



KW 41/2018

Petersilie-Kichererbsen-Aufstrich

Zutaten für 4 Personen:

200 g Kichererbsen (gekocht), 1 Bund Petersilie, 1 TL Currypulver, 1 EL Olivenöl, 1 EL Topfen, Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung:

Für den Petersilie-Kichererbsen-Aufstrich alle Zutaten in einem Standmixer fein pürieren und mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Karotten-Petersilien-Butter

Zutaten für 4 Personen:

250 g Butter (kalt), 5 Karotten, 1 Bund Petersilie, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Karotten schälen, waschen und grobwürfelig schneiden. In einem Topf mit Salzwasser weichdünsten. Anschließend abseihen. Petersilienblätter von den Stängeln zupfen, waschen und gut abtropfen lassen. Mit den Karotten und der Butter mit dem Pürierstab fein pürieren. Den Aufstrich mit Salz und Pfeffer würzen und vor dem Servieren kaltstellen.

Kartoffel-Tortilla mit frischer Petersilie

Zutaten für 4 Personen:

500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 2 EL Olivenöl, Salz, 6 Eier, 6 EL Sahne, Pfeffer, 1 Bund Petersilie, edelsüßes Paprikapulver

Zubereitung:

Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Kartoffeln schälen, Zwiebeln schälen und halbieren, beides in 1-2 cm große Würfel schneiden. Die Würfel in einer ofenfesten Pfanne (ca. 20 cm Ø) mit Olivenöl bei mittlerer Hitze zugedeckt in ca. 12 Min. goldbraun braten. Gleich zu Beginn salzen, ab und zu umrühren. Eier in einer Schüssel aufschlagen. Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer Gabel verschlagen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, grob hacken und unter die Eier rühren. Kartoffeln mit Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Eiermischung über die Kartoffeln gießen und 2 Min. stocken lassen. Im Ofen (Mitte) in 12-15 Min. fertig backen. Tortilla aus dem Ofen nehmen, aus der Pfanne auf ein Brett gleiten lassen und mit einem Messer in 4 oder 8 Stücke schneiden.

Wir wünschen einen guten Appetit
Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg