



KURTH

individual furniture

*wir schaffen
Atmosphäre zum Wohlfühlen
für Küche & Büro*

Rezept des Monats Februar 2018



Vorspeise

Hühnersuppe



Hauptspeise

Gnocchi mit Tomatensuppe



Beilage

Focaccia



Dessert

Cookies

Kategorie: Vorspeise / Tapas



ZUBEREITUNG:

1. Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Möhren waschen, putzen, in kleine Würfel schneiden. Porree waschen, putzen, vierteln, in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen, in feine Würfel schneiden. Petersilie waschen und klein schneiden.
2. Einen Topf auf das Kochfeld stellen und bei hoher Kochstelleneinstellung aufheizen. Zwiebeln, Sellerie und Porree zufügen und etwas andünsten. Die restlichen Zutaten dazu geben und das Wasser angießen.
3. Die Suppe auf höchster Kochstelleneinstellung zum Kochen bringen, anschließend herunter schalten und ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen.
4. Das Huhn aus der Suppe nehmen, Knochen und Haut entfernen. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und wieder zur Suppe geben.
5. Die Suppe noch einmal gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Die Suppe lässt sich auch gut einfrieren.

Melden Sie sich hier für unseren [Newsletter](#) an und lassen Sie sich monatlich von unseren neuen [Menü-Vorschlägen](#) inspirieren!

ZUTATEN (FÜR 5 LITER - CA. 20 PORTIONEN):

1 Suppenhuhn (küchenfertig)

1 EL Öl zum Braten

100 g Sellerie

250 g Möhren

1 Stange Porree

2 Zwiebeln

250 g Kartoffeln

einige Petersilienstängel

1 EL Salz

4 l Wasser

1 Prise Pfeffer

Kräuter zum Garnieren

Nährwertangaben:

Kohlenhydrate 93 g

Eiweiß 305 g

Fett 318 g

Kalorien / Broteinheiten:

Rezept 4584 kcal

Portion 229 kcal

Portion 0,4 BE

Kategorie: Backwaren / Brot / Kuchen



ZUBEREITUNG:

1. Hefe und lauwarmes Wasser in eine Rührschüssel geben und verrühren, bis die Hefe sich aufgelöst hat. Mehl, Olivenöl und Salz zufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Ein Backblech mit etwas Butterschmalz einfetten. Den Backofen mit der Funktion Ober-/Unterhitze auf 180°C vorheizen.
4. Den Teig nochmals gut durchkneten, ca. 1 cm dick ausrollen und auf das Backblech legen. Mit einem Kochlöffel in einigem Abstand zueinander Löcher in den Teig drücken.
5. Knoblauch schälen und sehr fein schneiden, mit dem Olivenöl verrühren und den Teig damit bestreichen.
6. Rosmarin waschen, in kleine Stücke zupfen und zusammen mit den Oliven auf dem Teig verteilen. Mit Oregano und Kräutersalz bestreuen.
7. Das Backblech in den Backofen schieben und die Focaccia ca. 20-25 Minuten backen.

Melden Sie sich hier für unseren [Newsletter](#) an und lassen Sie sich monatlich von unseren neuen [Menü-Vorschlägen](#) inspirieren!

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 400 g Dinkelvollkornmehl
- 2 EL Olivenöl
- 0,5 Würfel Hefe
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 0,5 TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 10 grüne Oliven
- 10 schwarze Oliven
- 1 großer Zweig Rosmarin
- 1 TL Oregano
- 1 Prise Kräutersalz zum Bestreuen

Gerät: [Backofen](#)

Funktion: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 180 °C

Nährwertangaben

Kohlenhydrate 255 g

Eiweiß 15 g

Fett 133 g

Kalorien / Broteinheiten

Rezept 2343 kcal

Portion 586 kcal

Portion 5,3 BE

Kategorie: Hauptspeise



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten für die Gnocchi in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Anschließend aus dem Teig mit etwas Mehl Rollen formen. Diese in kleine Stücke schneiden.
3. Ein Topf mit Wasser und etwas Salz auf das Kochfeld stellen und auf höchster Kochstelleneinstellung zum Kochen bringen. Die Gnocchi in das kochende Salzwasser geben, einmal aufkochen, kurz ziehen lassen, dann abgießen.
4. Zwiebel schälen, fein würfeln. Knoblauch schälen und zerdrücken. Tomaten waschen, Strunk entfernen, würfeln.
5. Eine Pfanne auf das Kochfeld stellen und auf mittlerer Kochstelleneinstellung aufheizen. Öl, Zwiebelwürfel und Knoblauch hinein geben und glasig dünsten. Tomatenwürfel zufügen und 2 Minuten mitdünsten.
6. Tomatenmark und Wasser zugeben und gut verrühren, bis eine cremige Soße entstanden ist. Wenn die Soße zu dick ist, noch etwas Wasser unterrühren.
7. Mit Salz und Paprikapulver abschmecken.
8. Gnocchi auf 4 Teller verteilen, Tomatensoße darüber geben und mit geriebenem Parmesan und Basilikum bestreuen.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

400 g Quark

250 g Weizenvollkornmehl

90 g Butter

2 Eier

1 Prise Salz

1 Prise Muskatnuss, gerieben

4 EL Kräuter, fein gehackt (z.B. Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Thymian)

Für die Tomatensoße :

1 Zwiebel

1 EL Öl

1 Knoblauchzehe

4 Tomaten

1 EL Tomatenmark

100 ml Wasser

1 Prise Salz

1 TL Paprikapulver

Zum Bestreuen :

50 g Parmesan, gerieben

einige Blätter Basilikum

Gerät: Kochfeld

Funktion: Erhitzen

Temperatur: mittel - hoch

Dauer: 120 Minuten

Kategorie: Backwaren / Brot / Kuchen



ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Vanille, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben und miteinander vermischen. Eigelb, Wasser, Mandelmus und die Butter in kleinen Stückchen dazu geben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten.
2. Schokolade fein hacken, dazu geben und mit dem Teig verkneten. Den Teig zu zwei Rollen formen und abgedeckt ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Backofen mit der Funktion Heißluft auf 160°C vorheizen.
4. Die Teigrollen aus dem Kühlschrank nehmen, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf den Backblechen verteilen.
5. Die Backbleche in den vorgeheizten Backofen schieben und die Plätzchen ca. 10-12 Minuten backen. Anschließend heraus nehmen und auskühlen lassen.

Melden Sie sich hier für unseren [Newsletter](#) an und lassen Sie sich monatlich von unseren neuen [Menü-Vorschlägen](#) inspirieren!

ZUTATEN (FÜR 20 COOKIES):

220 g Weizenvollkornmehl

1 EL Mandelmus

1 Msp. Naturvanille

1 Prise Salz

60 g Vollrohrzucker

1 Eigelb

1 EL Wasser

125 g Butter

100 g Zartbitter - Schokolade

Gerät: [Backofen](#)

Funktion: Heißluft

Temperatur: 160 °C

Nährwertangaben

Kohlenhydrate 250 g

Eiweiß 43 g

Fett 151 g

Kalorien / Broteinheiten

Rezept 2596 kcal

Portion - kcal

Portion 2596 BE