

42. Kalenderwoche 2015

REZEPTE zur Gourmetkiste

Pinzimonio-Nudel-Salat

Zutaten:

für 4 Personen



Zubereitung:

Ca. 20-25 Min.

2 Zehen Knoblauch

10 EL Öl

6 EL Zitronensaft

Tabasco

Salz, Pfeffer

1 Zwiebel

200 g Paprika

150 g Staudensellerie

250 g Radicchio

400 g Nudeln

100 g Parmesan

Knoblauch schälen und klein schneiden,
zusammen mit Öl,

Zitronensaft,

Tabasco,

Salz und Pfeffer vermengen.

Die Zwiebeln schälen und klein hacken.

Paprika waschen, putzen und klein schneiden.

Staudensellerie waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Radicchio waschen und in feine Streifen schneiden.

Alles mit der Öl-Würz-Marinade vermengen.

Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen, kurz abtropfen lassen und
mit der Gemüse-Sauce vermischen.

Auf Tellern servieren und mit dem Käse bestreuen.

Endivien-Kartoffel-Eintopf

Zutaten:

für 4 Portionen



Zubereitung:

ca. 30 Min.

800 g mehlig kochende
Kartoffeln

Salz

1 Endiviensalat

1 mittelgroße Zwiebel

2 EL Apfelessig

3 EL Öl

1 EL Dijon-Senf

Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln waschen, schälen, halbieren oder vierteln.
In reichlich Salzwasser in ca. 20 Min. gar kochen.

Den Salat putzen, waschen, trocknen schütteln und in grobe
Streifen schneiden.

Die Zwiebel schälen und klein würfeln.

Aus Essig,

Öl,

Senf,

Salz und Pfeffer eine Marinade anrühren.

Mit den Zwiebeln und den Endivienstreifen vermischen.

Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und mit dem
Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Dann mit dem Salat gut
vermischen und servieren.

Besonders gut schmeckt dazu gebratenes Kabeljaufilet.