

# REZEPTE zur Gourmetkiste

## Artischocken-Kartoffel-Pfanne

**Zutaten:**

Für 4 Portionen

500 g Kartoffeln

Salz

2 Zitronen

500 g Artischocken

1 Chilischote

2 Knoblauchzehen

200 g Schmand

5 EL Olivenöl

Fleur de sel

Pfeffer

20 g Butter

3 Stiele glatte Petersilie

**Zubereitung:**

Ca. 40 Min.

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser garen. Abgießen, ausdämpfen lassen und noch warm pellen.

Von 1/2 Zitrone die Schale dünn abreiben. Aus beiden Zitronen den Saft auspressen. 2 EL Zitronensaft abmessen und beiseite stellen. Den restlichen Zitronensaft mit 1 l kaltem Wasser mischen.

Die äußeren harten Blätter entfernen und bei den anderen Blättern die harten Spitzen abscheiden. Den Stiel um 1/3 kürzen. Mit einem scharfen Messer die dunkelgrün-violetten Teile rund um den Boden entfernen und den Stiel schälen. Die Artischocken längs vierteln und das Heu mit einem Teelöffel auskratzen. Die Artischocken sofort ins Zitronenwasser legen.

Chilischote quer in feine Ringe schneiden.

Knoblauchzehen schälen und leicht andrücken.

Artischocken in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Den Schmand mit Zitronenschale, 2 EL Zitronensaft und 1 EL Olivenöl glatt rühren. Mit Fleur de sel und Pfeffer würzen. Kalt stellen.

Das restliche Olivenöl und die Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Artischocken darin mit dem Knoblauch bei mittlerer Hitze zugedeckt 5–6 Minuten garen. Kartoffeln und Chilischote dazugeben und weitere 5–6 Minuten offen braten. Dabei mehrmals schwenken, salzen und pfeffern.

Petersilienblätter abzupfen und grob schneiden.

Artischocken-Kartoffel-Pfanne anrichten, mit der Petersilie bestreuen und mit dem Zitronen-Schmand servieren.

## Porree-Linsen-Lasagne

**Zutaten:**

Für 4 Portionen

200 g braune Linsen

600 g Porree

200 g Möhren

3 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

2 Dosen Tomaten

1 TL Oregano

1 TL Majoran

1 EL Sojasauce

Salz, Pfeffer

3 EL Butter

4 EL Mehl

300 ml Milch

300 ml Gemüsebrühe

1 Pg Lasagneplatten

¼ l helle Sauce

50 g geriebener Parmesan

**Zubereitung:**

Ca. 30-40 Min. + 30 Min. Backzeit

Linsen in viel Wasser 25 Minuten garen. Abgießen, Wasser aufbewahren.

Porree waschen und in Röllchen scheiden.

Möhren schälen und würfeln.

Knoblauch schälen und pressen.

Alle Zutaten im Öl bei schwacher Hitze 5 Minuten dünsten.

Linsen, Tomaten,

Gewürze und

Sojasauce hinzufügen und 15-20 Minuten köcheln lassen. Eventuell etwas Kochwasser hinzufügen.

Salzen und pfeffern.

Butter im Topf schmelzen.

Mehl einrühren.

Milch und

Brühe zufügen und kräftig zu einer hellen Sauce verrühren. Würzen.

Lasagneplatten mit Linsen-Porree-Masse und helle Sauce in einer gefetteten Auflaufform abwechselnd schichten, mit heller Sauce abschließen. Mit dem

Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Ofen (180°C) 30 Minuten goldbraun backen.