



KW 12/2016

Gnocchi mit Rote Bete und Meerrettich

Zutaten für 4 Personen:

800 g Gnocchi , 600 g Rote Bete, 4 TL frisch geriebener Meerrettich, 200 g Schafkäse, 4 Zweige Thymian, 2 EL Butter, 4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für die Gnocchi reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen. Die Gnocchi darin ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Dann abgießen und kurz ausdampfen lassen.

Rote Bete waschen, schälen und fein würfeln. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Roten Beten darin mit dem Thymian 5– 7 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Gnocchi mit in die Pfanne geben und den Schafkäse darüberbröckeln. Butter zugeben und unter Rühren noch 1 Min. weiterbraten. Mit Meerrettich bestreuen.

Meerrettichcremesuppe mit Räucherforelle

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 mehligkochende Kartoffeln (ca. 200 g), 1 EL Butter, 100 ml Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe), 1/2 l Gemüsebrühe, Salz, weißer Pfeffer, 100 g Sahne, 1-2 EL Meerrettich (frisch gerieben), 1-2 EL Zitronensaft, Zucker, 125 g geräucherte Forellenfilets, etwas Kresse für die Deko

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kartoffeln waschen, schälen und anschließend in kleine Würfel schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze in ca. 1 Min. glasig braten. Die Kartoffelwürfel dazugeben und mit Wein und Brühe ablöschen. Aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10-12 Min. kochen lassen. Die Suppe mit Salz und weißem Pfeffer würzen.

Die Sahne steif schlagen. Die Suppe fein pürieren, Meerrettich und Schlagsahne unterrühren und alles mit Zitronensaft, Salz, weißem Pfeffer und 1 Prise Zucker würzig abschmecken. Die Suppe in vier Schalen verteilen. Die Forellenfilets schräg in Stücke schneiden und die Suppen damit und mit etwas Kresse garnieren.

Wir wünschen 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

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

www.gaertnerhof-callenberg.de

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967