KUNDENBRIEF **KW17**

26.04.- 30.04.2021

Ein Herz für alle Mütter,

Mutter von kleinen (und großen) Kindern zu sein, ist ein Vollzeitjob. Dafür danken wir unseren Mamas am 9. Mai und das will gut vorbereitet sein. Du willst dich bei deiner Mutter auf besondere Art und Weise erkenntlich zeigen? Wir haben ein paar Vorschläge für dich!

Sag danke bei Kaffee, Kuchen und anderen Naschereien – z.B. mit einem köstlichen Törtchen von der Biohofbäckerei Mauracher, ein leckeres Müsli, Prosecco oder ihr backt eine Pizza.

Aber vor allem – schenke ihr Zeit und Liebe!

Das Rezept für eine bunte Herz-Pizza

Zutaten: 1 Pizzateig oder 200g Mehl, 1 Msp. Salz, 1 Pkg. Trockenhefe, ½ TL Zucker, 2 EL Olivenöl, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Glas Tomatensauce, Pfeffer, 125g Mozzarella oder Ziegenfrischkäse, Lieblingsgemüse wie Tomaten, Spargel, Spinat, Rucola, Porree, Champignons, Zucchini, Melanzani,... Schmeckt auch mit frischen Kräutern, Mais, Schinken, Speck etc. hervorragend. Der Fantasie sind beim Belegen keine Grenzen gesetzt.

ZUBEREITUNG: Mehl, Salz, Zucker, Hefe, Olivenöl und ca. 100 ml lauwarmes Wasser in einer Schüssel zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Platz ca. 30 Min. gehen lassen. Zwiebel sowie Knoblauch schälen und fein hacken, mit den Tomaten aus dem Glas vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig noch einmal gut durchkneten und dann in 2 Kugeln teilen. Die beiden Hälften mit dem Nudelholz ausrollen und zu Herzen formen. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Mit Tomatensauce bestreichen und mit Mozzarellascheiben oder Ziegenfrischkseklecksen belegen. Die übrigen Belagzutaten schneiden, eventuell etwas vorgaren und dann die Pizzen im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 15 Min. lang backen

Bataviasalat einmal anders

Zutaten für 4 Personen: 1 Bataviasalat, 1 Melanzani, 2 Knoblauchzehen, 100g Schaf- oder Ziegenkäse, 3 EL Bratöl, 1 EL Balsamico-Essig. **Dressing:** 2 EL Zitronensaft, 1 ½ EL Honig, 3 EL (Hanf)-Öl, Salz und Pfeffer, Salatkräuter nach Belieben
ZUBEREITUNG: Batavia waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Melanzani waschen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und etwas salzen. Knoblauch schälen, pressen und in einem Topf mit Bratöl kurz anbraten. Melanzani beigeben, kurz scharf anbraten und dann bei mittlerer Hitze weiterschmoren bis sie gar sind. Mit Balsamico-Essig beträufeln.Die Dressingzutaten vermischen. Salat auf Tellern anrichten, die Melanzanischeiben und den zerkleinerten Käse darauf verteilen. Mit Dressing beträufeln und mit geschnitte-nen Salatkräutern dekoriert servieren

Zucchinikuchen vegan

Zutaten: 280g Zucchini (geraspelt), 160g Rapsöl, 270g feines Dinkelmehl, 100g Rohrohrzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Pkg. Backpulver, 1 EL geriebene Nüsse oder Mandeln, 2 EL Kakaopulver, 1 TL Zimt, Salz, etwas Zitronensaft, ca. 50 ml Wasser
ZUBEREITUNG: Zucchini klein raspeln und mit den anderen Zutaten (außer Wasser) gut abmischen. Nach Bedarf Wasser beigeben. Bei 180°C ca.30-40 Min. backen, abkühlen lassen und aus der Form stürzen.**Tipp:** Du kannst den Kuchen auch mit einer veganen Schokoglasur versehen und ihn mit Nüssen, Cashewkernen etc. verzieren.

