

### 33. Kalenderwoche 2014

## REZEPTE

### Knollenselleriepfannkuchen mit Tomaten

**Zutaten:**

Für 4 Personen



**Zubereitung:**

ca. 30 Min.; Backzeit ca. 10 Min. (im vorgeheizten Backofen)

500 g Knollensellerie

Knollensellerie schälen und grob raspeln.

Teig:

etwas Milch

3 Eier

40 g Mehl

50 g Haselnüsse

Aus der

Milch,

Eiern und

Mehl einen Pfannkuchenteig rühren.

Haselnüsse hacken und hinzuzugeben.

Dann die Knollensellerie untermischen.

Alle Zutaten gut vermischen.

Salz, Pfeffer, Muskat

Öl

Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Mit einer Schöpfkelle etwas von dem Pfannkuchenteig in die Pfanne geben, gleichmäßig verteilen und von beiden Seiten goldgelb backen.

Die fertigen Pfannkuchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

2 – 3 Tomaten

Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und ringförmig auf den Pfannkuchen anordnen.

etwas Parmesan

Mit Parmesan bestreuen. Bei 180 ° im vorgeheizten Backofen überbacken.

### Bohnen mit Tomaten

**Zutaten:**

Für 4 Personen



**Zubereitung:**

Ca. 15 Min.

500 g Bohnen

500 g Tomaten

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

4 EL Öl

Bohnen putzen und waschen.

Tomaten überbrühen, häuten und kleinschneiden.

Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

Knoblauch schälen und fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelringe und Knoblauch glasig andünsten. Bohnen und Tomaten hinzugeben und ca. 7-10 Min. weiter dünsten.

Knoblauchschnittlauch

Salz, Pfeffer, Paprika

Knoblauchschnittlauch in Röllchen schneiden und dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.