

# STEAK MIT STECKRÜBENPÜREE UND ROSENKOHL

*Dieses Rezept enthält Werbung*

## STEAK MIT STECKRÜBENPÜREE UND ROSENKOHL

Freitag vor einer Woche war der fünfte Tag in meinem Nachhaltigkeits Selbsttest. Mittlerweile habe ich mich beim Einkauf eingelebt. Ich muss nicht mehr Ausschau halten nach Bio und Pro Planet, ich habe einen guten Überblick über Rewe Regional und ich weiß was an Gemüse gerade Saison hat. So war ich noch am stöbern als Bessere Hälfte mich gefragt hat für welchen Tag denn das Steak eingeplant sei. Steak? Hatte ich jetzt nicht auf meiner Liste...!? Mit dem Argument „aber du hast gesagt ich muss in der Nachhaltigkeitswoche auf nichts verzichten“ hat er mir natürlich indirekt die Pistole auf die Brust gesetzt. Aber nach meinem inneren Zwiespalt mit der Paprika wollte ich nicht wiedermit einem knackigen Salat aus der Saison fallen. Also gab es zum Bio Entrecôte ein leckeres, sahniges Steckrübenpüree und in der Pfanne gezauberten, geraspelten Rosenkohl.



### Zutaten für 2 Personen:

2 (Bio) Steaks, je ca. 220g

etwas (Bio-) Olivenöl

Pfeffer & Salz

### Für das Püree:

1/2 Steckrübe

1 Prise (Bio-) Muskat

70g Schlagsahne (hier mit dem Pro Planet Label)

Pfeffer & Salz

### Für den Rosenkohl:

10 Röschen Rosenkohl

1 (regionale) Zwiebel

1 Tasse Wasser

Pfeffer & Salz

### Zubereitung:

Die Steckrübe wird geschält und gewürfelt. Dann wandert sie in einen Topf mit kaltem Salzwasser

und wird 40 Minuten lang weich geköchelt. Abgießen und warm halten.

Die Steaks rundum mit Olivenöl einreiben und salzen. Die Steakpfanne erhitzen und die Steaks von beiden Seiten braten bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist. Bei mir sind das pro Seite 4 Minuten.

Die Rosenkohlröschen und die Zwiebel von Hand oder mit der Küchenmaschine in dünne Raspeln schneiden.



In eine kleine Pfanne geben und ein Tasse Wasser zufügen. Kurz aufkochen und 4 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.



Wenn die Steaks fast fertig sind werden die Steckrübenwürfel gestampft und mit dem Schneebesen und Sahne zu einem glatten Püree verarbeitet. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken.



Die fertigen Steaks aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen. Ich schneide meins gerne auf, Bessere Hälfte macht das lieber auf dem Teller.



Steak, Steckrübenpüree und Rosenkohl gemeinsam anrichten und sofort servieren.

Eine schöne Variante für den Winter!



*Diese Aktion findet in freundlicher Kooperation mit der Rewe Nachhaltigkeitsinitiative "Gemeinsam Gutes tun" statt. Alle Erfahrungen die ich im Laufe dieser Woche sammle und alle Eindrücke über die ich hier berichten werde entsprechen meiner persönlichen Meinung und sind davon unbeeinflusst.*



---

## ROSENKOHL GRATIN MIT SCHINKEN

## ROSENKOHL GRATIN MIT SCHINKEN

Seid ihr Rosenkohl-Fans oder gehört ihr eher zu seinen Kritikern? Wir sind ganz klare Fans und deshalb kommt er bei uns in der Winterzeit häufiger auf den Tisch. In diesem Fall ist folgendes passiert - ich habe eingekauft, die Einkäufe in die Küche gestellt und bin wieder los gefahren. Nicht so gut, wenn sich in der Tüte Schinken, Frischkäse, Sahne und Büffelmozzarella tummeln. Also gab es als logische Konsequenz am Abend eine Notfall-Verwertung dieser Zutaten. Und weil es so lecker war wird es das sicher noch öfters geben!



