



KW 42/2016

## Schwarzkohl Tagliatelle

### Zutaten für 4 Personen

1 Lauchstange, 1 Msp Kurkuma, 250 mL Gemüsebrühe, 200 g schwarze Linsen, 500 g Tagliatelle, 250 g Pilze, 250 g Sahne, Salz, Pfeffer, 150 g Parmesan, 750 g Schwarzkohl, Olivenöl, 1 Zwiebel, 1 Glas Weißwein, 40 g Butter

### Zubereitung:

Kohlblätter waschen und abtropfen lassen. Lauch in Scheiben schneiden. Aus den Kohlblättern die dicken Rippen entfernen und in Streifen schneiden.

Öl erhitzen, Nudelwasser aufsetzen. Kohl im Öl glasig anschwitzen und herausnehmen, gehackte Zwiebel in der Pfanne glasig andünsten.

Mit Weißwein ablöschen. Flüssigkeit des Weins komplett verkochen lassen.

Mit Brühe auffüllen und die Linsen darin gar kochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bevor die Linsen gar sind Sahne, Kurkuma und Schwarzkohl hinzufügen, 5 - 10 min. bei kleiner Hitze ziehen lassen.

Pilze in schneiden und bei großer Hitze anbraten. Tagliatelle kochen. Wenn die Nudeln al dente sind, abschütten und sofort mit der abgeschmeckten Sahnesoße verrühren. Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Teller streuen und Parmesan darüber hobeln.

## Italienische Bohnensuppe mit Schwarzkohl

### Zutaten für 4 Personen :

400 g getrocknete weiße Bohnen, 600 g Schwarzkohl, 3 mehligkochende Kartoffeln, 2 Möhren, 3 Tomaten, 100 g Stange Staudensellerie, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 1 Zweig Rosmarin, Olivenöl kalt gepresst, 400 ml Gemüsebrühe, 300 g altbackenes Weißbrot in Stücke geschnitten, Salz, Pfeffer frisch gemahlen

### Zubereitung:

Die Bohnen in Wasser legen und über Nacht einweichen lassen.

Die Bohnen am nächsten Tag im Einweichwasser 50-60 Minuten gar kochen. Das gesamte Gemüse waschen, eventuell putzen und schälen, in kleine Stücke oder in Streifen schneiden oder fein hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in Würfel schneiden.

In einem großen Topf Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin in 3 EL Olivenöl sanft andünsten. Das restliche Gemüse hinzufügen und ebenfalls andünsten. Salzen und pfeffern. Drei Viertel der Bohnen im Kochwasser pürieren. Die restlichen Bohnen beiseite stellen. Die pürierten Bohnen zum Gemüse geben. Mit ca. 400 ml Gemüsebrühe aufgießen und ca. 1 Stunde bei sanfter Hitze kochen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die ganzen Bohnen und das Brot zugeben. Nach Belieben mit 1 EL Olivenöl beträufelt oder mit frisch gehackten Zwiebeln servieren.

Nach toskanischer Tradition wird die Suppe am Vorabend zubereitet und am nächsten Tag wieder aufgewärmt.

**Wir wünschen einen 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](mailto:bestellung@gaertnerhof-callenberg.de)

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

[www.gaertnerhof-callenberg.de](http://www.gaertnerhof-callenberg.de)

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967