

Weihnachten

Menü für 4 Personen

Leichlinger Zukunfts-Büffet – Klima aufgetischt

1. Feldsalat mit Himbeeressig und Frischkäse

200 g Feldsalat
1 Zwiebel
1 Teelöffel Senf
2 Esslöffel Himbeeressig
Salz, Pfeffer
1 Esslöffel Walnuss-
oder Rapsöl
100g Frischkäse
oder Camembert
40 g Walnüsse

Feldsalat waschen, Zwiebel würfeln. Für das Dressing den Senf, Himbeeressig, Salz und Pfeffer mischen, mit Walnuss- oder Rapsöl verrühren und abschmecken. Salat mit dem Dressing mischen und auf Teller anrichten. Frischkäse oder Camembert auf den Salat verteilen, gehackte Walnüsse rösten und auf den Salat streuen.

2. Rosenkohlpfanne mit Champignons, Gnocchi, glasierten Maronen und Edelschimmelkäse

200 g Maronen
2 Teelöffel Rapsöl
1 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Rapsöl
1 Stück Zwiebel
1 Knoblauchzehe
500 g Rosenkohl
50 ml Wasser
(Rauch-)Salz, Pfeffer
200 g braune Champignons
600 g Gnocchi
100 g Edelschimmelkäse
Pfeffer, Muskat



Maronen schälen und vorgaren, in einer Pfanne mit Öl und Zucker glasieren, zur Seite stellen. Gewürfelte Zwiebel und gehackten Knoblauch in Rapsöl dünsten. Geputzten Rosenkohl zu den Zwiebeln geben und kurz dünsten. 50 ml Wasser, Salz oder Rauchsatz, Pfeffer zugeben und etwa 15 Minuten mit geschlossenem Deckel garen.

Geviertelte Champignons zugeben und weitere 10 Minuten garen. Gnocchi nach Anweisung garen, abtropfen und kurz braten in 1 Teelöffel Rapsöl, Edelschimmelkäse zur Rosenkohl-Pilzpfanne geben und schmelzen. Gnocchi und Maronen zu der Rosenkohl-Pilzpfanne geben und erwärmen. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken.



BLÜTENSTADT
LEICHLINGEN



Acker



Ein Projekt der Blütenstadt Leichlingen, dem Ernährungsrat Bergisches Land e.V., dem Acker e.V. & dem Spar- und Bauverein Leichlingen eG – gefördert durch die Robert Bosch Stiftung.

3. Weihnachtstiramisu

Spekulatius in 4 Gläser bröseln, mit starkem Kaffee tränken. Für die Creme den Vanillepudding mit Magermilch und Zucker zubereiten, abkühlen lassen. Dann Magerquark und Zitronensaft unter den Pudding ziehen.

Die Orange schälen und filetieren, das restliche Fruchtfleisch in die Creme pressen, Orangenfilets auf die Spekulatius verteilen. Creme in alle Gläser verteilen. 1–2 Spekulatius zerbröseln und damit garnieren.

200 g Spekulatius
100 ml starker Kaffee

Für die Creme:

½ Liter Magermilch
**1 Päckchen Vanille
pudding**
45 g Zucker
250 g Magerquark
Zitronensaft
1 Orange (200 g)
1–2 Spekulatius

