

51. Kalenderwoche 2014

REZEPTE

Steckrüben-Zucchini-Puffer

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

ca. 40 Min.

400 g Steckrübe
1 mittelgroße Zucchini
2 Eier (Größe M)
30 g Mehl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 TL Curry
Öl zum Backen

Steckrübe schälen und fein raspeln.
Zucchini abspülen, putzen und ebenfalls raspeln.
Eier verschlagen,
Mehl unterrühren, mit Gemüseraspeln vermischen und mit
Salz,
Pfeffer und
Curry würzen.

Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Jeweils 2 EL Teig pro
Puffer hineingeben, leicht flach drücken und bei mittlerer Hitze auf jeder
Seite ca. 4 Minuten goldbraun backen.

100 g roher Schinken
Petersilie

Schinken in Stücke schneiden. Die Puffer mit Schinken belegen und mit
Petersilie garniert servieren.

Rosenkohl-Kartoffel-Gemüse mit Honig-Chili-Butter-Sosse

Zutaten:

Für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 45 Min.

1 kg Rosenkohl
1 kg Kartoffeln

Rosenkohl putzen und ca. 15 Minuten in Salzwasser gar kochen.
Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und ebenfalls in Salzwasser ca. 15
bis 20 Minuten kochen. Beides zusammen in eine große Schüssel geben
und warm halten.

150 g Butter
50 g gehobelte
Mandeln
Salz, Pfeffer
Chiliflocken
1 EL Honig
100 ml Sahne

Ca. 125 g Butter in einem Topf zerlaufen lassen,
die gehobelten Mandeln darin ein wenig bräunen,

4 Hähnchenbrustfilets
Currypulver
Paprikapulver

mit Salz, Pfeffer,
Chili und
Honig würzen und gut umrühren.
Mit ein wenig Sahne verfeinern und über die Rosenkohl-Kartoffel-
Mischung geben.
Hähnchenbrustfilets dünn schnetzeln, mit Salz, Pfeffer,
Curry und
Paprika würzen und in einer Pfanne kurz in etwas Butter braten.