



WINTERGEMÜSE

Jan Thorbecke Verlag

INHALT

❖ Gebratener Rosenkohl mit karamellisierten Maronen

— 5 —

❖ Rosenkohlpizza

— 6 —

❖ Rosenkohl und Topinambur mit Walnüssen

— 9 —

❖ Linsen mit Flower Sprouts und Koriander-Limetten-Joghurt

— 10 —

❖ Orecchiette mit Flower Sprouts und Pesto

— 13 —

❖ Winterlicher Rotkohl-Hummus

— 14 —

❖ Balsamico-Rotkohl mit Kürbisstreifen

— 17 —

Flan mit Rotkohl, Schinken und Spinat

— 18 —

❖ Grünkohl-Tomaten-Kuchen

— 21 —

❖ Penne mit Grünkohl, Lauch und Oliven

— 22 —

❖ Kürbis-Grünkohl-Galette

— 24 —

❖ Grünkohlsalat mit Apfel und Radieschen

— 27 —

❖ Blätterteig-Pie mit gemischtem Kohl

— 28 —

❖ Wirsing-Tarte

— 31 —

Schweinefleisch-Tajine mit Wirsing und Cashews

— 32 —

Puntarelle alla ligure

— 35 —

- ✿ Chicorée mit Orange, Ingwer und Koriander

— 36 —

- ✿ Orechiette mit gebratenem Radicchio und Birnen

— 39 —

- Rote-Bete-Gnocchi mit Bacon und Haselnüssen

— 40 —

- Gebackene Pastinake mit Pancetta und Ahornsirup

— 43 —

- ✿ Blätterteig mit Möhren und Pastinaken

— 44 —

- Hühnchen mit Estragon und Wintergemüse

— 47 —

- ✿ Ofen-Wintergemüse mit Vanille und Orange

— 48 —

- ✿ Süßkartoffel-Steckrüben-Suppe mit Kurkuma

— 50 —

- ✿ Steckrüben-Rösti mit Taleggio und Chicoree

— 53 —

- ✿ Sellerie-Kastanien-Cremesuppe

— 54 —

- Kartoffelpürree mit Hackfleisch, Sellerie und Apfel

— 56 —

- ✿ Topinambur-Risotto mit Salbei

— 59 —

- ✿ Wintergemüse vom Blech mit Honig

— 60 —

Besondere Zutaten

— 63 —



ROSENKOHL- PIZZA

Für den Teig: 400 g Mehl, und zum Arbeiten •
1 TL Salz • 1/2 TL Zucker • 1/2 Würfel Hefe, 21 g

Für den Belag: 500 g Rosenkohl • Salz •
400 g saure Sahne • 1 1/2 EL Zitronensaft •
Muskat • Pfeffer, weiß • 2 Zwiebeln, rot •
2 Mozzarellakugeln

1. Das Mehl in einer Schüssel mit Salz, Zucker, der zerbröckelten Hefe und ca. 200 ml lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt etwa 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Für den Belag den Rosenkohl waschen, putzen, am Strunk kreuzweise einschneiden und in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.
3. Den Ofen mit 2 Backblechen auf 240 °C Umluft vorheizen.
4. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmal durchkneten und in 4 Stücke teilen. Jeweils auf einem Stück Backpapier zu einer Pizza auswellen.
5. Die saure Sahne mit Zitronensaft, Muskat, Salz und Pfeffer würzen und auf die Teigfläden streichen, dabei einen schmalen Rand frei lassen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Halbringe schneiden. Den Rosenkohl in Scheiben schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Teiglinge mit Rosenkohl, Zwiebeln und Mozzarella belegen. Vorsichtig jeweils mit dem Papier auf die heißen Bleche gleiten lassen und nacheinander im heißen Ofen etwa 15 Minuten goldbraun backen.





VEGAN

SÜSSKARTOFFEL-SUPPE

mit Kurkuma

2 Knoblauchzehen • 1 Zwiebel • 600 g Süßkartoffeln • 300 g Steckrüben • 150 g kleine Champignons • 20 g frische Kurkumawurzel • 4 EL Olivenöl (2+2) • 2 Sternanis • 2 Zimtstangen • 1 TL Korianderpulver • 1 TL Kreuzkümmelpulver • 2 Msp. Chiliflocken • 250 ml Gemüsebrühe • 400 ml Kokosmilch • Salz • Pfefferkörner, aus der Mühle • Petersilie, glatt, in Streifen, für die Garnitur

1. Den Knoblauch, die Zwiebel und die Süßkartoffeln schälen und grob würfeln. Die Steckrübe ebenfalls schälen und in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Kurkumawurzel schälen und klein schneiden.
2. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Den Anis und den Zimt darin kurz anrösten. Zwiebel, Knoblauch und Kurkuma dazugeben und anschwitzen. Die Süßkartoffeln dazugeben, Koriander und Kreuzkümmel hinzufügen und mit Gemüsebrühe und Kokosmilch auffüllen. Bei niedriger Temperatur ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Zimtstangen und den Anis herausfischen; den Rest fein pürieren und mit Salz abschmecken.
3. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Steckrübenwürfel darin bei mittlerer Temperatur unter gelegentlichem Wenden leicht gebräunt und leicht bissfest garen. Die Pilze dazugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



4. Die Suppe in Schälchen anrichten und den Pfanneninhalt als Einlage darauf verteilen. Mit glatter Petersilie garnieren.

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN
VER SACRUM**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben



Für die Schwabenverlag AG ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten
© 2022 Jan Thorbecke Verlag
Verlagsgruppe Patmos in der
Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken und Bumiller,
Stuttgart
Druck: Finidr s.r.o., Český Těšín
Hergestellt in Tschechien
ISBN 978-3-7995-1582-5

Bildnachweis:

Stockfood:

Are Media: 42; Beisch, Leigh: 25;
Eising Studio: 12; Immediate
Media/Good Food: 29; Jalag/
Westermann, Jan-Peter: 52;
Klambt Style-Verlag/Hoersch,
Julia: 4, 16; Meliukh, Irina: 58,
Moilanen, Mari: 8, Müller-Lange-
nau, Dr. Katja: 45, Neudert, Kati:
51, News Life Media: 46, 49 (Great
Stock), Photocuisine 15, 19, 20,
23, 26, 31 (Jean-Blaise Hall), 32
(Thys/Superdelux), 36 (Vaillant),
41 (Studio), 55 (Viel, Pierre Louis),
57, 60, Siffert, Hans-Peter: 35;
Stock Food Studios: 11 (Suedfels,
Thorsten), 39 (Holsten,
Ulrike); The Picture Pantry: 7;
Coverbild Westend61
Shutterstock:
Ingrid Balabanova: S. 62
Unsplash:
Scott Webb: Vor- und Nachsatz

