Kürbisgratin mit Pestokruste

1 Hokkaido Kürbis ca. 500 g Kartoffeln Butter Kräutersalz Pfeffer Muskatnuss 2 Knoblauchzehen 250 ml Sahne oder 125 ml Sahne und 125 ml fettarme Milch 150 g Bärlauchkäse 1-2 EL Pesto, z. B. Bärlauch Pesto	Den Kürbis waschen, vierteln, Kerne und Fasern entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Butter fetten, Kartoffel- und Kürbisscheiben mischen, in die Auflaufform schichten und mit Kräutersalz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Knoblauch schälen, fein hacken und mit der Sahne auf das Gemüse verteilen. Den Bärlauchkäse reiben und gründlich mit dem Pesto vermischen und ebenfalls über das Gratin verteilen. Bei 180 °C (Umluft) ca. 50 60 Minuten garen.

Rote Bete - Risotto

ca. 400 g Rote Bete 1 Zwiebel 1 EL b*Olivenöl 150 g b*Risottoreis Salz Pfeffer, frisch gemahlen 150 ml roter Glühwein, z.B. b*Glühkelchen ca. 500 ml Gemüsebrühe, heiß 1 Lorbeerblatt 2-3 EL Saure Sahne Zitronensaft 2-3 EL Schnittlauch, frisch oder TK	Rote Bete schälen und klein würfeln. Zwiebel pellen und fein hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen. Reis, Zwiebelwürfel und Rote Bete darin glasig dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Glühwein ablöschen und einkochen lassen. Eine Schöpfkelle Gemüsebrühe angießen, das Lorbeerblatt zugeben. Das Risotto bei mittlerer bis kleiner Hitze ca. 15-20 Minuten garen, dabei nach und nach die Brühe angießen und ab und zu umrühren. Saure Sahne mit etwas Zitronensaft und Salz abschmecken. Zum Servieren das Risotto auf Teller anrichten, jeweils 1 dicken Klecks Sahne daraufsetzen und mit Schnittlauch bestreuen.

Tomatenkuchen

200 g Mehl 100 g Dinkelmehl, Type 630 3 TL Backpulver Salz 125 g b*Quark 125 ml b*Milch 8 EL b*Olivenöl ca. 600 g Gemüsezwiebeln 3 Knoblauchzehen 3 TL Ital. Kräuter, getrocknet Pfeffer, frisch gemahlen ca. 475 Tomaten mix ca. 125 g Oliven ohne Kern 1 Handvoll. Basilikumblättchen	Beide Mehle, Backpulver und 1 gestr. TL Salz mischen. Quark, Milch und 7 EL Öl zugeben und mit den Knethaken des Hand-rührers kurz zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt 30 Min. kaltstellen. Zwiebeln halbieren und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. In einer großen beschichteten Pfanne in 1 EL Öl bei mittlerer Hitze andünsten. Knoblauch und getrocknete Kräuter zugeben , mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei milder Hitze 30 Min. dünsten. Tomaten Mix waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche auf Backblechgröße ausrollen und auf ein mit Backpapier belegten oder gut gefettetes und bemehltes Blech legen. Zwiebeln auf dem Teig verteilen und mit Tomatenscheiben belegen. Oliven dazwischen setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der untersten Schiene 35 Min. backen. Tomatenkuchen mit restlichem Olivenöl beträufeln und das Basilikum darauf verteilen.