

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



Rezept für KW 18-41



800 g Süßkartoffeln
Salz
150 ml Milch
3 EL Butter
1 Schalotte
Pfeffer aus der Mühle
Muskat gemahlen

Süßkartoffelpüree

Süßkartoffeln in Salzwasser ca. 30 Minuten gar kochen. Dann schälen, mit heißer Milch und 2 EL Butter zerstampfen. Schalotte schälen, würfeln und in restlicher Butter anschwitzen. Unter das Püree mengen, alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.



300 g Spitzkohl
2 Schalotten
1 EL Rapsöl
1 EL Paprikapulver
150 ml Sojacreme
100 ml Gemüsebrühe
Dill
Salz
Pfeffer

Spitzkohl in Sojacreme

Spitzkohl putzen, waschen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Schalotten schälen und ebenfalls in Streifen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Spitzkohl dazu geben und 3 Minuten dünsten. Mit Paprikapulver bestreuen, Sojacreme und Gemüsebrühe zugießen. ca. 10 Minuten köcheln lassen. Am Ende der Garzeit den Kohl mit Salz und Pfeffer würzen und den Dill untermischen.