

Pastinaken-Rösti

ca. 450 g Pastinaken, 500 g Kartoffeln, 1 EL Mehl, 1 Ei, Kräutersalz, Pfeffer, Muskatnuss, 2-3 EL Rapsöl

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Pastinaken und Kartoffeln waschen und schälen. Je zur Hälfte fein und grob raffeln. Mehl und Ei unterrühren. Herzhaft mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und nacheinander goldbraune Rösti backen. Im Ofen warmhalten. Originalrezept aus der Greenbag-Küche

Grünkohlaufauf mit Äpfeln

125 g getrocknete Apfelringe, 1/4 l klarer Apfelsaft, 30 g Mandelstifte, 1 kg Grünkohl, 2-3 rote Zwiebeln, 75 g Butter, 2 EL Rapsöl, 1/4 l Gemüsebrühe, 200 ml Sahne, Meersalz, Pfeffer, Muskatnuss, 500 g Kartoffeln (fest kochend), gem. Zimt, 70 g Semmelbrösel
etwas Butter für die Form

Apfelringe mit Apfelsaft bedecken und quellen lassen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Grünkohl putzen, dabei die dicken Rippen entfernen. Kohl waschen, in kochendem Wasser 5 Min. kochen, abschrecken, gut ausdrücken und grob hacken. Zwiebeln würfeln und in 1 TL Butter und Öl glasig dünsten. Grünkohl zugeben und ca. 10 Min. dünsten. Brühe und Sahne dazugießen und alles bei mittlerer Hitze zugedeckt 30-35 Min. garen. Herzhaft mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mandeln unter den Grünkohl heben. Inzwischen Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln, kalt abspülen. In kochendem Salzwasser 4-5 Min. kochen, abtropfen lassen. Apfelringe leicht ausdrücken, mit Zimt bestreuen. Semmelbrösel mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit der restlichen Butter mit den Händen zu Bröseln verkneten. Eine Auflaufform ausbuttern. Lagenweise Kartoffeln, Grünkohl, Apfelringe, Kartoffeln, Grünkohl und Brösel in die Form schichten. Den Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Schiene von unten 40-45 Min. goldbraun backen.

Spitzkohl-Nuss-Spirelli

1 Spitzkohl, 200 g Spirelli, 100 g Haselnusskerne, fein gehackt, 1 Zwiebel, 1 TL Zitronenschale
40 g Butter, 1 EL Rapsöl, Meersalz, Pfeffer, Muskatnuss

Spitzkohl putzen, vierteln und schräg in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel fein hacken. Nudeln nach Packungs-anweisung bissfest garen. In der Zwischenzeit 20 g Butter und das Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Spitzkohl darin unter Rühren ca. 4-5 Min. andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronenschale würzen. In einer 2. Pfanne die restliche Butter aufschäumen lassen und die Nusskerne kurz darin schwenken. Die Nudeln tropfnass unter den Kohl mischen. Die Nussbutter dazugeben. Alles gut vermischen und nochmals herzhaft abschmecken.

Originalrezept aus der Greenbag-Küche