Zutaten für 2 Personen:

500g Rosenkohl

3 Eier

80g Schlagsahne

150g Miree Knoblauch

120g Büffelmozzarella

Pfeffer & Salz

80g Schinken

Optional:

3 Kartoffeln

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, in Spalten schneiden und auf ein Backblech geben. Mit Öl beträufeln und mit Pfeffer und Salz würzen. Bei 200°C für 35 Minuten in den Ofen schieben.

Den Rosenkohl waschen, den Strunk abschneiden, die äußeren Blätter entfernen und die Röschen halbieren. Einen Topf Salzwasser zum kochen bringen und die Röschen 5 Minuten langblanchieren.

Die blanchierten Röschen in eine Auflaufform geben. Eier, Sahne und Miree verquirlen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und über den Rosenkohl geben. Aus den Schinkenscheiben kleine Röschen drehen und überall auf dem Rosenkohl platzieren.



Den Mozzarella in Stücken zupfen und auf dem Gratin verteilen. Für ca. 15 Minuten zu den Kartoffeln in den Ofen schieben. Das Gratin ist fertig wenn die Schinkenröschen knusprig und die Käsestücke leicht gebräunt sind.



Rosenkohl und Kartoffeln auf Tellern platzieren. Dabei darauf achten, dass die knusprige Seite vom Schinken weiterhin nach oben zeigt damit der Schinken nicht wieder aufweicht.

Greift zu!



---

## ENTENBRUST AUF FEINEM ROSENKOHL

### ENTENBRUST AUF FEINEM ROSENKOHL

Ich glaube ich bin dieses Jahr im Entenbrust-Fieber. Wunderbar zart, rosa gebraten und mit knuspriger Haut... trotzdem soll es abwechslungsreich bleiben! Also habe ich mich für diese Variante auf feinem Rosenkohl entschieden. Fein deshalb, weil er in seine Blätter zerlegt und dann gekocht wurde. Das ist eine ganz schöne Fleißarbeit, führt aber wie [hier](#) und [hier](#) zu einem tollen Salat oder wie im [Olympiastadion](#) zu einem feinen Gang im Menü.



Zutaten für 2 Personen:

2 Entenbrüste

3 große Kartoffeln

Salz & Pfeffer

etwas Olivenöl

25 Rosenkohlröschen

2 Pimentkörner

etwas Butter

Zubereitung:

Die Kartoffeln in dünne Spalten schneiden, mit Öl beträufeln, mit Pfeffer und Salz würzen und für 35 Minuten bei 180°C in den Ofen schieben.

Den Rosenkohl in seine einzelnen Blätter zerplücken.

Die Haut der Entenbrust mehrfach einschneiden, dann die Entenbrust (wenn vorhanden) in der Gusseisernen Pfanne ohne zusätzliches Öl auf der Haut knusprig braten. Dann wenden und am Rand der Pfanne mit kleinerer Hitze ca. 6-8 Minuten garen lassen. Dabei aber immer mal wieder drücken um sicherzugehen, dass sie nicht zu sehr durch brät!



Den Rosenkohl in Salzwasser 4 Minuten kochen...



... kalt abschrecken und zurück in den Topf geben. Mit Pfeffer, dem im Mörser zerstoßenen Piment und etwas Butter abschmecken.

Die Entenbrust kurz ruhen lassen und dann in dünne Scheiben aufschneiden. Mit Kartoffelspalten und Rosenkohl anrichten.

Ein schönes, (vor-)weihnachtliches Gericht!



---

## TAPAS – ROSENKOHL MIT MANDELN

### TAPAS – ROSENKOHL MIT MANDELN

Das Rosenkohl sich auch wunderbar für Tapas eignet habe ich euch ja schon beim Rosenkohl im Speckband gezeigt. Da es diesmal schon die Garnelen im Schinkenmantel gab habe ich den Rosenkohl vegetarisch belassen und ihn nach dem Blanchieren in Sherry und Weißwein gar gekocht. Ein paar geröstete Mandeln dazu – fertig ist ein leckeres Tapasschälchen!



Zutaten für 2 Personen:

20 Rosenkohl Röschen

Salz & Pfeffer

250ml Weißwein

100ml Sherry

30g Konditor-Mandeln

Zubereitung:

Den Strunk vom Rosenkohl etwas abschneiden und die Röschen halbieren. In einem Topf Salzwasser aufkochen und den Rosenkohl 5 Minuten köcheln lassen. Er muss jetzt noch biss haben.

