

14. Kalenderwoche 2016

REZEPTE

Rote-Bete-Sellerie-Salat

Zutaten:

für 4 Portionen



500 g Rote Bete
2 Stangen
Staudensellerie,
1 großer Apfel
20 g Meerrettich
1 EL Zitronensaft
1 EL rotes Johannis-
beergelee
3 EL Weißweinessig
4 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

ca. 55 Min. + 30 Min. Ruhezeit

Rote Bete waschen und mit Schale 30-45 Min. kochen. Abkühlen lassen und in kleine Würfel schneiden.
Sellerie putzen und waschen, die Stangen längs halbieren und in kleine Stücke schneiden.
Apfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.
Meerrettich schälen. Meerrettich und Apfel fein reiben und sofort mit dem Zitronensaft mischen.

Das Gelee in einer Schüssel mit Essig und Öl verrühren und mit Rote Bete, Sellerie und Apfel-Meerrettich-Raspeln mischen.
Mit Salz und Pfeffer würzen und 30 Min. ziehen lassen.

Kartoffel-Gemüse-Auflauf

Zutaten:

für 4 Portionen



500 g Kartoffeln

½ Staudensellerie
300 g Möhren
300 g Porree
3 EL Öl

200 g Schafskäse
Muskat

100 g Sahne
100 g Schmand
gemischte Kräuter

Zubereitung:

ca. 40 Min. + 30 Min. Backzeit

Kartoffeln zu Pellkartoffeln kochen. Kartoffeln abkühlen lassen, schälen, in größere Würfel schneiden.
Staudensellerie, Möhren und Porree waschen und in kleine Scheiben schneiden.
Gemüse in etwas heißem Öl dünsten.
In eine Auflaufform eine Schicht Gemüse geben, darauf die Kartoffeln verteilen. Darüber den zerbröselten Schafkäse geben und anschließend Muskatnuss darüber reiben. Dann eine zweite Schicht Gemüse und Schafskäse hinein geben und wieder mit Muskatnuss bestäuben.
Sahne und Schmand mit Kräutern verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Masse gießen. Für 30 Min. bei 180 Grad in dem Ofen garen.