

REZEPTE

Rondini-Curry-Suppe

Zutaten:

für 4 Personen

600 g Rondini
1 Stange Sellerie
2 kl. Zwiebeln
¼ Apfel
2 EL Butter
1 Zehe Knoblauch
1 TL Currygewürz
1 TL Kurkuma
600 ml Brühe
200 ml Milch
1 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

ca. 25 Min.

Rondini und Sellerie waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und den Apfel schälen und würfeln. Die Butter zerlassen und alles gleichmäßig darin anschwitzen. Den Knoblauch fein hacken und wenige Minuten später zufügen. Mit Currygewürz und Kurkuma bestäuben und schließlich mit der Brühe ablöschen. Für etwa 15 Minuten köcheln lassen, anschließend die Milch einrühren, pürieren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken

Chinakohl-Lasagne

Zutaten:

für 4 Personen

1 Chinakohl
2 Zwiebeln
2 Zehen Knoblauch
3 EL Öl
250 g Frischkäse
Salz, Pfeffer
200 g Sahne
2 Eier
Salz, Pfeffer
9 Lasagneplatten

4 EL Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

ca. 30 Min. + 30 Min. Backzeit

Den Chinakohl in möglichst feine Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln und zusammen mit dem Kohl im Öl einige Minuten anbraten. Die Hitze reduzieren, den Frischkäse unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne und Eiern, mit Salz und Pfeffer gewürzt, verquirlen. In eine gefettete Auflaufform 3 Lasagneblätter geben, die Hälfte der Kohlmasse darauf verteilen, weitere 3 Blätter einlegen, den Rest des Gemüses darauf füllen und zum Abschluss die letzten 3 Blätter auflegen. Das Sahne-Eier-Gemisch darüber gießen. Die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und über den Auflauf streuen. Das Ganze nun für etwa 30 Minuten bei 200° im Ofen garen.