

WEGE - tarisch

köstlich Speisen zum Weihnachtsfest

Festlich speisen ohne Fleisch? Mit den richtigen Rezepten kein Problem. Superlecker, schön angerichtet und schon kommt Festtagsstimmung auf. Das Küchenteam der Evangelischen Jugendbildungsstätte Neukirchen empfiehlt:

Vorspeise Möhren-Chilli-Cremsuppe
Hauptgericht Käseknödel mit Pilzragout
Nachspeise Apfeltiramisu

Unser Tipp:

Nach dem Essen mit Glühwein und Plätzchen vor dem Weihnachtsbaum ausruhen und anschließend die Stimmung im nächtlichen Gottesdienst genießen.



Möhren-Chilli-Cremsuppe

Zutaten für 4 Portionen:

- 700 g Möhren
- 300 g Kartoffeln
- 100 ml Orangensaft
- 260 g Sahne
- 1 l Gemüsebrühe
- 4 Peperoni
- 2 Msp. Sambal Oelek
- 6 Blätter glatte Petersilie
- 2 Schalotten
- Crème Fraîche
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Schalotten klein schneiden und in Öl anbraten. Gemüsebrühe aufgießen. Die Möhren und Kartoffeln würfeln und dazu geben. Köcheln lassen, bis das Gemüse nicht mehr hart ist.

Die Chilis sehr fein schneiden, mit der Sahne, Orangensaft und Sambal Oelek unter das Gemüse mischen.

10 Minuten leicht kochen lassen, pürieren, anschließend die gehackte Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit etwas Crème Fraîche und Petersilie garnieren und anrichten.

Käseknödel mit Pilzragout

Zutaten für 4 Portionen:

- 5 Laugenstangen (á ca. 75g)
- 3 Schalotten
- 45 g Butter
- 550 ml Milch
- 750 g Champignons
- 50 g getrocknete Cranberrys
- 5 Stiele Petersilie
- 4 Eier
- 120 Bergkäse
- 4 EL Öl
- 15 g Mehl
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss
- Paprika



Zubereitung:

Die Laugenstange klein schneiden. Die Schalotten in kleine Würfel schneiden und in 25 g Butter andünsten. 300 ml erhitzte Milch mit den Laugenstangen und den Schalotten vermengen. Die Masse verschlossen eine halbe Stunde stehen lassen.

Die Champignons in Scheiben schneiden, die Petersilie und die Cranberrys fein hacken. Die Petersilie zusammen mit den Eiern unter die Laugenstangenmasse mischen. Alles mit den Händen gut vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Käse in 8 kleine Würfel schneiden und die Masse zu 8 Knödeln formen. Um jedes Käsestück einen Knödel formen und diese anschließend in heißem Salzwasser etwa 25 Minuten ziehen lassen.

Die Champignons im Öl anbraten und zur Seite stellen. 20g Butter schmelzen und das Mehl darin anschwitzen, mit 125 ml Milch aufgießen. Nach und nach 125ml dazugeben, würzen und abschmecken. Rühren, bis eine glatte Soße entsteht. Zum Schluss noch die Pilze und Cranberrys unterrühren.

Das Pilzragout zusammen mit den Knödeln anrichten.

Guten Appetit!

Apfeltiramisu

Zutaten:

- 300 g Mascarpone
- 300 g Frischkäse
- 300g Quark
- 200 g Zucker
- 1 Packung geriebene Zitronenschale
- 400 g Löffelbiskuits
- 1 Glas Apfelmus
- 1 Flasche Apfelsaft
- 1 Packung Schokoraspeln



Zubereitung:

Den Mascarpone mit dem Quark und Frischkäse luftig schlagen, nach Belieben den Zucker und etwas von der Zitronenschale hinzugeben.

Die Löffelbiskuits im Apfelsaft tränken und in einer flachen Schale auslegen. Das Apfelmus auf den Löffelbiskuit verstreichen, anschließend die Mascarponecreme oben drüber geben. Zum Schluss alles noch mit den Schokoraspeln bestreuen.

Guten Appetit!