

REZEPTE DER WOCHE

Käse und Gemüse – zwei gute Partner

Köstlicher Geschmack durch Käsevielfalt

Leckeres Gemüse harmoniert hervorragend mit dem sanften Schmelz von Käse. Auch Weich- und Blaukäse eignen sich für eine zart gebackene Kruste.

Überbackener Gemüseeintopf

Zutaten (für 4 Personen): 70 g grüne Bohnen, Salz, 1 Kartoffel, 1 kleine Karotte, 1 kleine Zwiebel, 1 Fenchelknolle, 1 Stange Staudensellerie, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 70 g Champignons, Öl, 750 ml Gemüsebrühe, 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Thymian, 1 gehackte Knoblauchzehe, 1 Messerspitze gehackter Ingwer, 1 Streifen unbehandelte Zitronenschale, 1 Prise Cayennepfeffer, 4 Scheiben Toastbrot, 120 g Blaukäse, Thymian zum Garnieren.

Zubereitung: Backofen auf 240 Grad vorheizen. Bohnen in Salzwasser blanchieren, abschrecken. Gemüse bei Bedarf schälen, in mundgerechte Stücke schneiden. Kartoffel, Karotte, Zwiebel, Fenchel und Sellerie im großen Topf in Öl bei schwacher Hitze anschwitzen. Gemüsebrühe angießen, Lorbeerblatt einlegen, Gemüse 10 – 15 min auf kleiner Flamme garen.



Auf französische Art überbackene Gemüsesuppe.

Foto: Bergader Privatkäserei

Frühlingszwiebeln, Champignons, Bohnen, Thymianzweig, Knoblauch, Ingwer und Zitronenschale zufügen, garen. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Eintopf in feuerfeste Suppentassen füllen. Käse in Scheiben schneiden, Toastbrotstücken in Tassengröße ausstechen, auf Suppe legen. Käsescheiben darauf platzieren, rund 5 min auf unterer Einschubleiste goldbraun überbacken, mit Thymian garnieren.



Gorgonzola-Walnuss-Sauce rundet die Spinatlasagne köstlich ab.

Foto: Butaris

Spinat-Lasagne mit Gorgonzola

Zutaten (für 4 Personen): Für die Sauce: 3 EL Butterschmalz, 2 EL Mehl, 100 g Sahne, 300 ml Milch, 150 g Gorgonzola, 50 g gehackte Walnüsse, Salz, Pfeffer, Muskat, 1/2 EL Zitronensaft. Für den Spinat: 400 g tiefgekühlter Spinat, 3 EL Butterschmalz, Salz, Pfeffer, Muskat. Außerdem: 200 g Lasagneblätter (ohne Vorkochen), 50 g geriebener Parmesan.

Zubereitung: Butterschmalz im Topf zerlassen, Mehl anschwitzen. Sahne und Milch nach und nach unter Rühren zugießen. Sauce 10 min köcheln. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Spinat nach Vorschrift auftauen, abtropfen. Butterschmalz im Topf schmelzen, Spinat darin kurz dünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gorgonzola klein schneiden, in Sauce schmelzen, Nüsse unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitrone würzen. Erst Spinat, dann Gorgonzola-Sauce, dann Lasagneblätter zwei Mal hintereinander in feuerfeste, gefettete Form schichten. Mit Spinat und Sauce enden, Oberfläche mit Parmesan bestreuen, im Ofen 40 min bei 180 Grad backen.

Käse-Gemüserösti

Zutaten (für 3 Personen): 500 g Kartoffeln, 150 g Karotten, 150 g Zucchini, 1 Lauchzwiebel, Salz, Pfeffer, Muskat, 2 Eier, 2 EL Haferflocken, 200 g Weichkäse mit Weißschimmelmantel, Olivenöl

Zubereitung: Kartoffeln und Karotten schälen. Hälfte der Kartoffeln fein, andere Hälfte grob raspeln. Karotten und Zucchini grob raspeln. Lauchzwiebel in dünne Ringe schneiden. Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eier, Haferflocken und gewürfelten Käse unterrühren. Öl in beschichteter Pfanne erhitzen. Mit Esslöffel Taler portionieren, im heißen Öl beidseitig goldbraun braten. Rösti herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen.