

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Band: 77 (2020)
Heft: 9

Rubrik: Naturküche

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 19.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Georg Reuter
Kreative Frischeküche
mit Stil.



Dinkel-Muffin mit Feigen und Ziegenkäsecreme

Rezept für 4 Personen

250 g Dinkelruchmehl
5 g Hefe
180 g Wasser
1 EL Distelöl
je 1 TL Leinsamen/Schwarzkümmel, geschrotet
5 g Salz (Herbamare)
4 Feigen
250 g Ziegenfrischkäse
½ Knoblauchzehe, gerieben
2 EL Basilikum, gehackt
2 EL Olivenöl
Schale/Saft einer ½ Zitrone
Salz (Herbamare), Pfeffer
Balsamico-Essig

Die Zutaten für den Hefeteig in eine Schüssel geben und mit Handrührgerät und Knethaken in fünf Minuten einen geschmeidigen Teig kneten. Mit Mehl bestäuben und 1 Std. gehen lassen (ca. doppeltes Volumen).

Den Teig auf der Arbeitsplatte ohne nochmaliges Kneten in zehn gleich grosse Portionen teilen. Daraus Kugeln formen und in die leicht mehlierte Muffinform setzen. Jeweils zwei Scheibchen Feige darauflegen und leicht andrücken. Weitere 40 Minuten gehen lassen, dann die gefüllte Backform mit einer Schale Wasser im Ofen 10 Minuten erst bei 230 °C, schliesslich 10 Minuten bei 200 °C backen.

Ziegenkäse grob zerkleinern, mit den Zutaten für die Creme vermengen und abschmecken.

Restliche Feigen mit etwas Balsamico marinieren und mit dem Muffin und Ziegenkäse servieren.



Georg Reuter
Kreative Friseküche
mit Stil.



Kürbis-Piccata mit Kamutnudeln und Kürbiskernpesto

Kürbis halbieren und Kerne entfernen. In ca. 6 mm dicke Scheiben schneiden. Erst im Mehl, dann im verquirlten Ei, schliesslich im Käse wenden. In einer gusseisernen oder beschichteten Pfanne in genügend Öl beidseitig goldgelb braten. Anschliessend kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Kürbiskerne mit zerquetschtem Knoblauch in der Pfanne anrösten und abkühlen lassen. Mit Petersilie und wenig Öl in einem Mixbecher zerkleinern. Nach und nach das restliche Öl und den Parmesan einmischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti al dente kochen und mit Piccata und Pesto anrichten.

(Kamut bezeichnet übrigens eine alte Sorte des Sommerweizens.)

Rezept für 4 Personen

600 g Hokkaidokürbis
Mehl und Ei zum Panieren
150 g geriebener Bergkäse oder Parmesan
Distelöl zum Braten
100 g Kürbiskerne
1 Knoblauchzehe
1 Bund Blattpetersilie
40 ml Olivenöl
40 ml Kürbiskernöl
60 g Parmesan, gerieben
Salz (Herbamare), Pfeffer
500 g Kamut-Spaghetti