



KW 41/2016

## Chinakohl-Makkaroni-Auflauf mit Speckwürfeln

### Zutaten für 4 Personen

250 g Makkaroni, Salz, 75 g geräucherter durchwachsener Speck, 1 Zwiebel, 200 g Kirschtomaten, 750 g Chinakohl, Salz, schwarzer Pfeffer, 250 g Schmand, 5 Eier, geriebene Muskatnuss, 100g geriebener Goudakäse, 1 Bund Schnittlauch, Schnittlauch und Kirschtomate, Fett

### Zubereitung:

Makkaroni in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. In ein Sieb gießen, abschrecken und abtropfen lassen. Inzwischen Speck fein würfeln. Zwiebel schälen und fein würfeln. Kirschtomaten putzen, waschen und halbieren.

Chinakohl putzen, waschen und in Streifen schneiden. Speck in einer Pfanne auslassen, herausnehmen und zur Seite stellen. Zwiebel in das Bratfett geben, glasig dünsten. Chinakohl zufügen, kurz unter Wenden andünsten.

Tomaten und Speck zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schmand und Eier verrühren. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eine ofenfeste Form (z. B. Tarteform 28 cm Ø) fetten. Form von außen nach innen abwechselnd mit Makkaroni und Kohl auslegen.

Eier-Schmandguss darübergießen. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Gas: Stufe 3) 45-50 Minuten backen. Eventuell 15 Minuten vor Ende der Backzeit zudecken. Inzwischen Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden.

Auflauf aus dem Ofen nehmen, mit Schnittlauch bestreuen. Nach Belieben mit Schnittlauch und Kirschtomate garniert servieren.

## Chinakohl-Linsen-Salat

### Zutaten für 4 Personen :

200 g schwarze Linsen, Salz, 500 g Chinakohl, 2 Paprikaschoten, 5 EL Balsamicoessig, 1 EL Kräutersenf, Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker, 6 EL Olivenöl, 1 Bund Schnittlauch

### Zubereitung:

Linsen im kochenden Salzwasser 15-20 Minuten garen und abtropfen lassen. Chinakohl und Paprikaschoten waschen, putzen und in feine Streifen (einige Paprikaringe zum Garnieren abschneiden) schneiden.

Essig mit Senf, Salz, Pfeffer und Zucker in einer großen Schüssel verrühren und nach und nach das Öl unterrühren. Linsen, Chinakohl und Paprikaschoten zugeben und mischen. 10 Minuten durchziehen lassen. Schnittlauch abspülen und in Röllchen schneiden und kurz vor dem Servieren über den Salat streuen. Mit Paprikaringen garniert servieren.

**Wir wünschen einen guten Appetit**

**Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**

---

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich u. Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: [bestellung@gaertnerhof-callenberg.de](mailto:bestellung@gaertnerhof-callenberg.de)

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

[www.gaertnerhof-callenberg.de](http://www.gaertnerhof-callenberg.de)

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967