



KW 23/2016

Gebackene Knoblauchknollen

Zutaten für 4 Personen:

4 große Knoblauchknollen, 2-3 EL Olivenöl, Salz, 0,15 l trockener Weißwein, ersatzweise Gemüsebrühe, einige Rosmarinzweige, Thymianzweige oder Majoran, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer.

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Von jeder Knoblauchknolle an der Oberseite eine etwa 1 cm dicke Scheibe abschneiden. Äußere Häutchen entfernen, aber die Zehen nicht freilegen. Die Knollen nebeneinander in eine kleine feuerfeste Form setzen, Öl, Salz und den Wein zugeben und am Ende die gewaschenen Kräuter. Die Form mit Alufolie bedecken und den Knoblauch auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 40 Minuten backen. Dann die Folie entfernen und den Knoblauch nochmals 15 Minuten backen. Das Knoblauchfleisch aus den Häutchen herausdrücken, auf frisches Baguette streichen, salzen, pfeffern und genießen.

Nudelsalat mit Rauke und Thunfisch in Knoblauch-Marinade

Zutaten für 4 Personen:

200 g kleine Muschelnudeln, Salz, 2 Dosen Thunfisch in Öl, 200 g Ruccola, 6 Stiele Basilikum, 2 Knoblauchzehen, 1 Zitrone, 3 EL Olivenöl, Pfeffer aus der Mühle, Zucker, 4 EL Kapern.

Zubereitung:

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten, abgießen, auf ein Backblech geben und abkühlen lassen. Thunfisch abtropfen lassen, Öl dabei auffangen. Rauke putzen, waschen und gründlich abtropfen lassen, etwas zerkleinern. Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden.

Knoblauch schälen, hacken. Zitrone waschen, trocken reiben, Schale abreiben. Zitrone halbieren und auspressen. Abgetropftes Thunfischöl und 3 EL Öl mischen. Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, Öl-Mischung darunterschlagen. Knoblauch und Zitronenschale unterrühren. Thunfisch zerzupfen. Nudeln, Rauke, Basilikum, Thunfisch, Kapern und Vinaigrette vermengen, ca. 5 Minuten ziehen lassen und anrichten.

Wir wünschen Guten Appetit!

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich u. Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967