

REZEPTE zur Gourmetkiste

Rucola-Ravioli mit getrockneten Tomaten

Zutaten:

Für 4 Portionen

200 g Mehl
2 Eier
2 EL Wasser
2 EL Olivenöl, 1 TL Salz

125 g Mozzarella
60 g getr. Tomaten
1 Bund Rucola
Parmesan
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Butter

Zubereitung:

Zubereitung ca. 45 Min.; Ruhezeit ca. 1 Stunde

Mehl mit Eiern, Wasser, Olivenöl und Salz gut vermengen und durchkneten (5-10 Min.), bis der Teig geschmeidig ist. Nach dem Kneten den Teig 60 Minuten im Kühlschrank zugedeckt ruhen lassen.
Mozzarella, Tomaten und die Hälfte des Rucola klein schneiden, die Hälfte des geriebenen Parmesan hinzugeben, mit etwas Olivenöl vermengen und mit einer Gabel in einer Schüssel verrühren und zerdrücken, bis die Masse fest und grobkörnig ist. Salzen und Pfeffern. Den Teig am besten mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen (geht natürlich auch mit einem Teigroller, ist aber anstrengender) und runde Kreise ausstechen, z. B. mit einem größeren Trinkglas. In die Mitte mit einem Teelöffel eine kleine Portion der Masse geben, die runden Teigscheiben zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Ravioli in kochendes Salzwasser geben. Wenn sie an die Oberfläche kommen, sind sie fertig. Während die Ravioli kochen, in einer Pfanne reichlich Butter schmelzen und den restlichen Rucola dazugeben. Wenn die Ravioli fertig sind, aus dem Wasser herausnehmen und noch kurz in der Pfanne mitschwenken. Auf Tellern anrichten, Parmesan darüber hobeln und mit gutem Olivenöl beträufeln.

Weißkohl-Hähnchen-Pfanne, asiatisch

Zutaten:

Für 4 Portionen

600 g Weißkohl
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
1 Chilischote oder –
pulver
500 g Putengulasch
1 EL Curry
1 EL Erdnussöl

1 Tasse Wasser
etwas Sahne
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Ca. 45 Min.

Kohl putzen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Dann in mundgerechte Stücke schneiden.
Zwiebel und Knoblauch enthäuten und klein schneiden.
Chilischote entkernen und klein schneiden.
Putengulasch mit Curry gut vermischen.
Das Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebel, Chili und Knoblauch anschwitzen, das Putenfleisch dazu geben, kräftig anbraten. Weißkohl zufügen, kurz mit braten, dann eine Tasse Wasser dazu geben und bei zugedeckter Pfanne etwa 20 Min. garen lassen. Zum Schluss Sahne zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.