



## Cremige Haselnusspolenta, Puntarelle, Schafskäse & knuspriger Quinoa

Schafskäse vom Hofgut Kapellenhof.

### Zubereitung

1. Einen Topf mit Wasser aufstellen und zum Sieden bringen, die Polenta in Ihrem Vakuumbbeutel einlegen und ca. 10min sieden lassen. Die Puntarelle in Ihrem Vakuumbbeutel ab ca. Minute 7 hinzugeben und auch warm ziehen lassen.
2. Die Polenta nun in einem kleinen Topf geben und mit einem Kochlöffel kräftig „aufrühren“ und dabei einmal aufkochen.
3. Auf einem vorgeheizten Teller die Polenta flach anrichten, darauf die Puntarelle und alles mit dem Schafskäse und den Sonnenblumenkernen ausgarnieren.
4. guten Appetit



## Confierter Topinambur, Kerbelgriesknödel, Rauchbutter & Senfgurken

Topinambur in Butter bei geringer Temperatur geschmort.

### Zubereitung

1. Den Topinambur in einer Pfanne mit einer Flocke Butter oder Schuss neutralem Öl anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 180° für ca 5min warmschieben.
2. Einen Topf mit Wasser aufstellen, zum sieden bringen und die Kerbelgriesknödel darin ca 10 Minuten warm ziehen lassen.
3. Die Rauchbutter in einem kleinen Topf erhitzen.
4. Auf einem Teller die Topinambur flächig anrichten, in die Zwischenräume die Griesknödel & Senfgurken. Nun mit der Rauchbutter angießen.
5. guten Appetit!