

REZEPTE

Aubergine und Zucchini mit Schafsfeta und Penne

Zutaten:

Für 4 Personen

2 Zucchini
1 Aubergine
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
500 g Penne
Öl
Kräuter der Provence
Salz, Pfeffer
350 g Schafsfeta

Zubereitung:

ca. 35 Min.

Zucchini und Aubergine waschen und in kleine Stücke würfeln. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Nudeln nach Packungsanleitung kochen. In der Zwischenzeit das gewürfelte Gemüse im heißen Öl anbraten. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen. Mit Kräutern würzen und das Gemüse ca. 10 Min. schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schafsfeta würfeln, dazugeben und unterrühren. Mit fertiger Pasta servieren.

Wirsing mit Hirse als Bratlinge

Zutaten:

für 4 Portionen

150 g Butter
250 g Magerquark
3 Eier
1 Eigelb
150 g Hirseflocken
750 g Wirsing

Salz, Muskat
120 g Gouda

60 g Butter

Zubereitung:

ca. 50 Min.

60 g weiche Butter in Flöckchen teilen und mit dem Quark verrühren. 2 Eier trennen, 1 ganzes Ei und 3 Eigelb zur Quarkmasse geben. 150 g Hirseflocken unterrühren. 30 Minuten quellen lassen. Wirsing putzen, waschen und vierteln. Dabei den Strunk entfernen. Den Wirsing in feine Streifen schneiden und in 30 g Butter und wenig Wasser zugedeckt ca. 30 Minuten dünsten. Mit Salz und Muskat würzen. Den Käse fein raffeln. Das Eiweiß steif schlagen. 50 g Käse und den Eischnee unter die Hirse-Quarkmasse rühren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Mit 2 nassen Esslöffeln Klöße formen. Die Klöße in siedendem Salzwasser 20 Minuten ziehen lassen. 20 g Hirseflocken in 60 g Butter goldbraun braten und über die Klöße geben. Mit Wirsing servieren. Den restlichen Gouda dazu reichen.