

Rezepte für KW 18-43

Champignon-Bruschetta



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

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

Fenchelreis aus Venetien



1 Zwiebel
1 Fenchelknolle
40 g Butter
Kräutersalz
Pfeffer
125 g Basmatireis
ca. 0,5 l Gemüsebrühe
30 g ger. Parmesan

Gelingt leicht! Dazu schmecken Getreidebratlinge.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Die Zwiebel schälen, fein hacken. Fenchel waschen, in schmale Streifen schneiden, diese kurz abbrausen und abtropfen lassen. Etwas Fenchelgrün zum Garnieren aufbewahren. 30 g Butter in einer Kasserolle schmelzen. Zwiebel darin glasig dünsten. Fenchelstreifen dazugeben, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Min. dünsten. Dann Reis einstreuen, so lange rühren, bis die Körner glasig sind. Gemüsebrühe zum Kochen bringen. 2 Suppenkellen heiße Gemüsebrühe angießen. Reis im offenen Topf bei kleinster Hitze kochen. Immer wieder umrühren und nach und nach heiße Gemüsebrühe angießen, bis der gar ist. Restliche Butter und den Parmesan untermischen. Mit Fenchelgrün garnieren und sofort servieren.