



KW 3/2019

Zitronige Pasta mit Lauch und Lachs

Zutaten für 4 Personen:

500 g Penne (oder ähnliche Pasta), 400 g Lachsfilet, 2 Stange Lauch, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 6 Esslöffel Olivenöl, 1 Bio-Zitrone, 4 Teelöffel Kapern, 1 Bund Petersilie, Salz, Pfeffer, 100 g Parmesan

Zubereitung:

Ofen auf 170 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Lachsfilet mit 2 EL Olivenöl einreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf das Backblech geben und im heißen Ofen je nach Dicke ca. 15-20 Minuten garen.

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Penne nach Packungsanweisung bissfest garen und abgießen. Etwas Kochwasser auffangen.

Lauch putzen, längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein hacken. Schale der Zitrone abreiben und Saft auspressen.

Lauch und Zwiebeln in einer Pfanne mit 4 EL Olivenöl anschwitzen. Knoblauch und Kapern zugeben und kurz durchschwenken. Nudeln zugeben und alles mit Zitronenabrieb, 1 EL Zitronensaft und 1 EL Pastawasser vermengen.

Lachs aus dem Ofen holen und vorsichtig mit den Fingern in kleine Stücke zerpfücken. Petersilie hacken. Zusammen mit dem Lachs unter die Nudeln heben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit geriebenem Parmesan servieren.

Kartoffelgratin mit Lauch und Oliven

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Kartoffeln, 250 ml Sahne, 250 ml Milch, 400 g Lauch (gewaschen und in Ringe geschnitten), 100 g schwarze Oliven, 50 g Parmesan (gerieben), 1 Zehe Knoblauch, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in einen Topf geben.

Die Milch und die Sahne zum Kochen dazugeben, salzen, pfeffern und fünf Minuten kochen. Den Lauch unterrühren.

Eine Auflaufform (am besten 20 x 35 cm) mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben und die Masse darin verteilen. Mit den geschnittenen Oliven und dem Parmesan bestreuen.

Den Gratin bei 225 Grad (Gas Stufe 4 Umluft 205 Grad) 30 Minuten im vorgeheizten Rohr garen

Wir wünschen einen guten Appetit

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich und 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 IBAN DE45 430609676007291100 BIC GENODEM1GLS