

## Warmer Salat aus Wintergemüse

Rezept © „Verführerisch – Kochen mit Sophie Dahl“ von Sophie Dahl, erschienen im Bloomsbury Verlag, Berlin

### Zutaten

(für zwei Personen)

- 1 rote Zwiebel
- 1 Süßkartoffel
- 2 Möhren
- 2 Pastinaken
- 1 Sellerieknolle
- 2 Rote Beete
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- 1 Handvoll Walnüsse, gehackt
- 1 Handvoll Feta, zerkrümelt

### Für das Dressing

- 2 EL Olivenöl
- 1 Bund frische Petersilie, gehackt
- 1 EL Balsamico-Essig
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 Spritzer Zitronensaft

### Zubereitung

Denn Ofen auf 220 °C (Umluft 200 °C) vorheizen. Das Gemüse schälen und in Spalten schneiden. In eine Kasserolle legen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und reichlich Olivenöl darübergeben. Gemüse etwa 30 Minuten garen und dabei mehrmals wenden. Fünf Minuten vor Ende der Garzeit die Walnüsse auf ein Backblech legen, in den Ofen schieben und rösten.

Gemüse in eine Schüssel kippen und mit dem Feta bestreuen. Aus zwei Esslöffel Olivenöl, der Petersilie, Balsamico-essig, Senf und einem Spritzer Zitronensaft (optional) ein Dressing zubereiten. Das Gemüse damit anmachen und mit den warmen gerösteten Nüssen servieren.

## **Das Hähnchen-Curry meines Vaters**

*Rezept © „Verführerisch – Kochen mit Sophie Dahl“ von Sophie Dahl, erschienen im Bloomsbury Verlag, Berlin*

### *Zutaten*

(für vier Personen)

- 1 große Zwiebel
- 2 Serrano-Chilischoten, Samen entfernt
- 2 Knoblauchzehen, geschält
- 2 EL frische Ingwerwurzel, gerieben
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Currypulver
- 4 Hähnchenbrüste, gehäutet und entbeint
- Salz und Pfeffer
- 400 ml Kokosmilch
- 1 Bund Koriander, frisch gehackt

### *Zubereitung*

Zwiebel, Chilischoten und Knoblauch fein hacken und mit dem geriebenen Ingwer kurz in Öl anschwitzen. Das Currypulver hinzufügen und kurz rühren. Die Hähnchenbrüste in mundgerechte Stücke schneiden und in den Topf geben. Einige Minuten anbraten und abschmecken.

Die Kokosmilch über das Hähnchen gießen und es bei schwacher Hitze in etwa 20 Minuten gar kochen. Mit gehacktem Koriander bestreuen. Dazu mit Minzblättern gekochten Blumenkohl und Basmati-Reis servieren.

## **Brombeer-Apfel-Crumble**

*Rezept © „Verführerisch – Kochen mit Sophie Dahl“ von Sophie Dahl, erschienen im Bloomsbury Verlag, Berlin*

### *Zutaten*

(für sechs Personen)

- 115 Mehl nach Wahl (z. B. Dinkelmehl)
- 50 g kernige Haferflocken
- 100 g Butter sowie 1 EL für die Früchte
- 50 g Rohrzucker sowie 2 EL zum Bestreuen der Früchte
- 225 g Brombeeren, frisch oder gefroren
- 225 g Äpfel, Kerngehäuse entfernt und gerieben.

### *Zubereitung*

den Ofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen.

Mehl, Haferflocken und Butter im Mixer oder mit den Fingern in einer Rührschüssel vermischen. Es sollte wie Streusel aussehen. Sobald diese Konsistenz erreicht ist, den Rohrzucker untermischen. Die Brombeeren und Äpfel in kleine feuerfeste Förmchen oder eine Muffinform geben, die zusätzliche Butter in Flöckchen daraufsetzen und den restlichen Zucker darüberstreuen. Das Obst mit den Streuseln bedecken und im Ofen etwa eine halbe Stunde backen, bis das Obst aufkocht und der Streuselbelag schön goldbraun geworden ist.

Mit Vanillesauce oder Crème fraîche servieren.