

REZEPTE

Möhren-Fenchel-Kartoffel-Gratin

Zutaten:

für 4 Personen

Zubereitung:

ca. 30 Min. + 30 Min. Backzeit

1 - 2 Fenchelknollen	Fenchel putzen und in Streifen schneiden.
1 Bund Möhren	Möhren und
600 g Kartoffeln	Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Etwas Grün von den Möhren beiseitelegen.
1,5 l Gemüsebrühe	Fenchel, Möhren und Kartoffeln ca. 10 Minuten in der Brühe garen, dann abgießen und dabei 400 ml Brühe auffangen.
1 Zwiebel	Die Zwiebel schälen, würfeln und in der
1 EL Butter	Butter andünsten. Brühe und
100 ml Milch	Milch dazugeben, kurz aufkochen lassen.
100 g Käse, gerieben	Die Hälfte des Käses dazugeben und schmelzen lassen.
1 TL süßer Senf	Mit Senf und
1 TL Senfkörner	Senfkörnern verfeinern und mit
Salz, Pfeffer	Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse in einer Gratinform verteilen, die Soße darüber geben und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im geheizten Backofen bei 180°C 25 bis 30 Minuten garen. Das Gratin mit Möhrengrün bestreuen.

Blattspinat mit Kartoffelpüree und gebratenen Champignons

Zutaten:

für 4 Personen

Zubereitung:

ca. 60 Min.

1 kg Spinat	Die Spinatblätter von den dickeren Stielen zupfen, dann gründlich waschen.
1 – 2 Zwiebeln	Etwas Spinat für die Soße beiseitelegen. Zwiebeln und
1 Knoblauchzehen	Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden.
2 EL Olivenöl	Olivenöl und
2 EL Butter	Butter in einer großen Pfanne erhitzen, darin die Zwiebel und den Knoblauch andünsten. Den nach und nach Spinat hinzufügen und zusammenfallen lassen,
etwas Zitronensaft	mit dem Knoblauch und den Zwiebeln vermengen. Mit Muskat,
1 Prise Muskat	Salz, Zucker und etwas
Salz, 1 Prise Zucker	Zitronensaft würzen.
1 Zitrone	Für die Spinatsoße den restlichen Spinat mit Olivenöl in einen Topf geben,
etwas Olivenöl	andünsten und zusammenfallen lassen. Nun die Sahne angießen und alles mit
0,1 l süße Sahne	dem Pürierstab zu einer cremigen Soße mixen. Die Soße mit Muskat und Salz würzen.
1 Prise Muskat, Salz	
1 kg Kartoffeln	Die Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und in Salzwasser garen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln mit der Gabel oder einem Kartoffelstampfer grob zerkleinern. Butter und
1 EL Butter	warme Milch unterrühren und den Stampf mit Muskat und Salz abschmecken.
1/8 l warme Milch	Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
250 g Champignon	Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons kurz und scharf anbraten.
3 Esslöffel Olivenöl	Mit Chili, Salz und Zitronensaft und Zitronenabrieb würzen.
Chilipulver, Salz	Wie folgt servieren: Etwas Kartoffelstampf auf den Teller geben und darauf eine
Zitronensaft	Portion Spinat platzieren. Die Champignons auf den Spinat legen und alles mit
Zitronenabrieb	der Soße begießen.