

## 34. Kalenderwoche 2017

# REZEPTE

## Palmkohl-Auberginen-Pasta

### Zutaten:

für 4 Personen

2 kl. Auberginen  
6 Blätter Palmkohl  
3 EL Olivenöl  
2 Zehen Knoblauch  
1 Zwiebel  
4 Peperoni  
400 g Pasta (Nudeln)  
3 EL Olivenöl  
  
3 EL Gemüsebrühe  
100 g Tomaten  
50 g Parmesan

### Zubereitung:

ca. 40 Min.

Auberginen würfeln und für 10 Minuten in gesalzenes Wasser geben.  
Palmkohl waschen, die Stiele entfernen und die Blätter in Streifen schneiden. In einer Pfanne im Olivenöl anbraten.  
Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein würfeln.  
Peperoni entkernen und klein schneiden.  
Nudeln nach Packungsanweisung garen.  
Die Aubergine abtropfen lassen und zusammen mit dem restlichen Öl, Knoblauch und Zwiebel in die Pfanne geben. Unter Rühren für 5 Minuten braten, dann mit Brühe ablöschen.  
Die Tomaten klein schneiden und kurz mit in die Pfanne geben.  
Das Gemüse zusammen mit der Pasta anrichten und nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

## Salat mit Zucchini und Radieschen

### Zutaten:

für 4 Personen

½ Salat  
2 kl. Zucchini  
1 Bund Radieschen  
2 EL Olivenöl  
1 EL (Balsamico-) Essig  
1 TL Senf  
Salz, Pfeffer  
  
1 Zehe Knoblauch  
1 Scheibe Vollkornbrot

### Zubereitung:

ca. 20 Min.

Salat waschen und zerpflücken.  
Die Zucchini und die Radieschen waschen und in Scheiben schneiden.  
Aus Olivenöl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer ein Dressing mischen, über das Gemüse geben und alles etwas ziehen lassen.  
Zwischenzeitlich die geschälte Knoblauchzehe auf dem Brot zerdrücken. Das Brot in kleine Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.  
Die Croutons über den Salat streuen und servieren.