Den Kohl abgießen und mit dem Weißwein zurück in den Topf geben. Im offenen Topf köcheln lassen bis der Wein um die Hälfte einreduziert ist. Den Sherry zufügen und alles nochmal etwas reduzieren lassen. Testen ob der Rosenkohl jetzt gar ist. Gleichzeitig in der Pfanne kurz die Mandeln anrösten.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken, den Rosenkohl mit Mandeln vermengen und das Ganze mit Weißbrot servieren.

Sehr lecker!



---

## ROSENKOHL TARTE MIT SPECK UND ZWIEBELN

### ROSENKOHL TARTE MIT SPECK UND ZWIEBELN

Rosenkohl ist bei uns aus der Herbst-/Wintersaison nicht wegzudenken. Die eigenen Pflanzen im Garten sind ja den hinterhältigen Raupen vom Kohlweißling zum Opfer gefallen. Also wird er auch dieses Jahr wieder eingekauft. Halb so schlimm – schmeckt ja auch. Für diese Rosenkohl Tarte habe ich ganz einfach Blätterteig ausgelegt und den Rosenkohl kurz blanchiert. Darüber etwas Roquefort, Speck und Zwiebeln – das war's auch schon.



### Zutaten für 3-4 Personen:

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal

200g Schmand

1/2 kleines Bund Petersilie

Pfeffer & Salz

500g Rosenkohl

125g magerer Speck

1 rote Zwiebel

200g Roquefort

Zubereitung:

Den Blätterteig in der Tarteform auslegen und mit der Gabel ein paar mal einstechen. Die gehackte Petersilie unter den Schmand mixen und den Blätterteig damit bestreichen. Mit Pfeffer und Salz würzen.



Den Strunk aus dem Rosenkohl schneiden und die Röschen halbieren. Mit einer Tasse Wasser und einer guten Prise Salz in der Pfanne 5 Minuten lang blanchieren. Den Ofen auf 180°C vorheizen.



Den Rosenkohl gut abtropfen lassen und dann auf die Tarte geben. Die Zwiebel dünn aufschneiden und darüber verteilen.



Den Roquefort klein bröseln und zusammen mit dem Speck ebenfalls darüber verteilen.



Für 35 Minuten in den Ofen schieben, bis der Käse zerlaufen und der Rand gold-gelb gebacken ist.



Die fertige Rosenkohl Tarte aufschneiden und auf die Teller verteilen.

Lasst es euch schmecken!



---

## WARMER SALAT MIT HERZHAFTEN MUFFINS

## WARMER SALAT MIT HERZHAFTEN MUFFINS

Jetzt hätte ich euch fast diesen Salat vorenthalten. So geht das nicht, ich muss versuchen besser den Überblick zu behalten. Ist ja gerade nochmal gut gegangen, der Salat war nämlich ziemlich lecker. Dazu gab es eine Crème mit Ziegenfrischkäse – die hat auch wunderbar zu den herzhaften Muffins gepasst.



### Zutaten für 2 Personen:

10 Rosenkohlröschen

2 Karotten

1 rote Paprika

20 Kirschtomaten an der Rispe

4 Hand voll Salatmix

2 + 4 EL Olivenöl

150g Ziegenfrischkäse

10 EL Milch (hier fettarm)

2 EL Apfelessig

Pfeffer & Salz

### Optional:

### Blutwurst-Muffins

### Kapern-Ziegenkäse Muffins

### Zubereitung:

Bereiten wir erst einmal das Gemüse vor. Ich schneide die Paprika in dünne Streifen und die Karotten in Stifte. Die Rosenkohlröschen werden halbiert und vom Strunk befreit, die Tomatchen vorsichtig gewaschen. Alles zusammen in eine kleine Auflaufform geben und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Mit Pfeffer und Salz würzen und für 30 Minuten bei 200°C Umluft in den Ofen schieben.



In dieser Zeit mixe ich die Ziegenkäsecrème an. Die ist super unkompliziert – einfach Ziegenkäse und Milch verrühren und mit etwas Pfeffer abschmecken.





Das gebackene Gemüse aus dem Ofen holen.



