

### Wiringsalat mit Nüssen

Zutaten (für etwa 4 Personen):

- 500g Wirsing
- 50g Haselnüsse
- 50g Sultaninen
- 150g Frischkäse natur
- 60ml Milch
- 3 EL Orangensaft frisch gepresst
- 3 EL Petersilie frisch gehackt
- 30g Zwiebeln
- 1 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer



Sultaninen waschen und mehrere Stunden in Wasser einweichen.

Haselnüsse in einer trockenen Pfanne bei geringer Hitze rösten, bis sie duften, und abkühlen lassen.

Für die Sauce Frischkäse, Milch, Orangensaft, Rapsöl, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken.

Zwiebeln fein hacken, Wirsingblätter in feine Streifen schneiden, Haselnüsse grob hacken und mit den Sultaninen unter die Sauce heben.

Salat anrichten und mit gehackter Petersilie garniert servieren.

### Porree-Zwiebel-Gemüse

Zutaten (für etwa 4 Personen):

- 500g Porree
- 250g Zwiebeln
- 40ml Sanders Weißwein
- 1 TL Honig
- 1 TL Sojasauce
- 1 EL Rapsöl
- 1 TL Currypulver



Zwiebeln vierteln und in Ringe schneiden. Porree ebenfalls in Ringe schneiden.

40ml Wasser mit dem Weißwein erwärmen.

Honig und Sojasauce darin einrühren und auflösen. Dann Öl und Curry zugeben. Das Gemüse ca. 10 Minuten garen lassen und abschmecken.

### Chicoréecremesuppe

Zutaten (für etwa 4 Personen):

- 150g Chicoree
- 50g Porree
- 120g Kartoffeln mk
- 10g Butter
- 2 TL Currypulver
- 100ml Schlagsahne
- 3 EL Kräuter der Provinz getrocknet
- Pfeffer, Muskatnuss, Salz



Porree in Ringe schneiden und geschälte Kartoffeln würfeln.

Porreeringe in Butter andünsten, gewürfelte Kartoffeln mit Currypulver dazugeben und kurz mitschwitzen.

650ml Wasser und Salz dazugeben und alles weich kochen. Die Masse im Mixer oder mit dem Pürierstab cremig mixen und mit frischem Pfeffer, Muskat und Salz würzen.

Chicorée in feine Streifen schneiden, mit Sahne und 2 EL der Kräuter zur Suppe geben und etwa 10 Minuten bei geringer Hitze durchziehen lassen.

Mit den restlichen Kräutern bestreut servieren.

### Walnusstaler Plätzchen

Zutaten (für etwa 2 Bleche)

- 150g Walnüsse
- 155g Butter
- 250g Dinkelvollkornmehl
- 110g Honig
- 1 Ei
- 2 EL Schlagsahne
- Lebkuchengewürz, Salz



125g Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl, 50g Honig, Ei und einer Prise Meersalz zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Walnüsse grob hacken. 3 EL Butter und 3 EL Honig einmal aufkochen lassen, Sahne, gehackte Walnüsse und eine Prise Lebkuchengewürz zugeben.

Den Teig rollen, in dünne Scheiben schneiden, diese auf ein gefettetes Backblech setzen und jeweils einen Teelöffel Walnussmasse darauf geben.

Im Backofen bei 200 °C 10-15 Minuten backen.