

Wichtige Osterinfo:

Bitte bestellen Sie in der Osterwoche etwas früher!!! (Mittwoch bis 10 Uhr wäre schön!!)

Ihre Lieferung erhalten Sie am Karfreitag!! (Ihr Fahrer wird dazu nicht gezwungen.. 😊)

Stielmus im Kartoffelnest

ZUTATEN

Schnell zubereitet – einfach und lecker! Dazu schmeckt ein Spiegelei.

300 g Kartoffeln, Meersalz, 2 EL Crème fraîche, 3 EL Milch, Muskatnuss, Pfeffer

1 Bund Stielmus, 1 Zwiebel, 30 g Butter, 75 ml Gemüsebrühe

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Grob zerstampfen und mit Crème fraîche und Milch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Stielmus putzen, waschen und klein hacken. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Zwiebelwürfel in Butter glasig dünsten, Stielmus dazugeben und mit Gemüsebrühe ablöschen. Etwa 2-3 Minuten garen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Stampfkartoffeln in eine flache Schüssel geben, Stielmus in die Mitte setzen und mit einem Spiegelei servieren. Originalrezept aus der Greenbag-Küche

Pak Choy-Strudel

500 gr. Pak Choy

500 gr. Möhren

250g Dinkel o. Weizenmehl

1 TL Salz

5 EL Öl

8 EL Wasser

100g geriebener Käse

Salz + Pfeffer, Curry

Muskat, Gemüsebrühe

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und so lange kneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und bei Zimmertemperatur etwa 1Std. ruhen lassen. Für die Füllung den Pak Choy in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, waschen und abtropfen lassen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die Pak Choy – und Möhrenstreifen darin andünsten. Mit etwas Gemüsebrühe bestäuben und etwa 10 Min. zugedeckt bei mittlerer Hitze bissfest garen. Mit den Gewürzen pikant abschmecken. Den Backofen auf 200Grad vorheizen. Ein Geschirrhandtuch mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf groß ausrollen. Etwas Butter schmelzen lassen und den Teig damit bestreichen. Das Gemüse darauf verteilen, dabei an den Rändern ca. 2cm frei lassen. Den Käse darüber streuen. Die Seiten einschlagen und mit Hilfe des Tuches den Strudel zusammenrollen und vorsichtig auf ein Backblech legen. Mit flüssiger Butter bestreichen. Den Strudel 50 – 60 Minuten in der Mitte des Backofens backen. Dazu passt ein Quarkdipp mit Knoblauch. Pak Choy ist eine Mischung aus Chinakohl und Mangold.