Als Basis lege ich auf jeden Teller etwas Salat. Darauf verteile ich den gebackenen Gemüsemix. Am Rand platziere ich etwas von der Ziegenkäsecreme. Damit der Salat nicht zu trocken wird rühre ich aus 4 EL Olivenöl und etwas Apeflessig mit Pfeffer und Salz ein schnelles Dressing an. Das wird Löffelweise darüber verteilt.

Ich setze jetzt noch 2 Muffins mit auf den Teller, ihr könnt aber auch etwas Brot dazu anbieten oder sogar gebackene Kartoffelspalten – die würden auch gut passen.

Guten Appetit!



---

# HÄHNCHEN-ROSENKOHL LASAGNE

## HÄHNCHEN-ROSENKOHL LASAGNE

Lasagne ist an kalten, kälteren, oder einfach nicht ganz so heißen Tagen einfach toll. Außerdem ist Lasagne saisonal flexibel und passt somit wunderbar zu Bushcooks Winter-Soulfood Event, das dank der warmen Temperaturen ein bissl in den Frühling gewandert ist. Winter-Soulfood ist für mich so ziemlich alles was mit Käse überbacken ist. Ich habe hier einfach fein geschnittenen Rosenkohl in die Lasagne gegeben und das war sehr lecker. Das Ganze war außerdem mein erstes Experiment mit Hähnchenhackfleisch... ich will nicht sagen, dass es mein letztes war – aber so richtig überzeugt hat es mich nicht. Irgendwie hat mir der Eigengeschmack gefehlt. Vermutlich würde ich beim nächsten Mal Schweinehackfleisch nehmen. Aber abgesehen davon – eine leckere neue Lasagnenvariante!



Zutaten für 4 Personen:

500g Hähnchenhackfleisch

1 Zwiebel

1 TL Paprikapulver

Pfeffer & Salz

Olivenöl

15-20 Rosenkohlröschen

1 Becher Schmand

12 Lasagneplatten (4 Schichten, je 3 Platten)

400g Pizzatomaten

3-4 Zweige Thymian

2 Knoblauchzehen

200g geriebener Mozzarella

#### Zubereitung:

Ich würfel die Zwiebel klein und erhitze sowohl in einem kleinen Topf als auch in der Pfanne etwas Olivenöl. Die Zwiebel aufteilen und auf beiden Platten glasig dünsten.

Für die Tomatensauce die Pizzatomaten, 1 Tasse Wasser, den fein gehackten Knoblauch und den Thymian in den Topf geben. Mit Pfeffer und Salz würzen und einige Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen.



Gleichzeitig das Hähnchenhackfleisch in die Pfanne geben. Mit Pfeffer, Paprikapulver und wenig Salz würzen. Werft mal einen Blick auf eure Verpackung, mein Bio-Hühnerhack war schon gesalzen... warum auch immer...



Vom Rosenkohl den Strunk abschneiden und die äußeren Blätter entfernen. Den Rest in dünne Scheiben schneiden und zum Hackfleisch geben.



Eine Schicht Lasagneplatten in eine Auflaufform legen und die Hälfte der Tomatensauce darüber verteilen.



Eine weitere Schicht Lasagneplatten auslegen und 1/3 vom Hackfleisch-Rosenkohl Mix darüber verteilen. Ich würde beim nächsten Mal den Schmand vorher unterheben, das habe ich hier für die

zweite und dritte Schicht gemacht. Ansonsten den Schmand darüber geben.



Eine weitere Schicht mit Tomatensauce und noch eine mit Hähnchenhackfleisch-Rosenkohl-Schmand-Mix, eine letzte Schicht Lasagneplatten, und den restlichen Hackfleisch-Rosenkohl Mix darüber geben. Das Ganze unter dem geriebenen Käse verstecken und für 30 Minuten in den Ofen schieben.



Nach 30 Minuten bei 180°C ist die Lasagne wunderbar gold-braun überbacken.



Ich schneide sie an und setze die Stücken in tiefe Teller.



Die Kombination aus Rosenkohl und Hackfleisch passt wunderbar zur tomatigen Lasagne. Beim nächsten Mal würde ich vermutlich lieber ein anderes Hackfleisch nehmen, das ist aber nur eine Kleinigkeit.

