

6. Kalenderwoche 2016

REZEPTE

Stängelkohl mit Nudeln

Zutaten:

Für 4 Portionen



Zubereitung:

Ca. 30 Min.

600 g Stängelkohl (Cime di rapa)

Den Stängelkohl waschen und in kleine Stücke schneiden, dann in reichlich Salzwasser 6 – 7 Min. blanchieren. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und beiseite stellen.

500 g Nudeln nach Wahl

Nudeln im kochenden Wasser vom Stängelkohl bissfest garen und abschütten, dabei 1 Tasse vom Kochwasser beiseite stellen.

3 Knoblauchzehen

Knoblauchzehen pellen und fein hacken.

1 Chilischote

Chilischote fein hacken.

2 EL Pinienkerne

Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne rösten und zur Seite stellen.

4 EL Olivenöl

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Chili darin bei mittlerer Hitze andünsten. Den Stängelkohl zufügen und kurz mitdünsten.

Pfeffer, Salz

Mit Pfeffer und Salz abschmecken und 2 – 3 EL vom Kochwasser unterrühren.

geriebener Pecorino

Nudeln und Pinienkerne in die Pfanne geben und mischen. In Tellern anrichten und mit Pecorino bestreuen.

Portabella-Pilze, gefüllt, mit Putensaltimbocca

Zutaten:

für 4 Portionen



Zubereitung:

Ca. 60 Min.

8 Putenschnitzel (à 75 g)

Putenfleisch waschen, trocken tupfen.

Salz, Pfeffer

Mit Salz und Pfeffer würzen.

8 Scheiben Parmaschinken

Je 1 Scheibe Parmaschinken und

8 Salbeiblätter

1 Salbeiblatt darauflegen und überklappen.

8 Holzspießchen

Mit Holzspießchen zustecken.

2 Tomaten

Tomaten waschen, putzen, vierteln und entkernen. In kleine Würfel

2 Scheiben Toastbrot

schneiden. Toastbrot fein zerbröseln.

je 4 Stiele Majoran und Thymian

Kräuter waschen, Blättchen von den Stielen zupfen. Tomaten, Brotbrösel, Kräuter und

50 g geriebener

Parmesan mischen.

Parmesankäse

8 Portabella-Pilze (à ca. 50 g)

Pilze säubern, Stiele herausdrehen. Pilze mit Salz würzen und die Mischung darauf verteilen. Backblech mit Backpapier auslegen, Pilze darauflegen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 12-15 Minuten backen.

2 EL Öl

Öl in einer Pfanne erhitzen. Putensaltimbocca unter Wenden 4-5 Minuten braten. Herausnehmen und warm stellen. Bratfond mit

200 ml Geflügelfond

Geflügelfond ablöschen, aufkochen.

6-8 EL Marsala-Wein

Marsala zufügen.

1 TL Speisestärke

Stärke in kaltem Wasser glatt rühren und die Soße damit binden,

2 EL Butter

nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter in

500 g frische Gnocchi (Kühlregal)

einer Pfanne schmelzen und die Gnocchi darin goldbraun braten.