

Zweimal Spekulatius und Mozzarellakugeln

findet man in unseren neuen Rezepten.

Wir beginnen mit einem fruchtigen Salat "Karamellierte Pflaumen, Bacon Chips und Mozzarellakugeln auf buntem Salat". Der Salat ist ein richtiger Sattmachersalat.

Die "Kichererbsensuppe mit Chorizo und Avocado" geht sehr schnell und ist mit Avocado etwas Besonderes.

"Basilikum-Nudeln mit Erbsen und Mozzarella" ist ein sehr schnelles Gericht, es ist ein leckeres Hauptgericht nicht nur für Vegetarier.

Auch die süße Verführung darf nicht fehlen. Die "Adventspralinen" kann man ja schon mal ausprobieren.

Ein raffiniertes Konfitürenrezept rundet die Rezeptsammlung ab. Die "Pflaumen-Birnen-Konfitüre mit Spekulatius" enthält auch getrocknete Backpflaumen, die noch einmal Geschmack geben.

Karamellierte Pflaumen, Bacon-Chips und Mozzarellakugeln auf buntem Salat



Zutaten für 4 Personen:

300 g Pflaumen
2 EL Butter
1-2 EL Ahornsirup
4 EL Himbeeressig
300 g Salatmischung, bunt
1 Schalotte
6 EL neutrales Öl
1-2 TL Pflaumenmus
125 g Mozzarellakugeln klein
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
5 Scheiben Bacon

Zubereitung:

Pflaumen in Spalten schneiden, Salat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen, Schalotte in feine Würfel schneiden.

Butter, Ahornsirup mit Himbeeressig in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Pflaumenspalten zugeben und karamellisieren.

Die Baconscheiben halbieren und in einer Pfanne kross ausbraten, dann auf Küchenkrepp legen.

Schalottenwürfel, Essig, Öl und Pflaumenmus erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing noch lauwarm über den Salat geben.

Den Salat mit Pflaumenspalten belegen, Mozzarellakugeln darauf verteilen und Bacon darauf anrichten.

Anmerkung:

Dieser Salat ist ein richtiger Sattmacher-Salat. Er schmeckt sehr lecker und ist sehr beliebt.

Kichererbsensuppe mit Chorizo und Avocado



Zutaten für 4 Personen:

1 Dose Kichererbsen
200 g Chorizo, spanische Paprikawurst, ersatzweise dünne Dauerwurst vom Schwein
5 Lauchzwiebeln
1 Knoblauchzehe
1-2 EL Olivenöl
2-3 EL Tomatenmark
1000 ml Geflügelbrühe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise brauner Zucker
Chilisalز
1 Avocado groß und reif
½ Zitrone
Petersilie und Thymian

Zubereitung:

Kichererbsen abtropfen lassen, Chorizo in dünne Scheiben schneiden, Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

Öl in einem Topf erhitzen und die Chorizoscheiben darin 2-3 Minuten braten.

Knoblauch, Lauchzwiebeln und Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Mit der Brühe aufgießen und die Kichererbsen zugeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Zucker pikant abschmecken.

Avocado halbieren, Kern entfernen, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft einstreichen.

Anrichten:

Die Suppe in Schalen anrichten, Avocado darauf servieren und mit schwarzem Pfeffer übermahlen.

Mit gehackter Petersilie und mit Thymianblättchen garnieren.

Anmerkung:

Diese Suppe geht sehr schnell und ist etwas Besonderes.

Fortsetzung siehe nächste Seite

Basilikum-Nudeln mit Erbsen und Mozzarella



Zutaten für 4 Personen:

400 g Nudeln, hier: Bandnudeln
1 Bund oder 1 Topf Basilikum
250 g Sahne, ersatzweise Sahneersatz, z. B. Cremefine
Salz, Pfeffer
300 g Erbsen, TK Ware
125 g Mini Mozzarellakugeln

Zubereitung:

Basilikumblätter abzupfen und mindestens 16 Blätter beiseite legen. Übrige Basilikumblätter mit 125 ml Sahne mit dem Stabmixer fein pürieren. Erbsen mit 125 ml Sahne und 100 ml Was-

ser aufkochen lassen und bei kleiner Hitze 8 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nudeln nach Anleitung in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgießen.

