

## 22. Kalenderwoche 2017

# REZEPTE zur Gourmetkiste

## Tomaten-Spinat-Lasagne

### Zutaten:

für 4 Personen

500 g Spinat  
2 Zehen Knoblauch  
2 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
750 g Tomaten  
200 g Gorgonzola  
40 g Butter  
30 g Mehl  
250 ml Gemüsebrühe  
250 ml Sahne  
Lasagneplatten

### Zubereitung:

ca. 50 Min.

Spinat waschen, putzen, abtropfen lassen und hacken.  
Knoblauch schälen, kleinschneiden und im Öl anschwitzen. Gehackten Spinat zufügen und 5 Minuten garen, dann salzen und pfeffern.  
Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.  
Gorgonzola würfeln.  
Butter in einem Topf zerlassen.  
Das Mehl darin einrühren und anschwitzen.  
Brühe und Sahne zufügen und unter Rühren ca. 5 Minuten kochen.  
In einer gefetteten Auflaufform abwechselnd Lasagneplatten, Tomaten, Spinat, Käse und Sauce schichten, dabei mit letzterer abschließen.  
Bei 200° für ca. 35 Minuten in den Ofen geben

## Rübstiel in Cashewsahne

### Zutaten:

für 4 Personen

1 Bund Rübstiel  
1 Zehe Knoblauch  
Salz  
2 EL Butter  
  
250 ml Gemüsebrühe  
150 ml Milch  
  
Muskat, Salz, Pfeffer  
50 g Cashewkerne  
2 EL Öl

### Zubereitung:

ca. 45 Min.

Rübstiel waschen, zerkleinern und die Stiele kleinschneiden.  
Knoblauch schälen, fein würfeln und mit etwas Salz zerreiben.  
Die Butter in einer Pfanne erhitzen und zuerst die Rübstiele anbraten, später Knoblauch zufügen.  
Mit Gemüsebrühe ablöschen und 15 Minuten köcheln lassen. Dann Milch und das Rübstiel-Grün dazu geben und weitere 10 Minuten leise köcheln.  
Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.  
Die Cashewkerne im Mixer zerkleinern. Dazu einen Schluck Wasser und das Öl geben (eventuell vorher schon ansetzen, damit es leichter geht). Solange mixen, bis eine cremige Masse entsteht.  
Anschließend die Masse unter das Gemüse heben.