

KW 49 / 2022

Eintopf mit Rosenkohl

Zutaten: (4 Portionen)

600 g Rosenkohl, 150 g Grünkohl, 500 g festk. Kartoffeln, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 4 Scheiben Bacon, 1 EL Butterschmalz, Edelsüßpaprika, Zucker, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 1 l Gemüsebrühe

Zubereitung:

Rosenkohl waschen, putzen und halbieren. Grünkohl waschen, dicke Blattrippen entfernen und die Blätter in Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Bacon in einem großen Topf ohne Fett knusprig auslassen, herausnehmen. Schmalz im Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. 2 TL Paprika, 1 TL Zucker darüberstreuen. Kartoffeln zugeben, kurz andünsten, mit Brühe ablöschen und zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln. Rosen- und Grünkohl zufügen und ca. 10 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken. Nach Belieben mit Schmand anrichten und Bacon dazu reichen.

Rosenkohl-Lasagne

Zutaten: (6 Portionen)

1 kg Rosenkohl, 2 Knoblauchzehen, 500 g Cottage Cheese, 150 g Schlagsahne, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, getrockneter Oregano, 1 Glas geschälte Tomaten, 12 Lasagneplatten, 100 g Parmesan, 125 g Mozzarella



Zubereitung:

Für die Soße Knoblauch schälen und fein hacken. Cottage Cheese, Sahne und Hälfte Knoblauch pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Rosenkohl putzen, waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Tomaten in ein Sieb gießen und dabei den Saft auffangen. Die Tomaten mit 6 EL Saft, 1 TL Oregano und Rest Knoblauch verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C/Gas: s. Hersteller). Etwas Cheesesauce auf den Boden einer Auflaufform (ca. 18 x 30 cm) verstreichen. 4 Lasagneplatten darauflegen. Etwa 1/3 Rosenkohl und Hälfte Tomaten darauf verteilen, etwas Soße darüberträufeln. Mit 4 Lasagneplatten bedecken. Schicht wiederholen. Rest Rosenkohl und Soße darauf verteilen. Parmesan fein reiben, Mozzarella in Stücke zupfen. Beide Käsesorten auf der Lasagne verteilen. Im heißen Ofen ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Rosenkohl-Gnocchi-Pfanne

Zutaten: (4 Portionen)

600 g Rosenkohl, Salz, Pfeffer, Muskat, 5 Walnüsse, 5 El Olivenöl, 2 Pck. Gnocchi, 100 g Bergkäse

Zubereitung:

Rosenkohl garen kochen. Inzwischen Walnuskerne grob hacken und in einer großen Pfanne ohne Fett rösten, -herausnehmen und abkühlen lassen. Öl in der Pfanne erhitzen. Gnocchi darin bei mittlerer Hitze unter Wenden ca. 12 Minuten braten. Rosenkohl abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Je nach Größe eventuell halbieren. Rosenkohl unter die Gnocchi heben und ca. 5 Minuten mitbraten. Käse grob reiben. Gnocchipfanne mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Hälfte Käse und Nüsse unterheben, Rest darüberstreuen, anrichten.

Wir wünschen einen guten Appetit
Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

Bankverbindung: GLS Bochum IBAN DE45 430609676007291100 BIC GENODEM1GLS