Gemixte Basilikumsauce unter die Erbsen rühren und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudeln mit Basilikumsauce und Mozzarellakugeln vermischen. Mit übrigen Basilikumblättern bestreuen und servieren.

Pflaumen-Birnen-Konfitüre mit Spekulatius



Zutaten:

500 g Pflaumen oder Zwetschen, frisch oder TK
250 g aromatische Birnen, vorbereitet gewogen

100 g Backpflaumen, getrocknete Pflaumen ohne Stein
100 g Gewürz-Spekulatius
Saft einer halben Zitrone
1 kg Gelierzucker 1:1

Zubereitung:

Pflaumen vom Stein befreien und in kleine Würfel schneiden. Birnen schälen und klein würfeln, die Backpflaumen in feine Streifen schneiden.

Spekulatius in einer Gefriertüte mit dem Nudelholz zerkleinern.

Pflaumen, Backpflaumen und Birnen mit dem Gelierzucker in einen Topf geben. Langsam erhitzen und dann den Zitronensaft zugeben. Nach Anweisung kochen lassen (etwa 5 Mi-

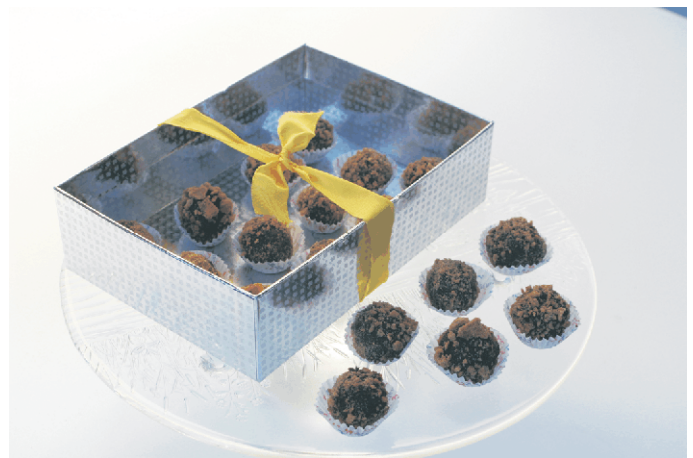
nuten). Etwa 1-2 Minuten vor Kochende den zerdrückten Spekulatius zugeben und gut umrühren. Weiter kochen lassen. In Gläser füllen, kurz auf den Kopf stellen und beschriften.

Anmerkung:

Die Gewürz-Spekulativ-Brösel erst kurz vor Ende der Kochzeit zugeben.

Wenn man die Konfitüre noch fruchtiger haben möchte, wählt man den Gelierzucker 2:1.

Adventspralinen



Zutaten für ca. 30 Stück:

300 g Sahne
200 g Schokolade, Zartbitter
1 TL gemahlener Zimt
130 g Gewürzspekulatius
Pralinenförmchen

Wälzen in:
gemahlendem Gewürzspekulatius
gehackten und gerösteten Haselnüssen
in Kakao
in Puderzucker

Zubereitung:

Sahne in einen Topf geben, Schokolade klein brechen und zugeben. Erhitzen bis die Schokolade geschmolzen ist. Zimt zufügen und gut umrühren.

Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern.

Spekulatius in die Schokomasse geben und gut umrühren.

Schokomasse in eine kleine Schüssel geben und sofort mit Frischhaltefolie bedecken.

Über Nacht alles im Kühlschrank schön durchkühlen lassen.

Schokomasse mit einem Teelöffel abstechen und mit den Händen zu Kugeln formen.

Spekulatius fein zerbröseln oder im Cutter zerkleinern und die Schokokugeln darin wälzen, dann in Pralinenförmchen setzen und kühlen.

Anmerkung:

Man kann die Pralinen auch in Kakao, Puderzucker, Zimt/ Zucker und Nüssen wälzen und in Pralinenförmchen setzen und kühl stellen.

Die Pralinen halten sich gut gekühlt in einer verschlossenen Dose mindestens eine Woche.