



Sweet Dumpling, gefüllt

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 20 Min. + 50 Min Backzeit

2 Kürbisse Sweet Dumpling 2 EL Kürbiskernöl	Kürbis waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Etwas Fruchtfleisch auskratzen. Die ausgehöhlten Hälften innen mit Kürbiskernöl auspinseln, salzen. Für ca. 30 Minuten in den Ofen schieben. Das Fruchtfleisch klein schneiden.
150 g Champignons 100 g Möhren	Champignons abbürsten, je nach Größe halbieren oder vierteln. Möhren waschen und in ganz dünne Scheiben schneiden.
150 g Putenbrustfilet 2 Zehen Knoblauch etwas Butter	Das Putenfleisch schnetzeln und mit Knoblauch in Butter scharf anbraten, das Kürbisfruchtfleisch zugeben. Ca. 5 Minuten unter Rühren garen.
Salz und Pfeffer	Champignons und Möhren in Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
2 Pg. Feta-Käse Cayennepfeffer	Den Feta-Käse in kleine Würfel schneiden, Fleisch, Gemüse und Feta vermischen, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Den Kürbis aus dem Ofen holen, mit der Mischung füllen und noch mal für ca. 20 Minuten weitergaren. Schmeckt auch lecker als vegetarische Version. Putenfleisch weglassen und mehr Gemüse verwenden.

Grünkohl und Champignons im Nudelgratin

Zutaten für 4 Pers. Zubereitungszeit ca. 20 Min. + 30 Min. Backzeit

400 g Penne 400 g Grünkohl	Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Dann abtropfen lassen. Den Kohl waschen, putzen und etwa 5 Minuten in Salzwasser blanchieren. Abschrecken und in Streifen schneiden. Die Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.
200 g Champignons 2 EL Butter Salz	In heißer Butter braun anbraten, salzen, pfeffern und beiseite stellen. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
400 ml Sahne 4 Eier	Die Sahne mit den Eiern,
50 g Creme fraiche 100 g ger. Käse Muskat Pfeffer	Creme fraiche und dem geriebenen Käse (z.B. Emmentaler) Käse verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Nudeln mit dem Kohl und den Pilzen vermengen und auf vier ofenfeste, gebutterte Portionsformen verteilen. Mit der Eiersahne übergießen und im Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen.