

REZEPT DER WOCHE

KW 34 19.08. – 25.08.2024

Mangoldspätzle

(Für 4 Personen)



Das brauchen Sie:

- 100g [Mangold](#) (Art.Nr. 721)
- 100g [Weizenmehl](#) (Art.Nr. 5881)
- 2 [Eier](#) (Art.Nr. 1989)
- 1 EL [Öl](#) (Art.Nr. 8832)
- 2 EL [Butter](#) (Art.Nr. 2412)
- gerieb. [Muskatnuss](#) (Art.Nr. 8357)
- 300g [Sahne](#) (Art.Nr. 2044)
- 200g [geriebene Käse](#) (Art.Nr. 2070)
- 1 [Knoblauchzehe](#) (Art.Nr. 410)
- Salz, Pfeffer

Und so geht's:

Mangold putzen, waschen, in Streifen schneiden und in Salzwasser 5 min garen. 150 g Mangold pürieren und mit Mehl, Eiern, Öl, Salz und Wasser zu einem Spätzleteig verkneten.

Die Spätzle mit einem Spätzlesieb in kochendes Wasser geben, aufkochen, kurz ziehen lassen und abseihen. Butter in einer Pfanne zergehen lassen, Spätzle und den restlichen Mangold darin erhitzen.

Sahne mit zerdrücktem Knoblauch, Pfeffer und Muskat abschmecken und über die Spätzle geben. Dann mit Käse bestreuen und servieren.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERSBIOHOF

Ottenhofener Straße 27
77815 Bühl-Weitenung

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiohof.de

REZEPT DER WOCHE

KW 34 19.08. – 25.08.2024

Staudenselleriesuppe

(Für 4 Personen)



Das brauchen Sie:

- 200g [Kartoffeln](#) (Art.Nr. 501)
- 200g [Staudensellerie](#) (Art.Nr. 311)
- 200g [Möhren](#) (Art.Nr. 300)
- 1 EL [Gemüsebrühe](#) (Art.Nr. 8045)
- 1 EL [Pflanzenöl](#) (Art.Nr. 8832)
- 1 EL [Salatgewürz](#) (Art.Nr. 8367)

Und so geht's:

Das Gemüse putzen und in Stücke schneiden. Das Pflanzenöl in einem Topf heiß werden lassen und die Gemüsestücke darin rösten. Mit Wasser aufgießen - alles sollte bedeckt sein.

Gemüsebrühe hinzugeben und das Gemüse weichkochen. Mit einem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren und anschließend mit dem Salatgewürz abschmecken.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen!

DECKERSBIOHOF

Ottenhofener Straße 27
77815 Bühl-Weitenung

Telefon 07223 8062230
E-Mail info@deckersbiohof.de