

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



Rezept für KW 17-45

Herbstliches Ofengemüse mit Dip

1,5 kg gemischtes Herbst-Gemüse
(z. Bsp.: Kürbis, Möhren, Kartoffeln, Navets)
2 kleine Zwiebeln
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Für den Dip:

200 g Sauerrahm
1 Knoblauchzehe
etwas Zitronensaft
Salz, Pfeffer
Kräuter nach Geschmack

Gemüse schälen und in Spalten schneiden. Zwiebeln und Knoblauch ebenfalls schälen und in Viertel schneiden bzw. hacken. Alles zusammen mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen. Auf ein Backblech geben und ca. 30 Minuten bei 180 Grad backen.

Für den Dip Knoblauch pressen, Kräuter klein schneiden und alles unter den Sauerrahm rühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.



Lauchsuppe

1 Zwiebel
Butter
500 g Lauch
2 Kartoffeln
300 ml Gemüsebrühe
300 ml Milch
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer

Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in Butter goldgelb anbraten. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und dazugeben. Den Lauch putzen, klein schneiden und ebenfalls zufügen. Mit Brühe aufgießen und ca. 30 Minuten kochen lassen. Suppe pürieren, mit Milch und Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.