

37. Kalenderwoche 2017

REZEPTE zur Gourmetkiste

Porree-Suppe mit Basilikum

Zutaten:

für 4 Personen

400 g Kartoffeln
2 Zehen Knoblauch
400 g Porree
2 EL Öl
½ TL Currygewürz
1 L Gemüse- oder
Fleisch-Brühe
100 ml Sahne

1 Prise Muskat, Salz,
Pfeffer
1-2 Stängel Basilikum

Zubereitung:

ca. 45 Minuten

Kartoffeln schälen und würfeln.
Knoblauch schälen und fein hacken.
Den Porree in Ringe schneiden und zusammen mit dem Knoblauch im Öl in einem Topf anbraten.
Nach wenigen Minuten mit dem Curry würzen, anschließend mit Brühe ablöschen.
Die Kartoffeln zufügen und die Sahne einrühren. Bei mittlerer Hitze für etwa 20 Minuten köcheln lassen. 1/3 des Gemüses herausnehmen, den Rest fein pürieren und die Stücke wieder hinzufügen.
Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren die Basilikumblätter unterheben.

Ofensalat mit Tomaten

Zutaten:

für 4 Personen

50 g Sultaninen
3 kl. Zwiebeln
2 Zucchini
1 Aubergine
200 g Staudensellerie
1 TL Oregano
8 EL Olivenöl
2 TL Puderzucker

40 g Pinienkerne
2 Fleischtomaten
7 EL Essig, Salz, Pfeffer

150 g Tomaten
1 Stiel Basilikum

Zubereitung:

ca. 45 Min.

Die Sultaninen mit 100 ml kochendem Wasser überbrühen.
Die Zwiebeln schälen und grob würfeln.
Zucchini und Aubergine in etwa 2 cm große Stücke schneiden.
Die Selleriestangen entfädeln und würfeln.
Das Gemüse auf einem Backblech mit Oregano und Salz mischen. 4 EL Olivenöl darüber träufeln und mit Puderzucker bestäuben. Bei 220° für etwa 20 Minuten in den Ofen geben, dabei zwischenzeitlich wenden.
Die Pinienkerne ohne Öl in der Pfanne rösten und abkühlen lassen.
Die Tomaten fein würfeln und mit Essig, Salz und Pfeffer vermischen. Das Gemüse aus dem Ofen, sowie die Sultaninen hinzufügen, gut durchmischen und etwa 1 Stunde ziehen lassen.
Die Tomaten mundgerecht schneiden, unter den Salat mischen und zusammen mit dem Basilikum und den Pinienkernen anrichten.