

Süß, saftig, saisonal

Von A bis Z – Septemberfrüchte vielfältig in Szene gesetzt.

ROSENKOHL-SALAT MIT APFEL

Zutaten:

400 g Rosenkohl, 2 Msp. Dr. Oetker Natron, 1 rote Zwiebel, 1 EL ganze Haselnüsse, 1 großer roter Apfel (200 g), 2 EL Schnittlauchröllchen, 75 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic, 2 EL Apfelessig, 3 EL Speiseöl (z. B. Olivenöl), 1 TL süßer Senf, 2 TL flüssiger Honig, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Rosenkohl putzen, waschen, vierteln und im Salzwasser mit Natron etwa 2 Min. bissfest garen. Kurz in Eiswasser geben und abtropfen lassen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Haselnüsse grob hacken. Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Für das Dressing Crème fraîche, Essig, Senf, Honig und Öl verrühren sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zutaten bis auf 1 EL Schnittlauchröllchen und die Haselnüsse mit dem Dressing vermengen und abschmecken. Übrige Schnittlauchröllchen und gehackte Haselnüsse über den Rosenkohlsalat streuen und servieren.



PASTINAKENSUPPE MIT BIRNE

Zutaten:

2 Schalotten, 500 g Porree (Lauch), 200 g Möhren, 800 g Pastinaken, 2 EL Speiseöl, 100 ml Weißwein, 750 ml Gemüsefond, 350 ml Orangensaft, 125 g Dr. Oetker Crème fraîche Gartenkräuter, Salz, Pfeffer, 250 g Birnen, 1 EL Puderzucker, 1 Bund Schnittlauch.

Zubereitung:

Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Möhren sowie Pastinaken schälen und in Scheiben schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen. Gemüse hinzufügen und andünsten. Mit Weißwein ablöschen und aufkochen, dann mit dem Fond auffüllen und etwa 20 Min. mit Deckel bei mittlerer Hitze kochen. Orangensaft zur Suppe geben und aufkochen. Dann pürieren, evtl. passieren. Crème fraîche Kräuter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in kleine Spalten schneiden. Puderzucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Birnenspalten hinzufügen und etwa 1 Min. karamellisieren. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Die Suppe mit den karamellisierten Birnenspalten und dem Schnittlauch anrichten.



ZWETSCHGEN-CRUMBLE

Zutaten:

Etwa 800 g Zwetschgen, 1 gestr. TL gemahlener Zimt, 2 EL brauner Zucker, 100 g weiche Butter, 100 g brauner Zucker, 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 100 g Weizenmehl, 50 g kernige Haferflocken, Puderzucker.

Zubereitung:

Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen. Zwetschgen mit Zimt und Zucker vermengen. Quicheform fetten. Backofen vorheizen. Ober- und Unterhitze: etwa 200 °C, Heißluft: etwa 180 °C.

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Zwetschgen in die vorbereitete Form verteilen und mit den Streuseln bedecken. Quicheform auf dem Rost in den Backofen schieben. Einschub: Mitte, Backzeit: etwa 30 Min. Zwetschgen-Crumble mit etwas Puderzucker bestreuen und am besten warm servieren.



Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch unter www.bad-aachen.net/