

Rezept des Monats

Januar 2011



Der Bauernmarkt
im Internet

bauernmarkt-olpe.de

Nudelsalat „Bauernart“

Zutaten (für 4 Personen):

- 400 g Nudeln nach Wahl
- 250 g Kirschtomaten
- 250 g Käse nach Wahl
- 250 g geräucherter Schinken
- 80 g Walnüsse
- 2-3 EL Honig
- 1 Bund glatte Petersilie
- 3 EL Olivenöl
- 4 EL heller Balsamico-Essig
- 4 TL Senf
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Nudeln nach Packungsanweisung garen. Kirschtomaten waschen und halbieren. Käse und Schinken in feine Streifen schneiden.
2. Walnüsse hacken. In einer Pfanne anrösten. Honig darüber träufeln und karamellisieren. Abkühlen lassen.
3. Für das Dressing Petersilie waschen und klein schneiden. Olivenöl, Balsamico, Senf und Petersilie verrühren und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.
4. Nudeln, Tomaten, Käse, Schinken und Walnüsse mit dem Dressing vermischen und 1-2 Stunden durchziehen lassen.

Mit frischem Bauernbrot und einem kühlen Bier servieren.

Guten Appetit!

Rezept des Monats

Januar 2011



Der Bauernmarkt
im Internet

bauernmarkt-olpe.de

Grünkohlsuppe mit Speck-Knödeln

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g geputzter Grünkohl
- 200 g Räucherspeck
- 250 g Kartoffeln
- 2 große Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 4 TL Brühe
- ½ Packung „Knödel halb & halb“ für 8 Stück
- Salz, Pfeffer
- 1 Becher Schlagsahne



Zubereitung:

1. Grünkohl waschen und blanchieren. Etwas abkühlen lassen und grob hacken.
2. Speck würfeln, Zwiebeln und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Speck im heißen Öl auslassen, Zwiebeln darin andünsten. Die Hälfte davon herausnehmen und beiseite stellen.
3. Kartoffeln und Grünkohl im Bratfett andünsten, ca. 1 ¼ l Wasser angießen, Brühe einrühren. Aufkochen und zugedeckt ½ Stunde köcheln lassen.
4. Zwiebel-Speck-Mischung bis auf einen kleinen Rest in ¼ l kaltes Wasser rühren. Knödelpulver unterrühren und 10 Minuten quellen lassen. Mit feuchten Händen ca. 24 kleine Knödel formen. Portionsweise in reichlich kochendem Salzwasser 10 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen.
5. Sahne zum Kohl geben und alles fein pürieren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken, die Knödel in die Suppe geben, mit dem Rest der Speck-Zwiebel-Mischung bestreuen und anrichten.

Dazu ein kühles Bier.

Guten Appetit!