

## Rezept für KW 19-38



ca. 500 g Pastinaken °  
3 EL Olivenöl  
2 TL Currypulver  
100 ml Sahne  
1/8 l Gemüsebrühe  
Meersalz

### Pastinaken in Currysahne

Die Pastinaken schälen und in dünne Scheiben schneiden. Große Scheiben halbieren oder vierteln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Pastinaken darin unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten braten. Das Currypulver darüberstäuben und kurz anschwitzen. Sahne und Brühe dazu gießen und die Sauce etwas einkochen lassen. Mit Salz abschmecken und servieren.



1 Chinakohl  
1 Zwiebel  
1/4 l Gemüsebrühe  
4 EL ger. Käse  
60 g Butter  
200 ml Schmand  
2 EL Petersilie  
Kräutersalz

### Chinakohlaufauf

Den Chinakohl putzen, waschen, der Länge nach halbieren und in drei bis vier Stücke schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Chinakohl mit der Zwiebel in der Gemüsebrühe weich kochen. Blätter abgetropft in eine gefettete Auflaufform im Wechsel mit Käse und der Hälfte der Butter (Butterflöckchen) schichten. Schmand mit Petersilie und Salz vermischen, darüber gießen, Käse darauf streuen. Restliche Butter in Flöckchen darauf geben und den Kohl bei mittlerer bis mäßiger Hitze im Backofen gratinieren, bis sich eine Käsekruste bildet.

Dazu passt Reis.

Originalrezept aus der Greenbag-Küche