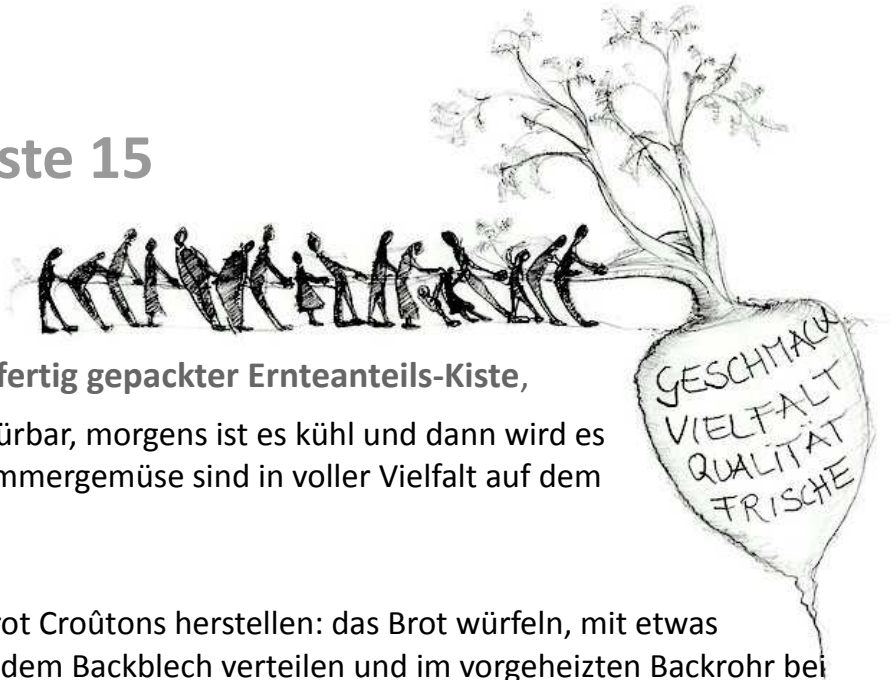


30. August 2011

gela Ernteanteils-Kiste 15



Liebe ErnteanteilhaberInnen mit fertig gepackter Ernteanteils-Kiste,

nun ist schon herbstliches Wetter spürbar, morgens ist es kühl und dann wird es beim Ernten doch recht heiß. Die Sommergemüse sind in voller Vielfalt auf dem Feld...

Kalte Gurkensuppe (für 2 Personen)

- zuerst aus 2 Scheiben Sauerteigbrot Croûtons herstellen: das Brot würfeln, mit etwas Olivenöl benetzen, leicht salzen, auf dem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backrohr bei 190° ca. 10 Min. goldbraun backen; abkühlen lassen
- 1 Paprikaschote, entkernt, eine geschälte Gurke in Stücke geschnitten, 1 gehackte Knoblauchzehe, 1 Scheibe Weißbrot ohne Rinde und klein geschnitten, 50 g in der trockenen Pfanne geröstete, zerkleinerte Walnüsse, 1 EL gehacktes Basilikum, 1 EL gehackte Petersilie, 1 EL Zitronensaft, 1 EL Olivenöl, etwas fein gehackte entkernte Chilischote, 2 EL Joghurt, ca. 1/8 Lit Wasser, Salz - Alles mit dem Pürierstab zerkleinern
- die Suppe kaltstellen
- zum Servieren die Suppe mit Olivenöl beträufeln und mit den Croûtons bestreuen

Grüner Couscous (für 2 Personen)

- 80 g Couscous mit 90 ml kochender Gemüsebrühe übergießen und 10 Min. quellen lassen; etwas abkühlen lassen
- eine $\frac{3}{4}$ Lauchstange in Ringe schneiden und in Olivenöl anbraten, unter den Couscous mischen
- aus 2 EL gehacktem Petersil, 2 EL gehacktem Basilikum, 1 EL gehacktem Oregano und 3 EL Olivenöl mit dem Pürierstab eine Kräuterpaste zubereiten und unter den Couscous mischen
- 1 entkernten, fein geschnittenen Paprika, etwas entkernten, fein gehackten Jalapeno Chili, das übrige Drittel der Lauchstange roh in feine Ringe geschnitten, 25 g in der trockenen Pfanne geröstete und gehackte Walnüsse, 1 EL Zitronensaft, 1 Prise gemahlene Kreuzkümmel, Salz untermischen
- zum Schluss vom ägyptischen Spinat die Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken, 80 g Feta in kleine Würfel schneiden und beides vorsichtig unterheben
- den Couscous bei Raumtemperatur servieren

