



GeLa Ernteanteils-Kiste 26

Liebe Ernteteiler*innen mit fertig gepacktem Kisterl,

Das letzte Kisterl für heuer! Winterliches Erntewetter – und eine Wintergemüsebox ist es geworden. Einiges kommt schon aus unserem Gemüselager (Erdäpfel, Kürbis,...), das Kohlgemüse, die Pastinaken, Steckrüben und die Salate sind frisch geerntet.

Pasta mit Schwarzkohlpesto

- Für das Pesto 100 g Schwarzkohl waschen und trocken tupfen; den Kohl von harten Blattrippen befreien, die Blätter grob hacken; 40 g Parmesan reiben; 60 g Walnüsse in der trockenen Pfanne goldbraun rösten und grob hacken; Alle Zutaten mit 120 ml Olivenöl im Mixer oder mit dem Pürierstab zu einer groben Paste verarbeiten; salzen und pfeffern
- Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. 250 g Pasta al dente köcheln, abgießen.
- Die Pasta mit dem Pesto vermengen. Auf Tellern anrichten, mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit geriebenem Parmesan bestreuen. Dazu einen Salat servieren.

Erdäpfel-Steckrüben-Gnocchi mit Kresse-Haselnuss-Butter

- 300 g Erdäpfeln weichkochen, schälen und durch die Erdäpfelpresse drücken
- 300 g geschälte Steckrübe in Spalten schneiden, auf ein Backblech legen, mit Olivenöl benetzen und 30 Min. im vorgeheizten Backrohr bei 190 ° weich backen; durch die Erdäpfelpresse drücken
- 1 Handvoll Haselnusskerne auf ein extra Blech legen und ca. 5 Min. zu den Steckrüben ins Rohr schieben bis sie dunkelbraun sind; etwas abkühlen lassen, die Haut zwischen den Händen herunterreiben und die Haselnüsse grob hacken
- das abgekühlte Erdäpfel- und Steckrübenpüree mit 1 Eigelb, 50 g geriebenem Parmesan, 1 guten Prise Muskatnuss, Salz und ca. 160 g Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten (falls zu feucht, noch etwas Mehl zugeben); den Teig zu ca. 2 cm dicken Rollen verarbeiten, von den Rollen ca. 1 cm lange Stücke abschneiden und diese mit einer Gabel etwas flach drücken
- die Gnocchi in siedendem Salzwasser ca. 8 bis 10 Min. köcheln, bis sie an die Oberfläche steigen; in ein Sieb abgießen
- in der Zwischenzeit ½ Bund Gartenkresse fein schneiden und etwas Steckrübengrün fein hacken; in einer kleinen Pfanne 4 EL Butter zum schäumen bringen, Kresse und Steckrübengrün zugeben und 2 Min. mitbraten, den Abrieb einer ½ Biozitrone und die Haselnüsse zugeben, salzen und pfeffern
- die Gnocchi auf Tellern anrichten, mit der Kresse-Haselnuss-Butter begießen und geriebenem Parmesan bestreuen. Dazu einen Salat servieren.

Kürbis-Pastinaken-Püree mit gerösteten Zwiebeln

- ½ Hokkaido Kürbis entkernen und mit der Schale in 1 cm große Würfel schneiden; je 200 g Erdäpfeln und Pastinaken schälen und in ½ cm große Würfel schneiden; das Gemüse in einem Dämpfeinsatz über Wasserdampf weich köcheln lassen; in eine Schüssel füllen und mit 2 EL Olivenöl, etwas Milch oder Hafermilch, etwas Kochwasser, 1 guten Prise Muskatnuss, 2 EL Limettensaft, Salz, Cayennepfeffer zu Püree mixen.
- In der Zwischenzeit 2 Zwiebel in feine Ringe schneiden und in Maisstärke wenden. In einer großen Pfanne reichlich Ghee oder Bratöl erhitzen und die Zwiebelringe darin sanft anbraten, immer wieder umrühren. Wenn die Zwiebelringe knusprig und braun sind 2 EL gehackte Kresse und etwas Salz zugeben und noch 2 Min. braten
- Das Püree auf Tellern anrichten, mit etwas Limettensaft beträufeln und mit den Zwiebeln bestreuen.

Gebratener Radicchio und Scheerkohl

- ½ Radicchio in 2 cm breite Streifen schneiden; ½ Bund Scheerkohl von harten Blattrippen befreien und in 2 cm breite Streifen schneiden; 1 kleine Zwiebel hacken.
- In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, zunächst den Zwiebel glasig braten, dann den Kohl zugeben und unter Rühren 4 Min. braten. Den Radicchio zugeben und weitere 3 Min. braten. 1 EL Balsamicoessig, Salz und Pfeffer zugeben und noch kurz durchschwenken. Passt zu gekochten Erdäpfeln.

Diese Woche für euch geerntet:

Romana Salat: ein süßer grüner Salat, der als Kochsalat oder roh als Salat verwendet werden kann

Radicchio Salat (violett gesprenkelt): ein Zichoriensalat mit leicht bitterer Note

Zwiebel

Steckrübe: eine gelbliche Rübe mit Blattgrün, das auch verwendet werden kann; sie wird auch Kohlrübe genannt und ist eine Unterart des Rapses; sie hat ein nussiges, leicht süßlich-scharfes Aroma

Erdäpfeln

Kürbis Hokkaido

Pastinaken

Ein Mischbund Schwarzkohl Und Scheerkohl: der Schwarzkohl (mit dunkelgrünen, gewellten, länglich-schmalen Blättern) wird in Italien Cavolo Nero genannt und hat einen feinen Geschmack

Der **Scheerkohl hat** graugrüne, gefiederte Blätter

Popkornmais: da er trocken bleiben muss, ist er außerhalb der Kiste extra zu entnehmen; wir haben ihn heute ausprobiert – er schmeckt herrlich; die Körner abrebeln, in einem 2 Liter Topf mit Deckel 2 EL Bratöl erhitzen; 2 EL Popkornmais zugeben und bei mittlerer Hitze zugedeckt unter Schwenken des Topfes bis alle Körner gepoppt sind; nach Wunsch nur salzen; oder eine Mischung aus wenig Salz, etwas braunen Zucker und eine Prise Chilipulver zugeben und noch kurz erhitzen

1 Bund Gartenkresse: roh für den Salat oder kurz angebraten verwenden

Bitte den Popkornmais extra aus der Kiste am Standort

entnehmen! Kleine Kiste: ein grösseres, ein kleineres Stück. Große Kiste doppelt.

Dies ist die letzte Kiste 2021. Wir bedanken uns bei euch allen herzlich für eure Teilnahme und wir würden uns über eure Anmeldung für 2022 sehr freuen!

Schöne Weihnachtszeit und bleibt gesund und bis zum nächsten Jahr!

Wir wünschen viel Freude mit dem Gemüse und beim Kochen!

Liebe Grüße,

Lilli und das Team von GeLa Ochsenherz