

26. September 2017

gela Ernteanteils-Kiste 18



Liebe ErnteanteilhaberInnen mit fertig gepackter Ernteanteils-Kiste,

Melanzani mit Mozzarella überbacken (für 2 Personen)

- 350 g Melanzani (unschöne Schale abschälen) in ½ cm dicke Scheiben schneiden; 2 Paprika entkernen und in 2 cm große Würfel schneiden; in einer Schüssel mit 2 gepressten Knoblauchzehen, 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 EL gehacktem Majoran, 2 EL gehackter Petersilie vermengen
- die Melanzanischeiben und Paprikastücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 200 ° ca. 25 Min. goldbraun backen
- 2 Mozzarella in Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl und Zitronensaft benetzen, salzen und pfeffern und über das Gemüse legen und im Backrohr weitere 7 Min. backen bis der Mozzarella etwas Farbe angenommen hat

Schwarzkohl-Erdäpfel-Auflauf (für 2 Personen)

- 500 g Erdäpfeln schälen und in sehr kleine Würfel schneiden
- 1 Bund Schwarzkohl von harten Strunkteilen befreien und dann in feine Streifen schneiden
- Erdäpfel und Schwarzkohl in kochendem Salzwasser ca. 7 Min. blanchieren; in ein Sieb abgießen
- das Gemüse mit 1 Ei, 1 EL Semmelbröseln, 1 EL gehacktem Majoran, 3 EL gehackter Petersilie, 150 g Ricotta, Salz, Pfeffer und 1 Prise geriebener Muskatnuss vermengen
- eine Auflaufform einfetten, die Schwarzkohlmasse hineinschichten und mit 20 g geriebenem Parmesan bestreuen; im Backrohr bei 180° ca. 25 Min. backen; dazu Salat servieren

Sellerie und Linsen mit Haselnüssen (für 2 Personen)

- 30 g ungeschälte Haselnüsse im Ganzen im vorgeheizten Backrohr bei 140 ° ca. 15 Min. rösten, abkühlen lassen, in ein Tuch geben, die Schale zwischen den Handflächen herunter reiben; grob hacken
- 2 gehackte Knoblauchzehen und 1 EL gehackten Majoran in Olivenöl anbraten
- 100 g Berglinsen, 400 ml Wasser, 1 Lorbeerblatt zugeben, ca. 25 Min. al dente köcheln, in einem Sieb abtropfen lassen
- ca. 350 g Sellerie schälen, in 1 cm große Würfel schneiden, in kochendem Salzwasser bissfest garen
- in einer großen Schüssel die heißen Linsen mit 3 EL Olivenöl, 2 EL Rotweinessig, reichlich Salz, Pfeffer, 2 EL gehackter Petersilie, etwas klein geschnittenem Selleriegrün, 2/3 der Haselnusskerne und (wenn vorhanden) 1 EL Haselnussöl vermischen
- die Selleriewürfel vorsichtig unterheben
- mit etwas gehackter Petersilie und den restlichen Haselnüssen garnieren

Die 18. Ernteanteils-Kiste enthält folgendes:

kleine Kiste: **1 Zuckerhutsalat**, große Kiste: **1 Zuckerhutsalat, 1 Salat**

Zuckerhutsalat ist ein Zichoriensalat mit leicht bitterer Note; kann wie Radicchio roh oder gebraten verwendet werden; **Zuckerhutsalat mit Apfel:** den Zuckerhut in Streifen schneiden, 1 feinblättrig geschnittenen Apfel dazu geben und mit einem Dressing aus 1 TL geriebenem Ingwer, 1 TL Honig, 1 EL weißem Balsamicoessig (oder Zitronensaft), 2 EL Olivenöl, Salz vermengen

Knoblauch

Melanzani: eine letzte Ernte; bitte unschöne Schalenteile abschälen, innen sind die Früchte schön

Erdäpfel „Melody“: eine mehligere Sorte

Schwarzkohl „Cavolo nero“: ein in der Toskana sehr beliebtes Kohlgemüse mit dunkelgrünen Blättern und vorzüglichem Geschmack; einfach fein geschnitten in Olivenöl angebraten oder für Eintopfgerichte und Suppen verwenden

Paprika „Anthea“ (spitz zulaufend, Achtung: scharf!) – im zweifelsfall ein kleines Stück kosten; fast gleich schaut der milde Paprika „Pusta Gold“ aus; weiters gibt die kleinen, orangefarbenen „Sweet Bite Ophelia“

Paradeiser: gibt es nur noch sehr wenige reife

Spinat im Bund

Sellerieknolle mit Grün: auch das Grün samt Stiel kann sparsam wie Stangensellerie verwendet werden

1 Bund Majoran: er ist sehr klein, mehr gibt die Ernte nicht her

1 Bund Petersilie

Wir wünschen viel Freude mit dem Gemüse und beim Kochen!

Liebe Grüße

Lilli und das Team des Ochsenherz Gärtnerhofs, www.ochsenherz.at