

Tel . 07223 / 806 22 30
Fax. 07223 / 806 22 55
email:info@deckersbiohof.de
www.deckersbiohof.de

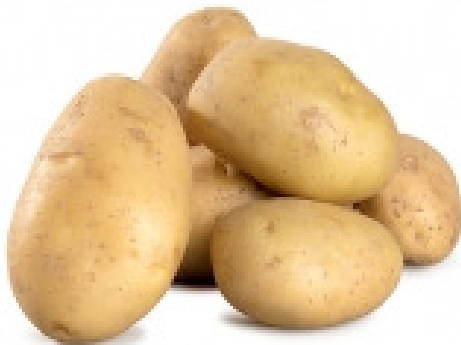


1 Radicchio
500 g Nudeln oder Penne
1 Handvoll gehackte Walnüsse
1 TL Zucker
250 g Sahne
100 g Frischkäse
etwas Butter
Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer
Muskat
etwas Parmesan

Rezepte für KW 20-42

Radicchio-Nudelpfanne

Nudeln oder Penne nach Packungsanleitung kochen, abschütten und bei Seite stellen. Butter in einer Pfanne erwärmen. Die Walnüsse hineingeben und mit dem Zucker leicht karamellisieren. Dann den klein geschnittenen Radicchio zugeben und andünsten. Sahne und Frischkäse unterrühren. Mit Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Teigwaren untermischen und mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.



Ca. 300 g Wasser
1 Würfel Gemüsebrühe
TL Zucker
800 g Kartoffeln mehlig kochende
400 g Möhren
2 kleine Zwiebeln
30 g Rapsöl
120 g Speckwürfel
1 TL Salz
Pfeffer
2 EL gehackte Petersilie

Kartoffel-Möhren-Eintopf

Wasser in einem Topf zusammen mit dem Brühwürfel und dem Zucker erhitzen. Kartoffeln und Möhren schälen, in Würfel schneiden, in das Wasser geben und ca. 20 Minuten leicht köcheln. In der Zwischenzeit Zwiebel schälen, würfeln und zusammen mit den Speckwürfeln im heißen Öl andünsten. Die weich gekochten Kartoffeln und Möhren etwas zerstampfen. Das Gemüse sollte noch stückig sein. Zwiebel-Speck-Mischung hinzu rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.