

## Rezept für KW 18-50



### Lauch-Süßkartoffelpüree-Gratin

200 g Süßkartoffeln  
ca. 70 ml Milch  
1 EL Butter  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss  
1 EL gehackte Petersilie  
ca. 500 g Lauch  
50 g Emmentaler, gerieben  
2 EL Crème fraîche

Die Süßkartoffeln schälen, würfeln, kochen, abgießen und durch die Presse drücken. Mit Milch, 1/2 EL Butter und den Gewürzen zu einem Püree verarbeiten. Lauch in Ringe schneiden, mit der restlichen Butter in einer Pfanne weich dünsten, eventuell etwas Wasser zugeben. Eine kleine Gratinform mit Butter fetten, dann erst den Lauch einfüllen, dann das Süßkartoffelpüree aufstreichen. Den geriebenen Käse und das Crème fraîche auf das Gratin geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 ° C Oberhitze überbacken.

Nach: Originalrezept aus der Greenbag-Küche



### Champignon-Omelette

150 g Champignon  
1 Zwiebel  
2 TL Butter  
4 Eier  
Meersalz  
Pfeffer  
2 EL gehackte Petersilie

Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer Pfanne die Butter zerlassen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten und die Pilzscheiben kurz mit anbraten. Dann die Hälfte der Pilze aus der Pfanne nehmen. Die Eier verquirlen und mit Meersalz und Pfeffer würzen, die gehackte Petersilie bis auf einen Rest zugeben. Die Hälfte der Eimasse nun in die heiße Pfanne über die Pilze geben. Das Omelette stocken lassen und dann auf die Hälfte zusammenklappen. Mit dem zweiten Omelette genauso verfahren. Die Omelettes mit gehackter Petersilie bestreut servieren.