

Romanesco aus der Speedy- und Gemüsebox

Romanesco-Auflauf

Zutaten:

60 g Butter
500 g Kartoffeln
220 g Käse
500 g Kasseler
70 g Mehl
½ l Milch
1 Prise Muskat, gerieben
220 ml Sahne
1 Stk Romanesco
1 Prise Salz & Pfeffer
1 EL Senf, scharf

Zubereitung:

(Zubereitungszeit ca. 80 Minuten)

Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser kochen, herausnehmen und schälen. Den Romanesco in Röschen teilen und 5 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Kasseler in kleine Würfel schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen und aufschäumen lassen, das Mehl einrühren und 1 Minuten unter Rühren anschwitzen lassen. Die Milch unterrühren und aufkochen lassen.

Unter mehrmaligem Rühren 25 Minuten köcheln lassen, die Sahne zugießen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Anschließend durch ein Sieb passieren und die Hälfte vom Käse und Senf dazugeben und gut verrühren.

Die Hälfte der Sauce in eine Auflaufform geben. Die Kartoffeln, den Romanesco und Kasseler darauf verteilen und den Rest der Sauce darübergießen. Den restlichen Käse über dem Auflauf verteilen und bei 180°C für 45 Minuten backen lassen.

Originalrezept entnommen aus: gutekueche.ch

Strauchtomaten aus der Vollsortiment

Bandnudeln mit scharfer Tomatensauce

Zutaten:

400 g Tagliatelle
Salz
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
24 schwarze Oliven entsteint
200 g reife Strauchtomate
400 ml gehackte Tomaten (1 Dose)
Pfeffer aus der Mühle
2 Msp. Piment d'Espelette oder scharfes Paprikapulver
½ TL Cumin gemahlen
4 Zweige Bubikopf-Basilikum
60 g geriebener Parmesan

Zubereitung:

(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

Die Pasta nach Packungsanleitung in Salzwasser garen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und in einem großen Topf im heißen Olivenöl glasig anbraten.

Die Oliven hacken, die Tomaten waschen, putzen und würfeln. Die Tomaten, die Oliven und die Dosentomaten in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Kreuzkümmel würzen. Etwa 10 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen.

Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Nudeln mit der Sauce verschwenken und auf vier Teller verteilen. Mit Parmesan bestreuen und mit Basilikum garnieren.

Originalrezept entnommen aus: eat smarter.de

Passionsfrucht/Maracuja aus der Obstbox

Limetten-Maracuja-Tarte

Zutaten für 12 Stücke:

200 g Vollkorn-Butterkekse
125 g Butter
5 Blatt Gelatine
8 Passionsfrüchte
8 EL Maracujasaft
1 Bio-Limette
300 g Joghurt
50 g Zucker
200 g Schlagsahne

Zubereitung:

(Zubereitungszeit ca. 35 Minuten)

Keke im Universalzerkleinerer fein zerkleinern. Butter schmelzen. Keksbrösel und Butter vermengen. Bröselmischung in einer Tarteform (ca. 24 cm Ø) mit Lift-off-Boden zu einem glatten Boden und Rand andrücken. Boden kalt stellen.

1 und 4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 5 Passionsfrüchte halbieren, Fruchtfleisch herauslöffeln. Fruchtfleisch und 5 EL Maracujasaft 1–2 Minuten köcheln lassen. Fruchtsaft in eine Schüssel geben. 1 Blatt Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Fruchtsaft ca. 30 Minuten kalt stellen, bis er anfängt zu gelieren.

Limette heiß waschen und trocken reiben. Hälfte der Schale dünn abreiben. Limette halbieren, Saft auspressen. Joghurt, Zucker, Limettensaft und -schale verrühren. 4 Blatt Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf schmelzen. 3 EL Joghurtcreme einrühren, dann in die übrige Creme rühren. Creme ca. 15 Minuten kalt stellen, bis sie anfängt zu gelieren. Sahne steif schlagen und unterheben.

Creme und Fruchtmarmesslöffelweise in die Tarte füllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen. 3 Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch herauslöffeln. Fruchtfleisch und 3 EL Maracujasaft aufkochen und durch ein Sieb streichen. Abkühlen lassen. Tarte aus der Form lösen und vor dem Servieren mit dem Maracujasaft beträufeln.

Wartezeit ca. 4 1/2 Stunden.

Originalrezept entnommen aus: lecker.de