

# WINTER- GEMÜSE

Leckere Rezepte  
der Saison

G|U

# WINTER- GEMÜSE

Leckere Rezepte  
der Saison

G|U

# WINTER- GEMÜSE

Leckere Rezepte  
der Saison

G|U



# INHALTSVERZEICHNIS

[Inhaltsverzeichnis](#)

[Vorwort](#)

[Rezepte](#)

[Pastinaken-Gratin mit Paranüssen](#)

[Maronensuppe mit frittierten Chilizwiebeln](#)

[Chicoréesuppe mit Nusskernen](#)

[Grünkohlsuppe mit Hackbällchen](#)

[Panierte Chicoréeviertel mit Speck-Aprikosen](#)

[Buchweizenspätzle mit Kohl und Bergkäse](#)

[Grünkohl-Lasagne mit Salsicce](#)

[Kartoffelblinis mit Rettich-Apfel-Salat](#)

[Petersilienwurzel-Tortilla mit Schinken](#)

[Pilzgraupen mit Chicorée](#)

[Steckrüben-Apfel-Gemüse mit Bratwürsten](#)

[Rosenkohl-Ingwer-Salat mit Hähnchen](#)

[Kohlrouladen mit Hähnchenfüllung](#)

[Chicorée mit Speck und Erbsenpüree](#)

[Kalbsragout mit gebackenen Schwarzwurzeln](#)

[Schwarzer Rettichsalat mit Forellenfilets](#)

[Sauerkrautauflauf mit Kassler](#)

[Feldsalat mit Preiselbeer-Dressing](#)

[Lauwarmer Endivien-Kartoffel-Salat](#)

[Wintersalat mit Topinambur](#)

[Graupensuppe mit Steckrüben](#)

[Französische Zwiebelsuppe](#)

[Weißkohleintopf mit Lammfleisch](#)

[Geschmorter Wirsing auf Pilzrahm](#)

[Strudel mit Krautfüllung](#)

[Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch](#)

[Passierte Steckrübensuppe mit Croûtons](#)

[Meerrettichgemüse mit Ochsenrippe](#)  
[Möhren mit Lauch und Kürbiskernöl](#)  
[Knollensellerie mit Lachs und Estragon](#)

[Impressum](#)

[Weitere Titel](#)

# VORWORT

Die Gemüseauswahl ist im Winter groß – aber was kann man mit all den Knollen, Rüben und Krautköpfen denn so richtig Leckeres kochen? Wie wäre es mit Maronensuppe mit Chilizwiebeln oder Grünkohl-Lasagne mit Salsicce? Toll ist natürlich auch der Strudel mit Krautfüllung – lassen Sie sich einfach überraschen, was man aus den Gemüsen so alles machen kann.

Einen guten Appetit wünscht

die Redaktion Kochen und Verwöhnen

Rezepte



## PASTINAKEN-GRATIN MIT PARANÜSSEN

---

100 g Zwiebeln  
600 g Pastinaken  
2 EL Olivenöl  
1 Bund Petersilie  
30 g Paranüsse  
Kräutersalz (oder Meersalz)  
½ TL Zucker  
schwarzer Pfeffer  
4 Eier  
2 EL Dijon-Senf  
500 ml Milch

80 g Bergkäse  
Butter für die Form

---

Für 4 Portionen

🕒 35 Min Zubereitung

Pro Portion ca. 440 kcal

**1.** Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Pastinaken schälen und raspeln. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Pastinakenraspel dazugeben unter Rühren bei großer Hitze ca. 2 Min. anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

**2.** Inzwischen die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter hacken. Die Nüsse fein hacken, mit Kräutersalz, Zucker und Pfeffer würzen. Petersilie und Nüsse unter die Pastinakenraspel mischen.

**3.** Den Backofen auf 190° vorheizen. Eine ofenfeste Form mit etwas Butter einfetten. Die Pastinakenmischung in die Form füllen und glatt streichen. Für den Guss die Eier mit Senf und Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse reiben und untermischen. Die Masse über die Pastinaken gießen und gleichmäßig verteilen. Das Gratin im Backofen (Mitte) ca. 45 Min. backen. Sollte die Oberfläche zu schnell bräunen, das Gratin mit Alufolie abdecken.