



DENNER



**KITCHEN
CASE**

Larste Jöh



Rezept aus der Sendung vom 02.09.2018
KitchenCase bei Gartencenter Hoffmann



SAT.1

Immer sonntags und mittwochs
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Kalte Erbsensuppe mit Minze und Feta Crostini, Ricotta - Spinat Nocken mit Salbei auf einem Kirschtomaten Ragout und Crevetten (für 4 Personen)



Kalte Erbsensuppe:

ca. 45 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 500 g Erbsen
- ★ 2 Peperoncini
- ★ 1 EL Olivenöl
- ★ 3 dl Bouillon
- ★ 1 Be Creme Fraiche
- ★ ½ Bu Blattpetersilie
- ★ 2-3 Bl Pfefferminze
- ★ Herbamare Spicy
- ★ Pfeffer
- ★ 4 Sch Knäckebrot
- ★ 100 g Fetakäse

Zubereitung:

Erbsen und Peperoncini in Olivenöl in einem Topf dünsten. Gemüsebouillon zugeben und zugedeckt ca. 5 min. köcheln lassen.

In einen Mixer geben und Creme Fraiche, Blattpetersilie, Minze und Gewürze zugeben.

Alle zusammen fein mixen und abschmecken.

Bis zum Servieren schnell kühlen.

Am besten am Tag vorher zubereiten und kühlen!

Feta klein zerbröseln und auf den Knäckebrot Splittern verteilen. Auf Wunsch mit Pesto o.ä. beträufeln.



DENNER



**KITCHEN
CASE**

Lorste Jöh



Rezept aus der Sendung vom 02.09.2018
KitchenCase bei Gartencenter Hoffmann



SAT.1

Immer sonntags und mittwochs
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Kalte Erbsensuppe mit Minze und Feta Crostini, Ricotta - Spinat Nocken mit Salbei auf einem Kirschtomaten Ragout und Crevetten (für 4 Personen)



Ricotta - Spinat Nocken

ca. 35 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 200 g TK Spinat
- ★ 150 g Ricotta
- ★ 100 g Mehl
- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ 2 Eier
- ★ 1 Eigelb
- ★ 100 g Parmesan gerieben
- ★ Muskat, Pfeffer
- ★ Herbamare Original

Zubereitung:

Spinat auftauen lassen, sehr gut ausdrücken und klein schneiden. Spinat zusammen mit dem Ricotta, dem Mehl, dem geriebenen Knoblauch, den Eiern, dem Eigelb, dem Parmesan und den Gewürzen in einer Schüssel gut mischen und abschmecken. Die Masse ca. 15 Min. ziehen/quellen lassen.

Reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Nocken oder Knödel formen und diese im Salzwasser ca. 8 Minuten leicht köcheln lassen.

Optional:

Butter in einer Teflonpfanne erhitzen und ganz feingeschnittene Salbeistreifen zugeben. Die gegarten Nocken gut abgetropft zugeben und kurz in der Salbeibutter durchschwenken.



DENNER



**KITCHEN
CASE**

Lorste Jöh



Rezept aus der Sendung vom 02.09.2018
KitchenCase bei Gartencenter Hoffmann



SAT.1

Immer sonntags und mittwochs
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Kalte Erbsensuppe mit Minze und Feta Crostini, Ricotta - Spinat Nocken mit Salbei auf einem Kirschtomaten Ragout und Crevetten (für 4 Personen)



Kirschtomaten Ragout:

ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 1 Sch Kirschtomaten halbiert
- ★ 1 kleine Zwiebel
- ★ 1 Knoblauch
- ★ 1 dl Tomatensaft
- ★ 1 Zweig Thymian
- ★ 1 Orange Schale
- ★ 1 Teel Schnittlauch Ringe
- ★ Olivenöl
- ★ 20 g Butter
- ★ Pfeffer, Zucker
- ★ Herbamare Spicy

Zubereitung:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.
Knoblauch hineinreiben. Zwiebel in kleine Würfel schneiden, zugeben und alles kurz dünsten.
Kirschtomaten zugeben, mit Herbamare Spicy, Pfeffer und Zucker würzen und alles kurz dünsten, so dass die Tomaten leicht Wasser ziehen.
Den Tomatensaft, Thymian und die Orangenschale zugeben.
Alles kurz durchkochen, ca. 3-5 Minuten.
Mit der Butter binden, heisst in die Sauce einrühren.
Thymian und Orangenschale entfernen. Schnittlauch zugeben, nochmals abschmecken und servieren.

DENNER

**KITCHEN
CASE**

Lorste Jöh

Rezept aus der Sendung vom 02.09.2018
KitchenCase bei Gartencenter Hoffmann

SAT.1

Immer sonntags und mittwochs
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Kalte Erbsensuppe mit Minze und Feta Crostini, Ricotta - Spinat Nocken mit Salbei auf einem Kirschtomaten Ragout und Crevetten (für 4 Personen)



Crevetten:

ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 8 St Riesencrevetten
geschält und entdarnt
- ★ 1 Zweig Rosmarin
- ★ 1-2 Zweige Thymian
- ★ 1 Knoblauch
- ★ Herbamare Spicy
- ★ Pfeffer
- ★ 2 dl Olivenöl

Zubereitung:

Rosmarin und Thymian grob zupfen und hacken, Knoblauch in Scheiben schneiden. Riesencrevetten mit den Kräutern, dem Knoblauch, Herbamare, Pfeffer und dem Olivenöl mischen und marinieren. In einer heissen Pfanne knusprig braten.