

Weihnachtsmenü Vegetarisch

Rotkohlsalat mit Feta und Datteln (Rewe Rezept) 4 Personen

Zutaten:

½ Rotkohl
3 EL Sonnenblumenöl
½ Bund Petersilie
6 Datteln
150 g Feta
4 EL Salatkerne Mix
1 TL Honig
Meersalz/Pfeffer
1 Zitrone

Zubereitung :

Den Rotkohl in feine Streifen schneiden, waschen und trocknen. Diesen dann in 1Eßl. Öl kurz anschwitzen und beiseitestellen.
Die Datteln in feine Streifen schneiden, Feta würfeln, Petersilie waschen und trocken tupfen und hacken. Salatkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.
Restliches Öl mit Honig mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Rotkohl mit Datteln und Feta mischen, Dressing unterheben und den Salat mit Zitronensaft abschmecken. Salat mit Kernen bestreuen und anrichten.

Blätterteig als Braten gefüllt mit Walnüssen und Baguette Brösel (4 Personen) Angela Helmdach

Zutaten:

2 Rollen frischer Blätterteig
1 Ei
1.Füllung :
2 große Zwiebel
50 g Margarine
500g Walnüsse
1 Baguette Brot
Je 1 TL Basilikum, Majoran
2 Eier
1 Pr. Chili Flocken
Salz/ Pfeffer
2. Füllung:
75 g Margarine
1 EL Zitronensaft
Zitronenschale (Pck)
½ Bund Petersilie
Je ein 1TL Majoran, Basilikum und Knoblauch (getr.) Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Rollen hintereinander auslegen und überlappen lassen.
Die Zwiebeln schälen, fein hacken und in der Margarine glasig dünsten.
Die Walnüsse feinhacken. ½ Baguette nehmen und fein hacken zu kleinen Stücken. Nüsse, Brot, Zwiebeln und Gewürze mit den Eiern gut durchkneten.
Die andere Hälfte des Baguettes ebenfalls fein hacken und mit der Margarine und den anderen Zutaten so lange kneten, bis eine feine Masse entstanden ist.
nun wird die Baguette Masse zu einer Rolle geformt und mittig auf das gelegt. Die Nussmasse kommt darüber. Nun wird der Teig von allen Seiten nach oben eingeklappt. So dass alles gut verschlossen ist, das Ei verschlagen und über die Nähte verstreichen.
Den Teig mit den Nähten nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech 30 Min bei 200 Grad Ober und Unterhitze backen.
Ich reiche dazu eine Ingwer Kirsch Marmelade und in Honig gebratene Möhren.

Apfel Spekulatius Tiramisu (4 Personen) Angela Helmdach

Zutaten:

2 saure Äpfel, 1 EL Zucker, 1 EL Wasser
200 g Mascarpone, 100 g Sahne und 100 g Quark
80 g brauner Zucker, 1 Vanillezucker
12 Gewürz Spekulatius

Zubereitung :

Die Äpfel schälen in Stücke schneiden, mit Zucker und Wasser 5 Min köcheln lassen. Die Spekulatius klein bröseln.
Mascarpone, Quark und steif geschlagene Sahne mit dem Zucker vermengen. In Gläsern schichten. Mit den Äpfeln beginnen.

Guten Appetit und ein frohes und gesegnetes Weihnachtsfest.

