

39. Kalenderwoche 2014

REZEPTE

Zucchinikuchen mit Schokoladenguss

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 30 Min. + 45 Min. Backzeit

3 Eier
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
125 ml Pflanzenöl
50 g Kakaopulver
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 TL Zimt, gemahlen
400 g Zucchini

Eier trennen. Aus Eigelb,
Zucker,
Vanillezucker,
Öl,
Kakao,
Mehl,
Backpulver und
Zimt einen Teig rühren.
Zucchini putzen, waschen, grob raspeln und zum Teig geben.
Aus dem Eiweiß Eischnee schlagen und unterheben. Bei 170 – 180°C
30 – 45 Min. backen.

Marmelade

Den ausgekühlten Kuchen mit Marmelade bestreichen (am besten eine
säuerliche wie Johannesbeere oder Himbeere oder auch
Orangenmarmelade nehmen) und dann mit

Schokoladenguss

Schokoladenguss bestreichen.

Kohlrabi-Möhren-Pfanne mit Maultaschen

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 45 Min.

3 Kohlrabi
1 Bund Möhren
150 g Knollensellerie
3 Stangen Porree
1 Zwiebel
Fett

Kohlrabi,
Möhren,
Sellerie,
Porree putzen, waschen und in kleine Stücke teilen.
Zwiebel schälen und klein würfeln. In einer großen Pfanne die Zwiebel in 2
EL Fett glasig dünsten. Dann der Reihe nach das klein geschnittene
Gemüse hinzufügen. Alles kurz zusammen anbraten, dabei mehrmals
umrühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Salz, Pfeffer
5 EL Tomatenmark
125 ml Gemüsebrühe

Tomatenmark unterrühren und
die Brühe angießen. Das Ganze bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten leicht
köcheln lassen.

1 Paket Maultaschen
aus dem Kühlregal
200 ml Sahne
Frische Kräuter

In der Zwischenzeit die Maultaschen in kleiner Stücke teilen und zum
Gemüse geben.
Sahne angießen und das Gemüse so lange köcheln lassen, bis das
Gemüse bissfest ist. Nochmals abschmecken und mit frischen Kräutern
garniert servieren.