

Wirsingpäckchen in Kurkumasoße

Zutaten

- 1 kleiner Wirsing
- 2 Möhren,
- 1 Zwiebel
- 3 braune Champignon
- 10 Haselnuss Kerne grob zerkleinert
- Salz
- Roter Pfeffer
- 1 Päckchen Frischkäse (200 g)
- Olivenöl
- 1 Päckchen Sojasahne
- 1 TL Kurkuma

Die äußeren Blätter vom Wirsing werden entfernt, dann habe ich vorsichtig die Blätter einzeln abgelöst, den Strunk flach abgeschnitten und den Wirsing in Salzwasser blanchiert. Die Blätter müssen in einem Sieb gut abtropfen und vor der Weiterverarbeitung mit einem Küchentuch trocken abgetupft werden.

Füllung:

Die Möhren, Pilze und Zwiebel klein hacken, in einer Pfanne mit etwas Olivenöl scharf anbraten.

Mit Salz und rotem Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten bei reduzierter Hitze garen. Danach den Frischkäse und die gehackten Haselnusskerne unterrühren. Masse abkühlen lassen.

Zur Weiterverarbeitung werden 2 Wirsingblätter übereinander gelegt, ein Häufchen Gemüsemasse in die Mitte gegeben und dann vorsichtig zu Päckchen gefaltet. Diese verschließe ich mit einem kleinen Schaschlikspieß.

Die Wirsingpäckchen in einer Pfanne mit wenig Olivenöl rundum goldbraun anbraten, Sojasahne, Kurkuma und Salz zugeben und nochmals 10 Minuten ganz leicht köcheln lassen.

Dazu passt wunderbar Reis.

Sauer trifft Süß

Auch ich bin eine begeisterte Köchin und ich habe das Glück, einen eigenen Garten direkt am Haus zu haben. Vom ersten Salat unter Folie, bis zu dem schwarzen Rettich - der bei mildem Winterwetter im Beet bleiben darf, genießen wir die Ernte. Aus diesem Grund bin ich eine Spontanköchin, so nach dem Motto, was muss geerntet werden, welche Lebensmittel passen dazu, wie kann ich immer wieder neue Köstlichkeiten kreieren. Mein erstes Rezept ist

so entstanden, die Schattenmorellen waren abgeerntet, mit viel Gespritze enteint, eingetütet und wie immer war eine kleine Portion übrig-. Da im Kühlschrank schon ein Mürbeteig auf die Verarbeitung wartete und der nächste Supermarkt 20km entfernt ist, musste ich kreativ sein. Mir fiel das köstliche Glas Birnenkompott ein - ein Mitbringsel meiner Tochter. Das Ergebnis war fantastisch- der Kuchen hat den Namen: Sauer trifft Süß.

Zutaten:

250g Mehl

1/2 Teelöffel Backpulver

1 Ei

50 g Zucker

125 g Butter

daraus schnell einen Mürbeteig kneten.

Den Teig gleichmäßig in eine Backform (26er) drücken, ca. 200g. Schattenmorellen verteilen und in die verbleibenden Leerräume mit TL Birnenkompott geben. Teig sollte üppig bedeckt sein. Nun aus 100 g Zucker, 100 g Mehl und 100 g Butter plus einer Prise Zimt Streusel kneten, geht superschnell mit einer Gabel, und diese auf das Obst geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30 Min. backen.