

### Rotkohl-Möhren-Salat

Zutaten (für etwa 4 Personen):

- 500g Rotkohl
- 4 Möhren
- 1 Zitrone
- 6 EL Kürbiskernöl
- 3 EL Agavendicksaft
- Salz, Pfeffer



Den Rotkohl waschen und in sehr feine Streifen schneiden. Die Möhren schälen und reiben. Saft einer halben Zitrone, Öl, Agavendicksaft, Salz und Pfeffer separat verrühren und über den gemischten Salat geben. Je länger der Salat mit der Soße zeihen kann, desto besser schmeckt er.

### Sellerie-Apfel-Püree

Zutaten (für etwa 4 Personen):

- 300g Sellerieknolle
- 2 Äpfel
- 100g Schlagsahne
- Salz, Pfeffer



Den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Selleriestücke im Siebeinsatz im Topf zugedeckt insgesamt 15 Minuten dämpfen, die Apfelstücke nach 10 Minuten dazu geben und 5 Minuten dämpfen. Ggf. die Dämpfzeit etwas erhöhen. Zum Schluss das gedämpfte Gemüse und Obst mit der Sahne pürieren und das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Kürbis-Risotto

Zutaten (für etwa 4 Personen):

- 450g Kürbisfleisch
- 350g Risotto-Reis
- 1 Zwiebel gelb
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 100ml Sanders Weißwein
- 1 Bd Schnittlauch
- 3 EL Schmand
- 50g Parmesan
- Pfeffer, Salz



Kürbisfleisch in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch häuten und fein hacken. Das Öl erhitzen und die Butter darin zerlassen. Knoblauch, Zwiebel und Kürbistreifen darin andünsten. Den Reis einstreuen und ebenfalls kurz dünsten. Danach mit Wein aufgießen und aufkochen.

Nach und nach 1 Liter Wasser aufgießen. Den Reis ca. 20 Minuten quellen lassen. Schnittlauch putzen, waschen, grob hacken und 5 Minuten vor Ende der Garzeit einstreuen. Schmand und geriebenen Parmesan unterheben. Alles mit Pfeffer und Salz würzen. Etwas Schnittlauch vor dem Servieren aufstreuen.

### Orangen-Gewürz-Sirup für z.B. Glühwein oder Pfannkuchen

Zutaten (für etwa 1 Flasche):

- 250ml Orangensaft frisch
- 3 Nelken
- 1 Stange Zimt
- 1 Pck Orangenschale
- 150g Rohrzucker braun
- 1 TL Lebkuchengewürz



Alle Zutaten in einen Topf geben und bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten einkochen lassen. Den Sirup durch ein feines Sieb geben und in eine passende Flasche umfüllen. Kühl und dunkel lagern.

**Unser Weihnachtsangebot ist online!**

**Das Angebot finden Sie heute in Ihrer Ökokiste oder im Onlineshop.**

