

# REZEPTE zur Gourmetkiste

## Dicke Bohnen-Kartoffel-Salat

### Zutaten:

für 4 Personen



### Zubereitung:

Ca. 30-35 Min. + 30 Min. Ruhezeit

1 kg Kartoffeln  
1,5 kg Dicke Bohnen  
2 Zwiebeln mit Laub  
1 Bund Dill

Kartoffeln mit Schale ca. 20 Min. kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Dicke Bohnen aus der Hülse palen und 4 Min. in Salzwasser blanchieren. Abschrecken und häuten.

Zwiebellaub in Ringe schneiden.

Dill waschen und fein hacken. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen.

Zwiebel häuten und in feine Würfel schneiden.

125 ml Essig  
250 ml Gemüsebrühe  
2 EL Olivenöl  
1 TL Senf  
1 TL Zucker  
Salz, Pfeffer  
Schale von 1 Zitrone

Essig,

Gemüsebrühe,

Öl,

Senf und die Zwiebeln in einem Topf verrühren und kurz aufkochen.

Herzhaft mit Zucker,

Salz und Pfeffer würzen. Über die anderen Zutaten gießen und vorsichtig die Zitronenschale unterheben. Abgedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen.

20 g Pinienkerne

Pinienkerne rösten und vor dem Servieren über den Salat streuen.

## Polentaknödel auf Spitzkohl

### Zutaten:

für 4 Portionen



### Zubereitung:

ca. 30 Min. + 20-25 Min. Backzeit

900 ml Wasser  
1 TL Salz  
40 g Butter  
250 g Maisgrieß  
1 Ei  
Muskatnuss

Wasser mit einem gehäuften Teelöffel Salz und der Hälfte der Butter aufkochen. Unter ständigem Rühren den Maisgrieß klumpenfrei einrieseln lassen. Weiter rühren, bis sich die Masse vom Topfrand löst.

Etwas abkühlen lassen, das Ei unterrühren,

mit frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Backofen auf 200° Grad vorheizen, aus der Polentamasse mit angefeuchteten Händen Knödel formen und nebeneinander in eine gefettete Auflaufform setzen.

50 g Parmesan

Mit Parmesan bestreuen und die restliche Butter als Flöckchen über die Knödel verteilen und im Ofen 20-25 Minuten goldgelb backen.

1 Spitzkohl

Inzwischen den Spitzkohl vierteln, den Strunk entfernen und quer in schmale Streifen schneiden.

1 Zwiebel

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, in der Butter glasig andünsten.

1 Knoblauchzehe

Spitzkohl zufügen, mit anbraten und mit Wermut ablöschen.

1 EL Butter

Salzen und pfeffern, etwa fünf Minuten abgedeckt gar dünsten.

4 EL trockener, weißer

Das Gemüse auf Teller verteilen und die Klöße darauf anrichten.

Wermut

Salz, Pfeffer

Nach Belieben: Sahne

Nach Belieben mit Sahne verfeinern.