



Endiviensalat aus der Speedykiste

## Geschmorter Endiviensalat

### Zutaten:

1 Kopf Endiviensalat  
1 Paprika, rot  
1 Frühlingszwiebeln  
1 Zwiebel  
50 g Kürbiskerne  
100 g Katenschinken (gewürfelt)  
Salz  
Pfeffer  
2 EL Balsamico Bianco  
2 EL Honig, flüssig  
200 g Weinbergkäse/Duc de Bourgogne

### Zubereitung:

**Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten**

Endiviensalat putzen, waschen und in Streifen schneiden. Paprikaschote und Frühlingszwiebel putzen und waschen. Die Paprika in Streifen, die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

Für den geschmorten Endiviensalat, die Kürbiskerne ohne Zugabe von Fett anrösten. Aus der Pfanne nehmen. Schinkenwürfel, Paprika und Zwiebel in die Pfanne geben und kurz anbraten. Frühlingszwiebel und Endiviensalat zugeben und ganz kurz mit andünsten. In eine Schüssel füllen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Balsamicoessig und Honig in die Pfanne geben und erwärmen. Als Dressing über den Salat geben und vorsichtig untermengen. Weinbergkäse in Achtel schneiden und zusammen mit den Kürbiskernen auf dem geschmorten Endiviensalat anrichten.

*Originalrezept entnommen aus: "ich-liebe-kaese.de"*

Blumenkohl aus der Speedy- Gemüse-, Regionalkiste sowie dem Vollsortiment

## Blumenkohlauflauf

### Zutaten:

1 Kopf Blumenkohl (ca. 1000 g)  
500 ml fettarme Kochsahne (z.B. Cremefine 7% Fett)  
3 Eier  
1 gestrichener EL Mehl  
150 g geriebener Käse  
Salz, Pfeffer  
1 Prise Muskatnuss  
1 Frühlingszwiebel

### Zubereitung:

**Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten**

Backofen auf 200°C (O/U Hitze) vorheizen. Den Blumenkohl in Röschen teilen und diese evtl. kleiner schneiden. In Salzwasser 10 Minuten garen und danach kalt abschrecken.

Währenddessen für die Sauce Kochsahne, Eier, Mehl und 100 g Käse vermengen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken (Wichtig, da der Blumenkohl viel Würze „schluckt“!)

Den Blumenkohl in der Auflaufform verteilen und den Guss darüber verteilen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten gratinieren. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und über den fertigen Auflauf geben.

*Originalrezept entnommen aus: "schnellesabendessen.com"*

## Saftig-süßer Möhren-Pistazien-Kuchen mit Granatapfelglasur

### Zutaten:

#### Für den Kuchen

200 g Mehl  
200 g brauner Zucker  
140 g Butter (+ etwas mehr zum Einfetten)  
1 1/2 Teelöffel Backpulver  
3 Eier  
6 Esslöffel Milch  
60 g Möhren  
40 g gehackte Pistazien (+ etwas mehr zum Garnieren)

#### Für die Glasur

1 Granatapfel  
400 g Puderzucker  
1 Esslöffel Zitronensaft  
**Besonderes Zubehör**  
Kastenform (ca. 23 x 13 cm)

### Zubereitung:

**Zubereitungszeit: 60 Minuten**

Backofen auf 180 °C vorheizen. Kastenform einfetten und einmehlen.

Für den Kuchen Granatapfel entkernen und für später beiseite stellen. Möhren schälen und raspeln. Mit restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. In die Kastenform füllen und im heißen Ofen 40-50 Minuten backen. Kuchen möglichst warm stürzen und auskühlen lassen.

Für die Glasur Granatapfel auspressen. Nach und nach Puderzucker mit Granatapfel- und Zitronensaft vermischen, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Kuchen mit Pistazien und Granatapfelkernen dekorieren.

*Originalrezept entnommen aus: "springlane.de"*