

Rezepte aus dem Hortzentrum Waren-West

- Gnocchi in Salbeibutter: - Gnocchi kurz ins kochende gesalzene Wasser werfen
- wenn sie oben schwimmen sind sie fertig
- in einer Pfanne Butter auslassen und ein, zwei Salbeiblätter dazugeben
- dann die Gnocchis darin schwenken = fertig = lecker

Süßkartoffelstampf mit Salbei-/ Nussbutter:

- Süßkartoffeln in leicht gesalzenem Wasser abkochen, stampfen, etwas Hafermilch dazu und Muskatnuss
- Butter in einer Pfanne auslassen, Salbeiblätter und Nüsse nach Wahl dazugeben
- anschließend über den Süßkartoffelstampf geben

Kürbisauflauf mal anders:

- Hokkaidokürbis waschen und in mundgerechte Würfel schneiden
- Butter auslassen, Kürbis kurz anbraten, leicht salzen, Muskat und Pfeffer, dann die Salbeiblätter dazugeben
- Kichererbsennudeln zwei Minuten in gesalzenem Wasser kochen
- alles in eine Auflaufform geben und gut durchmischen
- etwas Creme fraiche dazu und Käse oben drüber und dann ab in den Backofen für 20 – 30 min
- et voilà

Guten Appetit!