

## 45. Kalenderwoche 2015

# REZEPTE

## Quitten mit Süßkartoffeln als Suppe

### Zutaten:

Für 4 Personen



### Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

400 g Quitten

Quitten abreiben, schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

400 g Süßkartoffeln

Süßkartoffeln schälen.

1 Apfel

Apfel schälen, vierteln und entkernen.

100 g Knollensellerie

Sellerie schälen. Alles in Würfel schneiden.

2 Zwiebeln

Zwiebeln schälen und würfeln. Quitten und Zwiebeln in einem Topf in 2 EL Butter langsam unter Rühren andünsten, bis sie leicht Farbe einnehmen.

4 EL Butter

Von den Quitten 4 EL als Suppeneinlage abnehmen und beiseite stellen. Das restliche Gemüse und den Apfel zufügen und kurz anschwitzen.

ca. 800 ml

Brühe und

Gemüsebrühe

Sahne angießen.

150 ml Sahne

Mit Salz und Pfeffer würzen. Unter gelegentlichem Rühren etwa 20 Min. köcheln lassen. Brot entrinden und würfeln. In einer heißen Pfanne in der

Salz, Pfeffer

übrigen Butter goldbraun rösten. Petersilie abrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Suppe fein pürieren.

2 Scheiben Graubrot

½ Bund glatte

Petersilie

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller verteilen.

2 EL Zitronensaft

Die Brot-Quitten-Mischung darauf geben und sofort servieren.

## Fenchel mit Linsen als Salat

### Zutaten:

Für 4 Portionen



### Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

200 g rote Linsen

Linsen in der 2 ½ fachen Menge Gemüsebrühe aufkochen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten garen. Nach 5 Minuten Kumin und

½ TL Kumin

Fenchelsamen hinzu geben.

1 TL Fenchelsamen

Fenchelknollen säubern. Mit einem Hobel in feine Streifen schneiden. Fenchelgrün fein hacken.

2 Fenchelknollen

1 Frühlingszwiebel

Frühlingszwiebel waschen und in feine Scheiben schneiden.

Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermengen.

Dressing:

Aus

3 EL Balsamico bianco

Essig,

5 EL Olivenöl

Olivenöl und

2 TL Zitronensaft

Zitronensaft ein Dressing verrühren.

Salz und Pfeffer

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nach Ende der Garzeit die Linsen mit Essig und Zitronensaft würzen.

Salat auf einem Teller anrichten, die noch warmen Linsen darauf geben und mit gehacktem Fenchelkraut garnieren.