



ca. 400 g Rote Bete
Meersalz
2 Scheiben Vollkorntoast
20 g Butter
200 g Postelein
1 Zwiebel
100 g Gorgonzola
150 g Joghurt
5 EL Sahne
Pfeffer



1 Zwiebel
1 EL Butter
2-3 Kartoffeln
2-3 Möhren
1 Kohlrabi
Kräutersalz
Thymian
100 g Crème fraîche
2 EL Würz-Hefeflocken

Rezepte für KW 18-48

Rote Bete mit Postelein und Gorgonzola Dressing

Rote Bete waschen und in kochendem Salzwasser zugedeckt ca. 30 Min. garen. In der Zwischenzeit den Toast entrinden und in 1 cm große Würfel schneiden. Butter zerlassen und die Brotwürfel darin goldbraun rösten, beiseite stellen. Postelein putzen, waschen und trockenschleudern, Zwiebel in feine Streifen schneiden. Für das Dressing den Gorgonzola durch ein feines Sieb streichen und mit Joghurt, Sahne, wenig Salz und Pfeffer verrühren. Rote Bete abgießen, abschrecken, pellen und in 8 Spalten schneiden. Mit dem Salat und den Zwiebeln auf einer Platte anrichten. Salat mit dem Gorgonzola-Dressing beträufeln und mit den Brotwürfeln bestreuen.

Kohlrabi-Möhren-Pfanne

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten.
Die Zwiebel schälen, fein hacken und in der Butter andünsten. Die Kartoffeln und Möhren schälen und fein würfeln und in der geschlossenen Pfanne bei schwacher Hitze ca. 5 Min. schmoren lassen. Den Kohlrabi schälen, würfeln und dazugeben, mit Kräutersalz und reichlich Thymian würzen und in der offenen Pfanne weitere 15 Min. schmoren lassen. Crème fraîche dazugeben und einkochen lassen. Mit Würz-Hefeflocken bestreuen.