



Leckere Vorspeise, auch für Gäste.

1 Baguette oder Ciabatta
150 g Champignons
2-3 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
50 g Ziegenkäse
Meersalz und Pfeffer
1 EL Schnittlauch



Passt gut zu Fisch und Geflügel, aber auch einfach zu Kartoffeln!

ca. 300 g Möhren
2 EL Butter
Kräutersalz
Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
250 ml Gemüsebrühe
150 g Crème fraîche
1/2 Bund Petersilie

Rezepte für KW 17-29

Champignon-Bruschetta

Ein großes Baguette oder Ciabatta in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Olivenöl einstreichen und beidseitig goldgelb rösten. 1 EL Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen, darin die geputzten und geviertelten Champignons bissfest dünsten. Zitronensaft, zerbröckelten Ziegenkäse und Schnittlauch zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die gerösteten Scheiben verteilen.

Zubereitungszeit: ca.30 Minuten

Möhren mit Petersiliensahne

Die Möhren gründlich waschen, abreiben und in große Stücke schneiden. Die Butter in einem breiten Topf erhitzen, die Möhren zufügen, mit Kräutersalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 25 Min. garen. Mit einem Schaumlöffel heraus nehmen und warm stellen. Die Crème fraîche hinzufügen, durchrühren und um ein Drittel einkochen. Abschmecken. Die Petersilie abbrausen und grob gehackt dazugeben. Die Möhren mit der Sauce servieren.