

46. Kalenderwoche 2014

REZEPTE

Wirsing-Rüben-Eintopf

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 60 Min.

150 g Möhren
300 g Herbstrübchen
400 g Wirsing
1 Zwiebel
3 EL Butter
2 Prisen Zucker
2 EL Apeflessig
1,3 l Gemüsebrühe

80 g Graupen
Salz
2-3 Stängel Petersilie
80 g geräuch. Speck
1 EL Öl

Pfeffer
Muskat

Möhren waschen, schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden
Rübchen waschen, schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden.
Wirsing waschen. Strunk herausschneiden, Blätter kleinschneiden.
Zwiebel schälen und würfeln.
In einem Topf 2 EL Butter erhitzen und die Zwiebel darin 2 Min. glasig dünsten.
Die Möhren 1 Min. mitbraten. Mit Zucker bestreuen und unter Rühren 1 Min. hell karamellisieren lassen. Die Rübchen 2 Min. mitbraten. Mit Apeflessig und Gemüsebrühe ablöschen. Die Suppe aufkochen lassen. Den Wirsing zugeben und offen bei schwacher Hitze etwa 40 Min. köcheln lassen.
Inzwischen die Graupen in kochendem Salzwasser in 30 Min. weich garen. In ein Sieb abgießen und eiskalt abschrecken.
Die Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen und grob hacken.
Den Speck in feine Würfel schneiden und mit dem Öl in eine kalte Pfanne geben. Erhitzen und bei schwacher Temperatur in etwa 5 Min. kross braten. Die Speckwürfel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Pfanne mit Küchenpapier ausreiben. Die restliche Butter darin schmelzen und bei schwacher Hitze 1 Min. durchschwenken.
Die Graupen in die Suppe rühren und kurz darin erwärmen. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die flüssige Butter und die Petersilie einrühren und den Eintopf in vorgewärmten Tellern servieren.

Spinat-Tagliatelle mit Ricotta und Pinienkernen

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 45 Min.

1 kg Spinat
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat
500 g Tagliatelle
150 g Pinienkerne

400 g Ricotta

Parmesan

Den Spinat verlesen, waschen und in einem Topf bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen, bis das Wasser verdampft ist. Spinat herausnehmen.
Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken.
In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Schalotte sowie den Knoblauch glasig schwitzen. Den Spinat zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.
Die Tagliatelle in kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen.
Inzwischen die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten, herausnehmen und beiseite stellen.
Den Ricotta unter den Spinat mischen, 1-2 Minuten köcheln lassen und zusammen mit den abgossenen Nudeln durchschwenken.
Die Spinatnudeln in vorgewärmten Tellern anrichten und mit den Pinienkernen bestreuen. Nach Belieben gehobelten Parmesan dazu reichen.