

Widerlich!

Beitrag von „CDL“ vom 19. März 2021 14:26

[Zitat von samu](#)

Hilfe, ist das witzig! 😄 danke!

Und danke auch für die leckeren Rezeptideen. Eh schade, dass das ganze deutsche Wintergemüse eher... schwierig als delikat ist. Nur rote Beete ist echt mega lecker und zu Unrecht in der Kiste der vergessenen Gemüse gelandet 🙌

Petersilienwurzel mag ich auch total gern (in der Suppe oder als gemischter Kartoffel-xy-Stampf) oder Pastinake. Kohlrabi- irre lecker auf vegetarischem Flammkuchen. Dafür einfach kleine Kohlrabiwürfel in einer Pfanne mit etwas Schalotte andünsten lassen ein paar Minuten lang, dann klein geschnittenes Kohlrabigrün dazugeben. Abschmecken nach Gusto, raus aus der Pfanne, in der noch ein paar Körnchen (Sonnenblume oder Kürbis) kurz anbraten. Alles auf einen fertigen Flammkuchenteig, auf den man vorher etwas Schmand/Crème fraîche (mit Pfeffer/Salz, ggf. frischen Kräutern wenn vorhanden würzen) gestrichen hat geben. Nach Geschmack pur oder mit etwas geriebenem Käse oben drauf (Ziege ist ziemlich lecker, auch getrocknete Cranberries klein geschnitten passen gut dazu) im Ofen backen. Dazu frischer grüner Salat. Lecker!