

## 48. Kalenderwoche 2016

# REZEPTE zur Gourmetkiste

## Pastasauce mit Lauch und Fleischklößchen

### Zutaten:

für 4 Portionen



### Zubereitung:

ca. 30 Min.

2 Stangen Porree

Porree der Länge nach halbieren, waschen, putzen und klein schneiden

1 Zweig Rosmarin

Rosmarin waschen, die Nadeln abzupfen und sehr fein hacken.

1 Knoblauchzehe

Knoblauchzehe schälen.

1 frische Bratwurst

Bratwurstmasse in kleineren Stücken aus der Haut in eine Schüssel drücken. Mit angefeuchteten Händen kleine Klöße daraus formen.

1 TL Olivenöl

Öl in einem flachen Topf erhitzen. Bratwurstklößchen darin bei kleiner Hitze etwa 5 Minuten rundum braun anbraten.

1 TL Tomatenmark

Porreestücke und Rosmarin dazugeben und kurz mitbraten.

100 ml trock. Weißwein

Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken und dazu geben.

100 ml Fleischbrühe

Tomatenmark einrühren und alles eine weitere Minute braten.

Salz, Pfeffer

Wein und

Cayennepfeffer

Fleischbrühe dazu gießen, aufkochen und alles zugedeckt bei

mittlerer Hitze 15 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und

Cayennepfeffer abschmecken. Heiß servieren. Dazu passen Nudeln.

## Gefüllte Chicoreeblätter mit Curry-Frischkäse

### Zutaten:

für 4 Personen

### Zubereitung:

ca. 20 Min.

½ Zitrone

Zitronenhälften auspressen und 2 EL Saft abmessen.

150 g Frischkäse

Zitronensaft mit Frischkäse,

150 g Magerquark

Magerquark und

50 g saurer Sahne

Saurer Sahne in einer Schüssel glattrühren.

1 TL mildes Currypulver

Mit Curry,

Salz

Salz und

1 Prise Cayennepfeffer

Cayennepfeffer abschmecken.

1 Möhre

Möhre schälen und raspeln. Etwas davon auf einem kleinen Teller für die Garnitur beiseite stellen, den Rest zum Frischkäse geben.

50 g Porree

Feinen, hellen Teil des Porree in dünne Ringe schneiden, etwas beiseite stellen, den restlichen Porree unter den Frischkäse rühren.

3 Chicoree

Die Blätter vom Chicoree ablösen, waschen und trockenschleudern. Jeweils mit Curry-Frischkäse füllen, mit Möhren und Porree garnieren.