



Rüebli Suppe

Zutaten für 4 Personen

600g Rüebli
1 TL Butter
1 Liter Gemüse-Bouillon
Salz und Pfeffer
2 dl Rahm
Frische Kräuter

Zubereitung

Rüebli in Butter andünsten, anschliessend mit Bouillon ablöschen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer sowie Kräutern nach Geschmack würzen. Das Ganze für ca. 20-25 Minuten weichkochen. Leicht abkühlen lassen, anschliessend pürieren und mit Rahm verfeinern. Suppe in vorgewärmte Tassen oder Teller anrichten. Dekoration nach Wahl
Tipp: Eine kleine Menge Rahm "flaumig schlagen" und tupfen-weise auf die Suppe geben. Anschliessend noch mit getrockneten Blüten dekoriert. Am besten schmeckt die Suppe mit frischem Brot, oder getoppt mit Croutons.



Ricotta & Spinat Cannelloni

Zutaten für 4 Personen

2 Dose Pelati	250g Ricotta
12 Stück Cannelloni	1 Ei
125g geriebener Mozzarella-Käse	1TL Muskatnuss
400g frischer Spinat	8 dl Milch
1 Zwiebel, fein gehackt	200g Butter
1 Knoblauchzehe, gepresst	6EL Mehl
Wenig Butter zum Andünste	150g Parmesan
Salz und Pfeffer nach Gusto	

Zubereitung

Spinat blanchieren, anschliessend abtropfen lassen und fest ausdrücken und klein hacken. Spinat nun mit der gehackten Zwiebel und gepresstem Knoblauch andünsten. Ricotta, Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskatnuss mit dem Spinat mischen.

Tomatensauce: Pelati mit wenig Salz und gepresstem Knoblauch für ca. 30 min zu einem Sugo köcheln.

Bechamel-Sauce: 4 EL Butter in einer Pfanne erwärmen. 4 EL Mehl begeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen andünsten.

Pfanne von der Platte nehmen.



Ricotta & Spinat Cannelloni

Zubereitung

8 dl Milch dazu giessen unter Rühren aufkochen, wenig Salz und Muskatnuss beifügen und gelegentlich Rühren, ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce sämig wird.

Tomatensauce in der Auflaufform verteilen, 2 EL Bechamel-Sauce dazugeben und mischen.

Cannelloni mit der Ricotta-Spinatfüllung füllen. Cannelloni dicht nebeneinander legen, Tomatensauce darüber verteilen. Anschliessend mit Bechamel und Mozzarella bedecken.

Backen: In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens ca. 40 Minuten überbacken.



Aargauer Rüeblikuchen

Zutaten

250g Zucker	5 Eiweisse
5 Eigelb	1 Prise Salz
2 EL heisses Wasser	1 Prise Zimt
250 g geriebene Rüebli	300g Puderzucker
250g gemahlene Mandeln	2 EL Kirsch oder Zitronensaft
1x Bio Zitrone, Schale und Saft	2 EL Wasser
80g Mehl	12 Marzipanrüebli
2 TL Backpulver	

Zubereitung

Zucker, Eigelb und das Wasser schaumig rühren. Rüebli und alle restlichen Zutaten mischen, anschliessend Mehl und Backpulver dazusieben. Das steif geschlagene Eiweiss sorgfältig unter die Masse ziehen. Den Backofen vorheizen auf 180 Grad, den Kuchen in der Mitte des Ofens ca. 55 Minuten backen. Anschliessend abkühlen lassen und den Tortenring entfernen. Puderzucker, Wasser und Kirsch / oder Zitronensaft gut verrühren und auf den Kuchen verteilen, Marzipanrüebli auf die noch feuchte Glasur legen und trocknen lassen.