

Pastinaken-Puffer

Zutaten für 4 Personen:

400 g Pastinaken, 300 g Möhren, 300 g Kartoffeln, 2 Eier, etwas Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat, etwas Brühe, evtl. Koriander, Honig

Die Pastinaken, die Möhren und die Kartoffeln waschen und schälen. Alles zusammen grob raspeln, dann mit Eiern und etwas Mehl mischen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Honig würzen und kleine flache Puffer formen. Die Puffer im heißen Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Tipp: Dazu passt Kräuterquark, den man mit Radieschen verfeinern kann.

Kartoffel-Knödel

Zutaten für 4 Personen:

500 g mehlig kochende Kartoffeln, 50 g Mehl, 50 g Grieß, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Majoran

Kartoffeln am Vortag kochen, schälen und auskühlen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und die restlichen Zutaten dazugeben und unterkneten. Knödel formen und in Salzwasser auf kleiner Flamme garen bis die Knödel oben schwimmen.

Tipp: Butter auflösen und Semmelbrösel dazugeben und über den Knödeln verteilen.

Rahmwirsing

Zutaten für 4 Personen:

20 g Butter, 500 g Wirsing, 200 g Gemüsebrühe, 50 g Sahne, ½ TL Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Prisen Muskat, 3 EL Schnittlauchröllchen

Butter erhitzen und den in mittelgroße Stücke geschnittenen Wirsing dazugeben. Mit Gemüsebrühe ablöschen und pürieren. Sahne und Gewürze dazugeben und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Kürbis-Apfel-Kuchen

Teig: 300 g Mehl, 160 g Butter, 2 Eier, ½ TL Salz, 2 EL Zucker

Füllung: 1 kg Boskoop, 500 g Kürbis, 2 Eier, 125 g Zucker, 125 ml Sahne, 125 ml Milch, 1 P. Vanillepuddingpulver, 1 EL Puderzucker

Mürbeteig herstellen und in eine Springform geben.

Kürbis würfeln, in 125 ml Wasser ca. 20 Min. garen, gut abtropfen lassen und pürieren. Restl. Zutaten verrühren und zum Püree geben. Apfelspalten auf dem Teig verteilen und Rahmguss daraufgeben. Bei 200 ° C ca. 50 Min. backen. Zum Schluß mit Puderzucker bestreuen.