Essen ist fertig!



Eingereicht für:



---

## ROSENKOHL-AUSTERNPILZ SUPPE MIT KNUSPER IBERICO

### ROSENKOHL-AUSTERNPILZ SUPPE MIT KNUSPER IBERICO

Es ist immer noch Herbst, es ist weiterhin kalt und auch ziemlich grau wenn man mal aus dem Fenster schaut. Mit anderen Worten – es ist immer noch die perfekte Zeit für kräftige Süppchen. Ich habe mal die Kombination Rosenkohl und Austernpilze gewagt – fanden wir sehr lecker zumal die Austernpilze kein Problem haben sich gegen den Rosenkohl durchzusetzen. Dazu gab es etwas

Ibericofilet, außen knusprig gebraten aber innen ganz zart.



Zutaten für 2-3 Personen:

15 Rosenkohlröschen

1,5 l Gemüsebrühe

100g Austernpilze

1 kleine Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Olivenöl

Pfeffer & Salz

100g Schlagsahne

1 kleines Bund Thymian

2 EL Zitronensaft

etwas Steinpilzsalz

150g Ibericofilet

Optional:

etwas Brot

Zubereitung:

Im ersten Schritt bereite ich die Pilze vor. Die werden klein geschnitten und mit etwas Öl in einer kleinen Pfanne angebraten. Sobald sie leicht Farbe bekommen werden sie mit Pfeffer und wenig Salz gewürzt. Kurz beiseite stellen.



Jetzt kümmere ich mich um den Rosenkohl. Ich schneide den Strunk ab, entferne die äußeren Blätter und viertel die Röschen. So gebe ich sie in einen Topf mit kochender Gemüsebrühe wo sie 5 Minuten köcheln dürfen. Dazu gesellen sich direkt die fein gewürfelte Zwiebel und der in dünne Scheiben geschnittene Knoblauch.



Die Pilze und den fein gehackten Thymian in den Rosenkohltopf geben und mit dem Stabmixer alles fein pürieren.

Das Iberico rundherum leicht salzen und in der Pilzpfanne anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Scheiben schneiden und diese bei hoher Hitze von jeder Seite knapp 1 Minute knusprig braten. Die Scheibchen pfeffern und salzen.

Die Schlagsahne aufschlagen und unter die Suppe heben. Leider ist mir die Suppe auf diese letzte Minute etwas ausgegraut. Optisch schade, geschmacklich aber kein Problem. Die Suppe mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken. Bei mir bleibt sie „untersalzen“ weil ich zum Servieren das Steinpilzsalz dazu gebe das mir die [Salzmischer](#) freundlicherweise im Probierset zur Verfügung gestellt haben.

Die Suppe auf Schälchen verteilen und ein paar Thymianblättchen und eine gute Prise Steinpilzsalz darüber streuseln. Das Iberico mit auf dem Teller anrichten und alles zusammen heiß servieren. Wer möchte kann dazu noch etwas Brot auf den Tisch stellen.



Das Steinpilzsalz hat den ohnehin schon „pilzigen“ Geschmack der Suppe nochmal sehr schön unterstrichen.

Lasst es euch schmecken!



---

## KÜRBIS-ROSENKOHL PFANNE

### KÜRBIS-ROSENKOHL PFANNE

Damit es den Kürbis nicht immer „nur“ als Suppe gibt habe ich ihn hier in eine leckere Rosenkohlpfanne mit Speck integriert. Bessere Hälfte ist ein großer Rosenkohl-Fan und den mag ich auch super gerne. Mit Speck, gerösteten Kürbiskernen, etwas Crème fraîche und Brot ein rustikales, leckeres Abendessen. Ähnlich gab es den Rosenkohl schon in [dieser Variante](#) mit Speck und Pilzen.



Zutaten für 2 Personen:

15 Rosenkohlröschen

1/4 Hokaido-Kürbis

1/2 Zwiebel

150g Speck

Olivenöl

Pfeffer & Salz

etwas Zitronenthymian

1 Hand voll Kürbiskerne

100g Crème fraîche

dunkles Brot

Zubereitung:

Ich entferne den Strunk von den Rosenkohlröschen, dann werden die äußeren Blätter entfernt und ich halbiere die Röschen. In einen Topf mit kochendem Wasser geben und 5 Minuten köcheln lassen. Abgießen und kurz kalt abschrecken.



