

# 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 —

- Kartoffelpüree mit Hackfleisch, Sellerie und Apfel

— 56 —

- \* Topinambur-Risotto mit Salbei

— 59 —

- \* Wintergemüse vom Blech mit Honig

— 60 —

- Besondere Zutaten

— 63 —