

Chinakohlsalat mit Rosinen und Nüssen

für 4 Personen

*600 g Chinakohl
50 g Rosinen oder
getrocknete Cranberries
50 g Hasel- oder Walnüsse
250 g Joghurt
100 g Sahne
3 bis 4 EL Zitronensaft
Zucker oder Honig
Salz, Pfeffer*

1. Die äußeren Blätter des Chinakohls entfernen. Den Kohl längs halbieren und den festen weißen harten Strunk keilförmig ausschneiden. Nun jede Hälfte quer in etwa 1 cm breite Streifen schneiden
2. Die Nüsse nach Belieben in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie gut riechen. Dann grob hacken.
3. Für das Dressing die übrigen Zutaten miteinander verrühren. Abschmecken und mit dem Chinakohl, den Nüssen und den Rosinen mischen. Der Salat sollte möglichst eine halbe Stunde kühl durchziehen.

Tipp: Mit Orangenfilets, Apfelschnitzen oder Weintrauben servieren.

Gestreifte Ravioli mit Käsefüllung mit **Tomatensoßenschaum**

und **Petersilienpesto** für 4 Personen:

Nudelteig
*400 g Mehl
4 Eier
4 Tl Olivenöl
1 EL Tomatenmark oder 1 Tl
Rote Betepulver,
Spinatpulver oder Gelbwurz
(Kurkuma)*

1. 300 g Mehl auf die Arbeitsplatte sieben und in die Mitte eine große Kuhle hinein drücken. Dort hinein drei Eier und 3 Tl Öl geben.
2. In der Kuhle mit der Gabel flach am Boden die Eier mit dem Mehl verrühren. Dabei aufpassen, dass nichts über den Mehtrand läuft. Nach und nach das ganze Mehl untermischen. Wenn der Teig fest wird, mit den Händen weiterkneten. Der Teig muss sehr trocken sein und darf nicht mehr kleben, zur Not gibt man etwas mehr Mehl hinzu – ist er zu trocken, einfach ein paar Tropfen Wasser zugeben.
3. Den Nudelteig in Frischhaltefolie einwickeln und etwa eine halbe Stunde ruhen lassen.
4. Mit 100 g Mehl, 1 Ei, 1 Tl Öl und dem Tomatenmark oder Rote Betepulver ebenfalls einen roten Teig herstellen.
5. Den normalen Nudelteig nochmals durchkneten (jetzt geht's einfacher). Mit der Nudelmaschine den Teig möglichst dünn zu Teigplatten ausrollen. Die Teigplatten auf die bemehlte Arbeitsplatte legen.
6. Den gefärbten Nudelteig zu Bandnudeln verarbeiten und diese längs auf die Nudelplatten legen, dass Streifen entstehen. Etwas andrücken und dann diese Nudelplatte noch einmal durch die Nudelmaschine geben, dass beide Nudeln gut aneinanderkleben.

Füllung

*250 g Ricotta oder einen
anderen milden Frischkäse
100 g Mascarpone
50 g frisch geriebener
Parmesan
1 Ei*

Für die Füllung alle Zutaten vermengen.

Ravioli vollenden

1. Teelöffelgroße Häufchen von der Füllung etwa in die Mitte der Teigplatte setzen (nicht zu nahe aneinander). Die Zwischenräume mit einem Backpinsel mit etwas Wasser leicht befeuchten. Die Teigplatte längs über die Füllung klappen und leicht andrücken (möglichst keine Luftblasen einschließen). Mit einem Teigrädchen die Ravioli ausrädeln, nochmals gut andrücken und auf einem bemehlten Tuch eine halbe Stunde antrocknen lassen.
2. In einem großen Topf reichlich Wasser mit Salz (10 g Salz je 1 Liter Wasser) aufkochen, die Ravioli hineingeben und 4 bis 5 Minuten kochen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und mit der Tomatensoße und dem Pesto auf vorgewärmten Tellern servieren.

Tomatensoße

*1 Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
1 kleine Dose Tomaten (oder
passierte Tomaten)
Salz, Pfeffer*

1. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in einem Topf in Öl andünsten.
2. Die Tomaten zufügen und etwa 30 Minuten köcheln lassen.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mixstab fein pürieren.
- 4.

Petersilienpesto

*1 Bund glatte Petersilie
30 g Mandeln
1 große Knoblauchzehe
½ TL Salz
12 EL Olivenöl (evtl. mehr)
60 g geriebener
Parmesankäse*

1. Petersilienblätter abzupfen.
2. Bis auf den Käse alle Zutaten im Mixer oder einem Mörser sehr fein zerkleinern.
3. Geriebenen Käse zufügen und abschmecken.
- 4.

Weißbrotauflauf mit Vanillesoße

für 4 Personen

Weißbrotauflauf

3 Brötchen vom Vortag
(oder altbackenes Weißbrot)
150 – 200 ml Milch
30 g Walnüsse
Butter und Zucker für die
Förmchen
1 Ei
1 Prise Salz
2 EL Butter, zimmerwarm
1 EL Zucker

1. Brötchen in etwa 1 cm kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben (die Kruste darf dranbleiben). Die Milch erwärmen und zunächst dreiviertel davon über die Brötchenwürfel gießen, zugedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen. Die Brötchen sollen gut eingeweicht sein, aber nicht zu matschig werden. Gegebenenfalls noch etwas Milch nachgießen.
2. Walnüsse bis auf vier Hälften grob hacken. Vier kleine Auflaufförmchen (oder eine große Form ausbutteren. Zucker hineingeben und unter Drehen den nicht haftenden Zucker wieder herausrieseln lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170) vorheizen.
3. Die Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz zu festem Eischnee schlagen. Butter mit dem Zucker und den Eigelben schaumig aufschlagen und diese Masse unter die Brotwürfel heben. Die gehackten Walnüsse dazugeben und vorsichtig den Eischnee unterheben. Die Masse in die ausgebutterten Förmchen geben, einmal vorsichtig auf den Tisch stoßen, damit sich keine Luftpolster bilden. Im vorgeheizten Backofen in etwa 20 Minuten backen, dabei nach der Hälfte der Backzeit je eine Walnuss auf den Auflauf legen.

Vanillesauce

1 Vanilleschote
175 ml Milch
50 ml Sahne
75 g Zucker
3 Eigelbe

1. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Milch mit dem Vanillemark aufkochen, Sahne steif schlagen.
2. Den Zucker mit den Eigelben im Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig rühren. Nach und nach die heiße Vanillemilch unterrühren. Solange über heißem Wasserdampf aufschlagen, bis die Vanillesauce dicklich wird. Aufpassen, dass die Masse nicht kocht, da sonst das Eigelb gerinnt. Die Soße abkühlen lassen und die geschlagene Sahne unterheben.