrezept entnommen aus: "eatsmarter.de"*

Spinat aus der Regionalkiste und dem Vollsortiment  
**Spinattorte**

**Zutaten:**

- 750g frischer Spinat
- 100g Weizen
- 100g Doppelrahm-Frischkäse
- 200g Magerquark
- 2 EL weiche Butter
- 4 Eier
- 1 gestr. EL Salz
- 1 gestr. TL edelsüßes Paprikapulver
- 2 Msp. geriebene Muskatnuss
- 2 Msp. schwarzen Pfeffer, frisch gemahlen
- Fett zum Braten
- 100g Gouda oder Emmentaler Käse
- 1 Bund Radieschen
- eventuell etwas Petersilie

**Zubereitung:**

Den frischen Spinat waschen, einige schöne große Blätter zurücklassen. Den Rest blanchieren und abtropfen lassen. Den Weizen mehlfrein mahlen. Den Frischkäse mit einer Gabel zerdrücken. Alle Zutaten für den Teig -Mehl, Frischkäse, Quark, Butter, Eier, Salz, Paprikapulver, Muskat und Pfeffer- in einer Schüssel rasch verrühren. Den Spinat grob hacken und unter den Teig mischen. Eine Auflauf einfetten, den Teig einfüllen und glattstreichen. Die Spinattorte ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze backen. Kurz vor dem Ende der Backzeit den geriebenen Käse kurz zerlaufen lassen. Die Spinattorte in der Auflaufform servieren, wobei die zurückgelassenen Spinatblätter von der Mitte aus wie eine Blume angeordnet werden. Die geputzten ganzen Radieschen in der Mitte bergartig anrichten.

*Originalrezept entnommen aus: "Bioladen-Rezeptarchiv"*

**Pfannkuchen-Päckchen mit Quark und Erdbeer-Salsa**

**Zutaten:**

- 250 g Mehl
- Salz
- 4 Eier (Gr. M)
- 350 ml Milch
- 500 g Erdbeeren
- 2 EL flüssiger Honig
- 1 TL Zitronensaft
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- ca. 6 EL Öl zum Braten
- 500 g Magerquark
- 40 g Rosinen
- evtl. Puderzucker zum Bestäuben

**Zubereitung:**

**Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten**

Für den Teig Mehl mit 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mischen. Eier und Milch verrühren, dann im dünnen Strahl mit dem Schneebesen unter das Mehl rühren. Ca. 15 Minuten quellen lassen. Inzwischen Erdbeeren waschen und Stielansätze entfernen. Beeren klein schneiden. Mit 1 EL Honig, Zitronensaft sowie Vanillemark mischen und beiseitestellen. Aus dem Teig ca. 12 dünne Pfannkuchen backen, dafür je 1/2 TL Öl in einer beschichteten Pfanne (24 cm Ø) erhitzen. 1 kleine Kelle Teig hineingeben, dabei die Pfanne schwenken, damit sich der Teig gleichmäßig verteilt. Bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten backen, dabei einmal wenden. Für die Füllung Quark, 1 EL Honig und Rosinen verrühren. Pro Pfannkuchen ca. 1 EL Füllung in der Mitte leicht verstreichen. Die Seiten nach innen über die Füllung klappen. Ca. 3 EL Öl portionsweise in der Pfanne erhitzen. Pfannkuchen-Päckchen mit der Nahtseite nach unten darin ca. 3 Minuten braten. Vorsichtig wenden und ca. 2 Minuten weiterbraten. Mit Erdbeeren servieren. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

*Originalrezept entnommen aus: "lecker 5/2021"*