

4. Kalenderwoche 2016

REZEPTE zur Gourmetkiste

Paprika-Risotto mit Aubergine und Zucchini

Zutaten:

für 4 Personen



2 Paprika
600 ml Brühe
2 Zwiebeln
25 g Butter
250 g Risottoreis

200 g Zucchini
250 g Aubergine
Oregano, Thymian
2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

50 g Parmesan
25 g Butter
1 EL Schmand
Salz, Cayennepfeffer
Paprikapulver

Zubereitung:

Ca. 50-55 Min.

Paprikaschoten putzen und würfeln. Die Hälfte der Würfel zusammen mit der Brühe fein pürieren. Die andere Hälfte stehen lassen.
Zwiebeln abziehen, fein würfeln, in 25 g Butter glasig dünsten.
Reis hinzufügen, andünsten. Ein Viertel vom Paprikapüree angießen, Reis unter Rühren köcheln, bis er die Flüssigkeit aufgesogen hat. Wieder etwas Paprikasaft angießen. Vorgang wiederholen, bis der Paprikasaft aufgebraucht ist (das dauert etwa 20 Minuten).
Zucchini und Aubergine waschen, putzen, würfeln.
Kräuter hacken.
Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden.
In einer großen Pfanne Öl erhitzen, Paprika, Zucchini, Aubergine und Knoblauch darin 5–6 Minuten braten. Salzen und pfeffern, gehackte Kräuter untermischen.
Wenn der Reis gar ist, geriebenen Käse und Gemüse unterrühren.
Butter und Schmand unter den Risotto heben.
Mit Salz, Cayennepfeffer und Paprikapulver abschmecken und servieren.

Steckrüben-Kartoffel-Auflauf

Zutaten:

für 4 Portionen



0,5 kg Kartoffeln
0,5 kg Steckrüben
300 g Hackfleisch
1 Zwiebel
1 EL Öl
Gemüsebrühe

200 ml Sahne
100 g ger. Käse
Salz, Pfeffer,
Kräuter der Provence

Zubereitung:

Ca. 40 Min. + 30 Min. Backzeit im Ofen bei 180° Grad

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen.
Die Steckrüben schälen, in kleine Würfel schneiden.
Hackfleisch anbraten und würzen
Zwiebel würfeln und getrennt vom Hackfleisch in Öl glasig braten.
Steckrüben zufügen, ein wenig Gemüsebrühe angießen und dünsten.

Eine Auflaufform mit Öl einfetten. Darin zuerst das Hackfleisch, dann die gepellten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und darauf die gedünsteten Steckrüben schichten.
Die Sahne mit dem Käse und den Gewürzen mischen und über den Auflauf gießen.

Im Backofen bei 180° Grad eine halbe Stunde überbacken.