Porree-Blätterteig-Tascherl

Zutaten für 4 Personen: 2 Pkg. TK-Blätterteig, 200 g Schinken, 120 g Porree, 1 Ei, Muskatnuss gemahlen, Salz, Pfeffer 1 Handvoll frische Kräuter, Olivenöl zum Anbraten
ZUBEREITUNG: Schinken fein würfeln, Kräuter fein hacken. Lauch putzen, fein schneiden, in etwas Olivenöl andünsten, Schinken kurz mitrösten, mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Blätterteig ausrollen, in Quadrate (8x8 cm) schneiden, in die Mitte der Quadrate 1 gehäufter TL der Schinken-Lauchfülle geben, zusammenklappen und die Ränder gut zudrücken, auf ein Backblech (Backpapier) legen, mit Ei bestreichen, 20-30 min bei 200° C im Rohr backen.

Süßkkartoffelbällchen

Zutaten für 4 Portionen: Bällchen: ½ kg Süßkartoffeln, 1 Zwiebel, 1 Ei, Salz, Pfeffer,1 EL Dinkelmehl, 1 Handvoll Petergrün, Bärlauch oder andere Kräuter nach Belieben, Öl zum Frittieren. **Dip:** 2 Knoblauchzehen, eine Handvoll Petersilie, Bärlauch oder sonstige Kräuter, ½ Limette, 1 daumengroßes Stück Ingwer, Salz, scharfes Chili-Pulver, 1 Becher Joghurt, ½ Becher Topfen, 1 EL Hanföl
ZUBEREITUNG: Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In etwas Wasser gar kochen. Abgießen, gut abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und pürieren.Zwiebel fein hacken. Mit Ei, Salz, Pfeffer und Mehl zum Püree geben und alles gut durchmischen. Der Teig sollte so trocken sein, dass er nicht an den Fingern klebt. Petergrün, Bärlauch oder sonstige Kräuter für die Bällchen und den Dip hacken und 1 Handvoll davon unter den Bällchenteig mischen. Beiseite stellen.In einem großen Topf Öl erhitzen. Für den Dip Knoblauch und Ingwer schälen und pressen oder reiben, ½ Limette auspressen und Schale abraspeln. Zusammen mit allen übrigen Dipzutaten in einer Schüssel gut durchmischen und abschmecken. Dann das Süßkartoffelmasse mit angefeuchteten Händen zu walnussgroßen Bällchen formen und im heißen Öl etwa 3-4 Min. goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem pikanten Kräuterdip servieren.

Gnocchi mit Brokkoli

Zutaten für 2 Personen: 400 g Gnocchi (Fertigprodukt), 250 g Broccoliröschen, 125 g Schimmelkäse (blaue Kornblume), 125 ml Rahm, Pfeffer aus der Mühle
ZUBEREITUNG: Broccoli in Röschen teilen, bissfest garen. Gorgonzola und Rahm langsam unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Sauce cremig geworden ist, mit Pfeffer würzen. Gnocchi und Broccoli zugeben, gut mischen und ein paar Minuten wärmen und servieren.

Kohlrabi-Brokkoli-Gartin

Zutaten für 2 Personen: 180 g Broccoli, 180 g Kohlrabi, 100 ml Rahm, 50 g Blauschimmelkäse, 50 g Parmesan, gerieben, Saft 1 Zitrone, Salz, Pfeffer, Olivenöl zum Anbraten
ZUBEREITUNG: Broccoli in Röschen teilen, bissfest garen. Kohlrabi in Würfel schneiden, bissfest garen. Broccoli und Kohlrabi in eine Auflaufform geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Rahm erwärmen, Gorgonzola darin schmelzen, über das Gemüse gießen, mit Parmesan bestreuen, im vorgeheizten Rohr bei 180°C 20 Min. überbacken.

BATAVIA SÜSSKARTOFFELN ZUCCHINI BROKKOLI KOHLRABI PORREE