

31. Juli 2018

## gela Ernteanteils-Kiste 10



Liebe ErnteanteilhaberInnen mit fertig gepackter Ernteanteils-Kiste, heute beim Ernten war es mehr als heiß! Dafür hat uns die Sonne der letzten Tage eine schöne Menge Melanzani beschert!

### Spaghetti mit Mangold, Pinienkernen und Rosinen (für 2 Personen)

- 100 g Rosinen mit einem Spritzer Essig und etwas Wasser 20 Min. einweichen
- 1 Zwiebel in feine Ringe schneiden; 2 Knoblauchzehen hacken; die Stiele von 250 g Mangold in feine Streifen schneiden und die Blätter extra in breite Streifen; 1 kleine Chilischote entkernen und hacken; in einer Pfanne in Olivenöl zunächst Zwiebel, Knoblauch, Chili und 70 g Pinienkerne langsam anrösten, dann die abgetropften Rosinen und die Mangoldstiele zugeben und 4 Min. braten, salzen und pfeffern; dann die Mangoldblätter und 1 EL Wasser zugeben und zugedeckt 2 Min. weiter garen
- in der Zwischenzeit 250 g Spaghetti in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen, abgießen
- die Nudeln, 2 EL Butter und das Mangoldgemüse vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Tellern anrichten, mit geriebenem Parmesan und mit reichlich zerzupftem Basilikum bestreuen

### gebratene Melanzani mit Paradeisern, Croutons und Kräutern (für 2 Personen)

- für die Croutons: das Backrohr auf 200° vorheizen; 2 große Scheiben Sauerteigbrot in mundgerechte Stücke reißen und in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz und Pfeffer benetzen, dann auf ein Backblech legen und ca. 10 Min. goldbraun backen, dabei mehrmals wenden, danach auf Küchenpapier auskühlen lassen
- von 600 g Melanzani die Enden abschneiden, die Früchte der Länge nach halbieren, in einer Schüssel mit etwas Olivenöl vermengen, das Backrohr mit einem Backblech auf 220° erwärmen; die Melanzanistücke auf das heiße Blech legen und ca. 20 Min. backen bis sie gebräunt und weich sind; die Melanzani in eine Schüssel geben und warm mit 3 EL Rotweinessig, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer vermengen und etwas durchziehen lassen
- 300 g Paradeiser in mundgerechte Stücke geschnitten, ½ Zwiebel fein geschnitten, 1 EL gehackte Dille, 2 EL zerzupftes Basilikum, 1 gepresste Knoblauchzehe, reichlich Olivenöl und die Croutons vorsichtig unter die Melanzani heben und den Salat servieren

### gebratene Erdäpfel und Zucchini mit Gurken-Raita (für 2 Personen)

- für das Gurken-Raita: 1 mittlere Gurke grob reiben (das bittere Ende gut entfernen); mit 1 Becher griechischem Joghurt, 1 EL gehackter Dille, Salz, Cayennepfeffer vermengen
- 500 g Erdäpfel mit der Bürste waschen, im Ganzen auf ein Backblech legen und bei 200 ° im vorgeheizten Backrohr ca. 30 Min. weich backen, dann etwas abkühlen lassen und danach mit der Unterseite einer Bratpfanne jeden Erdäpfel etwas andrücken, sodass sie aufbrechen, aber noch im Ganzen bleiben; die Erdäpfelfladen in einer Pfanne in Olivenöl beidseitig knusprig heraus braten, zum Schluss noch 2 gehackte Knoblauchzehen und 1 EL gehackte Dille mitbraten, salzen und pfeffern; auf Küchenpapier abtropfen lassen
- 500 g Zucchini der Länge nach in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden; die Zucchinischeiben in Maistärke wenden und in einer 2. Pfanne in Olivenöl beidseitig knusprig heraus braten (parallel zu den Erdäpfelfladen), salzen und pfeffern und auf Küchenpapier abtropfen lassen
- das gebratene Gemüse mit dem Gurken-Raita servieren

## Die 10. Ernteanteils-Kiste enthält folgendes:

kleine Kiste: **1 Salat**, große Kiste: **2 Salate**

**Zwiebel**

**Knoblauch**

**Mangold**

**Melanzani**

**Zucchini:** wir haben alte samenfeste Sorten: „Costates Romanesco“ (länglich, grün), „Tondo di Toscana“ (rund, grün), „Gold Rush“ (länglich, gelb) und Black Beauty (länglich, dunkelgrün)

**Paprika:** grüne „Puszta gold“, teilweise sind auch violette „Amethyst“ dabei

**Erdäpfel:** vorwiegend festkochend

**Paradeiser:** wir haben alte Sorten, die wir größtenteils selbst weiter vermehren; „Indische Violette“ (braun-dunkelrot), „Valencia“ (orange), „Bulgarische Fleischparadeiser“ (rosa), „Green Zebra“ (grün-gelb gestreift), „rote Ochsenherz“, um nur einige zu nennen

**Gurke:** den Stielansatz großzügig wegschneiden und dann die Gurke kosten (Bitterkeit!); es sind auch runde, gelbe Zitronengurken und bräunlich-gelbe, indische Zitronen dabei

**frische Kräuter:**

**1 Bund Dille:** auch die Dillblüten schmecken fein aromatisch; die Dille samt Stiel verwenden

**1 Bund Basilikum**

Der Kistlinfozettel ist jede Woche ab Dienstag auch auf unserer Homepage unter <http://www.ochsenherz.at/kistl-zettel/> zu finden.

**Wir wünschen viel Freude mit dem Gemüse und beim Kochen!**

*Liebe Grüße*

*Lilli und das Team des Ochsenherz Gärtnerhofs, [www.ochsenherz.at](http://www.ochsenherz.at)*