

# KISTENREZEPTE



REZEPTINSPIRATIONEN ZU UNSEREN ABO-KISTEN KW25 | 2024

## Zutaten

1 kg Kartoffeln  
Salz  
200 g Champignons  
400 g Mangold  
1/2 Knoblauch frisch  
1/2 Bund Frühlingszwiebeln  
4 EL Bratöl  
Pfeffer  
2 Zwiebeln  
100 ml Weißwein  
1 TL Thymian getr.  
1 TL Oregano getr.  
1/2 TL Rosmarin getr.  
680 g Passata  
300 ml Gemüsebrühe  
200 g Käse gerieben

## Deftiger Kartoffelauflauf mit Champignons

Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser die Kartoffelwürfel für ca. 8 Minuten kochen, anschließend abgießen, kurz ausdampfen lassen und in eine große Schüssel geben. Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Mangold waschen, putzen, die Blätter in Streifen und die Stiele in kleine Stücke schneiden. Die Hälfte von dem Knoblauch in feine, kleine Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Champignons darin ca. 6 Minuten anbraten, zum Schluss den Knoblauch hinzugeben und kurz mitbraten. Würzen mit Salz, Pfeffer. Champignons, Mangold, Frühlingszwiebeln zu den Kartoffeln geben, gut miteinander vermischen und in eine Auflaufform geben. Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Den restlichen Knoblauch grob schneiden. 2 EL ÖL in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln darin für ca. 2 Minuten andünsten, Knoblauch hinzugeben und für 1 -2 Minuten mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und kurz einköcheln lassen. Thymian, Rosmarin, Oregano hinzugeben, mit Passata und Gemüsebrühe auffüllen und für ca. 25 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend fein pürieren und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Die Tomatensoße über die Kartoffel – Gemüse Mischung geben, mit geriebenem Käse bestreuen und für ca. 25 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft backen. Wenn der Käse eine goldbraune Farbe hat, den Auflauf herausnehmen und servieren.

*Info: Die getrockneten Kräuter können natürlich durch Kräuter aus dem eigenen Garten ersetzt werden.*

## Zutaten

2 Fenchel  
3 Nektarinen  
4 EL Olivenöl  
Salz  
  
Marinade:  
6 Minzblätter  
1 Limette  
1 Orange  
1/2 TL Rosmarin getr.

## Gegrillter Fenchel mit Nektarinen

Fenchel waschen, trockentupfen, überschüssiges Grün und Strunk entfernen. Der Strunk darf nicht zu nah an der Knolle abgeschnitten werden. Fenchel in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, dabei darauf achten, dass immer quer zu den Blättern geschnitten wird. Nektarinen waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Fenchel, Nektarinen mit ca. 2 EL Olivenöl bepinseln. Fenchel mit etwas Salz würzen beiden Seiten auf dem Grill bei mittlerer Hitze grillen. Die Nektarinen ebenfalls von beiden Seiten grillen. Minzblätter in feine Streifen schneiden. Limette, Orange waschen, Schale abreiben und den Rest auspressen. Minze, Limettenschale, 1 EL Limettensaft, 2 EL Orangenschale, Orangensaft, Rosmarin, 2 EL Olivenöl miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Gegebenenfalls mit etwas Dattelsirup abschmecken. Fenchel, Nektarinen in einer Schüssel mit der Marinade vermischen und sofort warm servieren.

*Info: Dieses Gericht kann auf dem Grill oder auch in der Pfanne zubereitet werden.*

Lasst es euch schmecken