



## Schwarzwurzel-Wirsing-Eintopf

**Zutaten für 4 Pers.**

**Zubereitungszeit ca. 45 Min.**

500 g Schwarzwurzeln

Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser abbürsten, schälen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden und in Salzwasser zugedeckt ca. 10 Minuten bissfest garen.

500 g Wirsing

Wirsing putzen, waschen und klein schneiden.

300 g Möhren

Möhren schälen und in Scheiben schneiden.

200 g Zwiebeln

Zwiebeln schälen und fein würfeln.

4 EL Öl

2 EL Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln darin anschwitzen.

750 ml Gemüsebrühe

Möhren dazugeben,

100 ml Weißwein

mit Brühe und

Salz, Pfeffer  
ger. Muskatnuss

Weißwein ablöschen. Ca. 3 Minuten leicht köcheln lassen. Wirsing und Schwarzwurzeln dazugeben und weitere ca. 4 Minuten köcheln lassen.

2 Scheiben  
Pumpernickel

Eintopf mit Salz, Pfeffer und

Muskat abschmecken.

2 EL Sprossen

Pumpernickel in kleine Würfel schneiden.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Pumpernickel darin knusprig braten.

Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Eintopf in Tellern anrichten. Mit Pumpernickel und Sprossen bestreuen.

## Griechischer Nudelauflauf

**Zutaten für 4 Pers.**

**Zubereitungszeit ca. 30 Min. + 40 Min. Backzeit**

300 g Makkaroni

Nudeln in Salzwasser bissfest garen, abgießen und mit 1 EL Olivenöl mischen. Zwiebel und

1 Zwiebel

Knoblauch schälen und grob hacken.

2 Knoblauchzehen

6 EL Olivenöl

2 EL Olivenöl erhitzen und das

300 g Hackfleisch

Hackfleisch zusammen mit Zwiebel- und Knoblauchwürfeln anbraten.

500 g Auberginen

Auberginen waschen, in dünne runde Scheiben schneiden und in heißem Olivenöl anbraten.

1 Dose Tomatenstücke

Tomaten abgießen und das Fruchtfleisch mit

Thymian, Salz, Pfeffer

Thymian, Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Speisestärke

Speisestärke,

100 ml Brühe

Brühe und

125 g Crème fraiche

Crème fraiche verrühren. Auflaufform mit Öl auspinseln und als unterste Lage einige Löffel Tomatenmischung geben. Die Hälfte der Nudeln darauf verteilen. Darauf die Hackfleischmischung geben und die Hälfte der Gemüsescheiben legen. Crème fraiche-Mischung darüber geben, die restlichen Nudeln auflegen. Restliche Gemüsescheiben auflegen und mit der restlichen Tomatenmischung bestreichen.

100 g geriebener Käse

Den geriebenen Käse mit Semmelbröseln, den halbierten Oliven und

3 EL Semmelbrösel

Salz mischen und über dem Auflauf verteilen. Im Backofen bei 180°C ca.

grüne und schwarze Oliven

40 Minuten backen.