



Butternut aus der Speedy- Gemüsebox sowie dem Vollsortiment

## Gefüllter Butternut mit Ziegenkäse und Granatapfel

### Zutaten:

2 Butternuss-Kürbisse (à ca. 900 g)  
2 EL Olivenöl  
grobes Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Bio-Limette  
1 (ca. 350 g) Granatapfel  
200 g Ziegenkäse  
1 Bund glatte Petersilie  
1 EL (ca. 12 g) Pistazienkerne  
1 EL flüssiger Honig  
6 Schalotten  
3 Knoblauchzehen

### Zubereitung:

**Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten**

Kürbisse gründlich waschen, trocken reiben und längs halbieren. Kerne mit einem Löffel herausheben. Kürbishälften mit der Schnittfläche nach oben nebeneinander auf ein Backblech legen, mit Öl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 40 Minuten backen. Inzwischen Limette heiß waschen, trocken reiben und Schale fein abraspeln. Limette halbieren und Saft auspressen. Granatapfel halbieren und Kerne herauslösen. Käse in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Granatapfelkerne, Käse, Petersilie, bis auf 1 TL zum Garnieren, Pistazien, Honig, Limettensaft und -schale vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt beiseite stellen. Schalotten waschen, trocken reiben und mit Schale längs halbieren. Mit den Knoblauchzehen nach ca. 15 Minuten der Backzeit mit auf das Backblech geben.

Zu Ende backen. Kürbis aus dem Ofen nehmen, Schalotten- und Knoblauch-Inneres aus den Schalen lösen und grob hacken. Ca. 1 EL Kürbisfleisch aus jeder Hälfte herausheben und hacken. Schalotten, Knoblauch und Kürbisfleisch zur Granatapfel-Mischung geben, unterrühren und Kürbisse damit füllen. Ca. 10 Minuten bei gleicher Temperatur weiterbacken. Aus dem Ofen nehmen, anrichten und mit übriger Petersilie bestreuen.

*Originalrezept entnommen aus: "lecker.de"*

Schwarzkohl aus der Regionalkiste

## Pasta mit Schwarzkohl und Chili

### Zutaten:

350 g Schwarzkohl (ersatzweise junger Grünkohl)  
150 g Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
2 Chilischoten (getrocknet)  
7 EL Olivenöl  
2 Dosen Tomaten (geschält, à 400 g Füllmenge)  
1 TL Zucker  
Salz, Pfeffer  
4 Stiele krause Petersilie  
1 TL Oregano (getrocknet)  
400 g Penne Rigate  
1 Mozzarella (125 g)

### Zubereitung:

**Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten**

Schwarzkohl putzen und die Blätter von den Blatttrippen streifen. Kohl waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch würfeln. Chilis grob zerbrechen. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen, Schwarzkohl darin bei starker Hitze unter Rühren 4–5 Minuten anbraten. Aus dem Topf nehmen. Weitere 3 EL Öl in dem Topf erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten.

Chili zugeben und kurz mitdünsten. Tomaten und Kohl zugeben, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Sauce halb zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen lassen. Petersilienblätter abzupfen und fein schneiden. Oregano und die Hälfte der Petersilie nach 5 Minuten zur Sauce geben, Sauce fertig garen. Nudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser bissfest garen. Nudeln abgießen, dabei 100 ml Nudelwasser auffangen. Nudeln zur Sauce geben, nach Geschmack mit Nudelwasser auffüllen, 1–2 Minuten weitergaren. Mozzarella in kleine Stücke zupfen. Nudeln mit Mozzarella anrichten, mit restlicher Petersilie bestreuen und mit restlichem Öl beträufeln.

*Originalrezept entnommen aus: "essen & trinken 11/2019"*

## Süßes Kartoffelgratin

### Zutaten:

600 g Kartoffeln (festkochend)  
etwas Butter (für die Förmchen)  
400 ml Sahne (ca.)  
60 g Zucker  
1 Msp. Vanillemark

### ZUM SERVIEREN

etwas Puderzucker  
4 Kugeln Eis (nach Belieben)  
2 EL Mandelblättchen (geröstet)

### Zubereitung:

Den Ofen auf 175 °C Unter- und Oberhitze vorheizen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. 4 gebutterte Portions-Gratinformen fächerartig mit den Scheiben auslegen.

Die Sahne mit dem Zucker und der Vanille verrühren und über die Kartoffeln gießen. Im Ofen ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben, jeweils eine Kugel Eis auf das Gratin setzen und mit Mandeln bestreuen.

*Originalrezept entnommen aus: "daskochrezept.de"*