

## 13. Kalenderwoche 2015

# REZEPTE

## Romanesco mit Bratkartoffeln

### Zutaten:

Für 4 Personen



### Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

6 Kartoffeln

Kartoffeln waschen und ca. 25 Min. kochen. Abkühlen lassen und dann in Scheiben schneiden.

1 Romanesco

Romanesco waschen, putzen und in Röschen teilen. Für circa 3 Minuten köcheln lassen, abschrecken und zur Seite stellen.

2-3 Knoblauchzehen

Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

½ rote Chili

Chili waschen und in kleine Stücke schneiden.

je 2 Schalotten und  
Zwiebeln

Schalotten  
und Zwiebeln schälen und klein schneiden.

Öl

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln zusammen mit den  
Kartoffelscheiben goldbraun anbraten.

Salz

Mit Salz,

Pfeffer

Pfeffer

Paprikapulver

und Paprikapulver würzen.

30 g Pinienkerne

Anschließend Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen. Schalotten, Chili,  
Knoblauch, Pinienkerne hinzugeben. Romanesco hinzufügen. Für ein paar  
Minuten anbraten, bis er gar ist. Mit Salz, Pfeffer und

Kräuter nach Wahl

Kräutern abschmecken.

Tipp: Dazu passt ein Knoblauch-Dipp oder süßer Senf.

## Wirsingrouladen mit Linsenfüllung

### Zutaten:

Für 4 Portionen



### Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.; Garzeit: 180°C etwa 20-25 Min.

200 g Linsen, rot

Linsen waschen. Nach Packungsanleitung kochen.

1 Kopf Wirsing

Wirsing putzen, waschen. Wirsingblätter in kochendem Salzwasser einige  
Minuten kurz blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

3 Zwiebeln

Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und  
im heißen Öl dünsten.

1 EL Öl

2 TL Zucker

Zucker hinzugeben. Unter Rühren weiter dünsten, bis die Zwiebeln  
karamellisiert sind. Dann zu den Linsen geben.

1 Zitrone

Zitrone auspressen. Linsen mit Zitronensaft beträufeln und mit  
Salz und Pfeffer würzen.

Salz, Pfeffer

Wirsingblätter mit der Linsenmasse füllen und Rouladen in eine  
Auflaufform setzen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und dann garen.