Während der Rosenkohl köchelt würfel ich Zwiebel und Kürbis klein. In der Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Kürbis anschwitzen bis die Zwiebel glasig ist. Dann darf auch der Speck dazu.



Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Kürbiskerne grob hacken und zum Anrösten dazu geben. Vom Zitronenthymian die Blättchen abzupfen und sehr fein hacken. Zusammen mit dem Rosenkohl untermengen.



Die Kürbis-Rosenkohl Pfanne mit einem Schälchen Crème fraîche und etwas dunklem Brot anrichten.

Einfach und lecker!



---

## SCHWEINSHAXE MIT SCHMORGEMÜSE

## SCHWEINSHAXE MIT SCHMORGEMÜSE

Ich liebe Krustenbraten jeder Art und mit Jamies Rezept hat das schon öfter gut geklappt. Diesmal habe ich eine Marinade von Nelson Müller aus dem dazu passenden Kochbuch probiert und es war auch lecker, aber Jamies Variante bleibt mein Favorit. Zugegeben – es war schon der zweite Versuch mit dieser Marinade. Diesmal war ich mit der Temperatur super vorsichtig, das hat es deutlich besser gemacht. Außerdem ist das Rezept ein bissl cross-over zwischen Jamie und Nelson. In jedem Fall ist diese Schweinshaxe ein typisch deutsches Gericht und passt gut zum Event „Lieblingsrezepte aus der deutschen Küche“.



### Zutaten für 2-3 Personen:

1 Schweinshaxe

1,5 l Brühe

6 Wacholderbeeren

3 Lorbeerblätter

5 Nelken

10 Rosenkohlröschen

3 Karotten

1 kleine Zwiebel

Pfeffer & Salz

2 EL mittelscharfer Senf

1 EL Honig

120g Kartoffeln

2 EL Butter

1 Prise Muskat

### Zubereitung:

Der Unterschied besteht glaube ich vorallem darin, dass bei Jamie nur das Fleisch und auf keinen Fall die Schwarte mit Senf eingestrichen wird, bei Nelson schon. Ich persönlich werde mich beim nächsten Mal wieder nur an Jamie orientieren, diese Honig-Senf Geschichte ist mir zu sensibel.

Ich schneide also die Schwarte von der Haxe rautenförmig ein. Das Fleisch wird mit Senf und Honig eingerieben. Die Schwarte würde ich beim nächsten Mal unbedingt vorher wieder in der heißen Brühe für 30-45 Minuten einweichen lassen.

Ich brate gewürfelte Zwiebel und die grob geschnittenen Karotten in etwas Butter (1/2 EL) in einer kleinen Pfanne an. Mit Pfeffer und Salz würzen, dann darf zuerst die Haxe in den Bräter. Nelken, Wacholder und Lorbeer dazu geben und mit der heißen Brühe aufgießen.



Das angebratene Gemüse dazu geben und bei 140°C für 80 Minuten in den Ofen schieben. Ab und an mit der Brühe übergießen.

Nach einer Stunde koche ich die geschälten und gewürfelten Kartoffeln in Salzwasser gar. Das dauert knapp 15 Minuten. Stampfen und mit der restlichen Butter verrühren. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Zeitgleich dürfen auch die halbierten Rosenkohlröschen in den Bräter.

Das Fleisch für die letzten 10 Minuten auf einem Rost über dem Bräter in den Ofen schieben und die Temperatur etwas erhöhen. Leider ist die Schwarte hier nicht „geploppt“, das klappt bei Jamie sonst immer.

\*Ups -auf dem Blech darunter war wohl noch reichlich Mehl vom Brot backen\*



Den Braten aus dem Ofen holen und aufschneiden. Mit etwas Schmorgemüse und einem guten Klecks Kartoffelpüree anrichten und reichlich Sauce darüber geben.



Nicht das typische Frühlingsgericht, aber die kalten Tage kommen sicher wieder... irgendwann.

Bis dahin – Guten Appetit!