Erdäpfel-Paradeiser-Tarte (für 2 Personen)

- 120 g Cocktailparadeiser (oder kleine Paradeiser) halbieren, auf ein Backblech setzen, mit Olivenöl beträufeln, salzen und 45 Min. bei 130° trocknen lassen
- 350 g Erdäpfeln in Wasser bißfest köcheln, etwas abkühlen lassen, schälen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden
- eine $\frac{3}{4}$ Lauchstange in Ringe schneiden und in Olivenöl goldbraun braten
- eine Tarteform einfetten und mit Backpapier auslegen
- 5 g Butter mit 20g Rohrzucker erhitzen und unter Rühren karamellisieren lassen, in die

- Tarteform gießen und verteilen; 2 EL zerzupfte Oreganoblättchen darüber streuen
- die Erdäpfelscheiben dicht auflegen; den gebratenen Lauch und die getrockneten Coctailparadieser in die Lücken stecken, salzen, pfeffern; 70 g in dünne Scheiben geschnittenen Ziegenhartkäse darüber verteilen
 - Blätterteig 2 cm größer als den Targedurchmesser zuschneiden, auf die Tarte legen und die Ränder zwischen Form und Füllung stecken
 - 25 Min. bei 200° backen, dann ca. 15 Min. bei 180° bis der Teig knusprig ist; einige Minuten abkühlen lassen, dann vorsichtig auf einen Teller stürzen
 - mit Salat servieren

Die 15. Ernteanteils-Kiste enthält folgendes:

Salate: kleine Kiste: 1 Salat; mittlere Kiste: 2 Salate; große Kiste: 3 Salate

Lauch, 1 Stück

Knoblauch, 1 Knolle

Gurke, 1 Stück (klein, mittel, groß)

Zucchini, ca. 330 g

Erdäpfel, ca. 500 g

Paradeiser, ca. 850 g

grüner Hokkaido Kürbis: diese Kürbissorte hat bei dem heißen Wetter der letzten Woche einen Sonnenbrand erlitten und viele sind aufgeplatzt und müssen daher bald verbraucht werden; deshalb sind viele Stücke an der verbrannten Stelle angeschnitten

Zuckermais, 2 Stück: diesmal Zuckermais in allen Kisten, denn nächste Woche ist er dann wahrscheinlich schon zu hart; Zuckermais hat leider nur eine kurze Periode, in der er optimal zu essen ist

Paprika, 2 Stück

Chili Jalapeno, 1 Stück: ein mittelscharfer, in Mexiko und den USA sehr beliebter Chili

Ägyptischer Spinat, 1 Bund

Langkapselige Jute (*Corchorus olitorius*) - deutsch auch Muskraut oder Gemüsejudenpappel genannt; ein Malvengewächs, das in Ägypten, Tunesien und im Libanon verwendet wird; kann roh oder gedünstet verwendet werden; die Blätter vom Stiel abzupfen; zum Salat mischen oder wie im Couscous Rezept angegeben verwenden

Broccoli oder Kipflerbohnen

Broccoli: nur in der mittleren und der großen Kiste

Kipflerbohnen: nur in der kleinen Kiste; eine steirische Spezialität; diese Fisolenart hat innen schon recht große Bohnen und die Fisolen sind trotzdem nicht fädig; wie Fisolen als Ganzes in Salzwasser köcheln

frische Kräuter: diesmal **1 Bund Petersilie, 1 Bund Basilikum, 1 Bund Oregano** (ist recht erdig, bitte gut waschen)

Wir wünschen viel Freude mit dem Gemüse und beim Kochen!

Liebe Grüße

Lilli, Peter, Susanne und das Team des Ochsenherz Gärtnerhofs

www.ochsenherz.at, <http://gela-ochsenherz.mixxt.at/>