

41. Kalenderwoche 2016

REZEPTE

Pastinaken-Spinat-Auflauf

Zutaten:

Für 4 Personen



500 g Pastinaken
500 g Kartoffeln

500 g Blattspinat
1 Zwiebel, rot
1 EL Öl
Salz, Pfeffer

Muskat

2 Eier
200 g Gouda, alt
100 ml Sahne
100 ml Milch
Pfeffer, Salz

Zubereitung:

ca. 20-30 Min. + ca. 30 Min. Backzeit

Pastinaken schälen, waschen und in Scheiben schneiden.
Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Beides in Salzwasser ca. 5 Min. vorgaren.
Spinat waschen und verlesen.
Zwiebel schälen und fein hacken.
Öl erhitzen und Zwiebel darin andünsten. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Feuerfeste Form einfetten und mit der Hälfte der gekochten Kartoffel-Pastinaken-Mischung auslegen. Mit Muskat würzen.
Blattspinat einfüllen und darauf den Rest Kartoffel-Pastinaken-Mischung geben.
Eier verquirlen.
Gouda reiben und mit Sahne, Milch und Eiern zu einer Soße verrühren.
Mit Pfeffer und Salz würzen und über den Auflauf geben. Bei 180 °C ca. 30 Min. backen.

Spitzkohl-Nudelpfanne

Zutaten:

Für 4 Portionen



1 Spitzkohl
1 Bund Lauchzwiebeln
2 EL Butter
Salz und Pfeffer

350 g Nudeln
200 g Schinken
200 g Crème fraiche
100-150 ml Sahne
Pfeffer, Salz
evt. Parmesan

Zubereitung:

ca. 20-25 Min.

Vom Spitzkohl die äußeren Blätter und den Strunk entfernen. Den Rest in Streifen schneiden, waschen, abtropfen lassen.
Lauchzwiebeln waschen. Grün in Streifen schneiden und Zwiebel fein hacken.
Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Spitzkohl mit etwas Wasser zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei geschlossenem Deckel ca. 15 Min. dünsten.
Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten.
Den Schinken in Würfel schneiden.
Grün der Lauchzwiebeln zum Spitzkohl geben.
Schinken und Crème fraiche ebenfalls in die Pfanne geben.
Mit Sahne, Pfeffer und Salz abschmecken.
Nach Belieben mit Parmesan bestreuen.