

Schokolade-Randig
Kuchen mit Labneh

Appetizer

Geschmortes
Weißkraut
Karotten- Walnuss-
Dipp
Miso Hirse

pick
me
up

Tee
Zitronenmelisse

Lunch

Das Weißkraut in Fleckerl schneiden (4x4 cm) und mit etwas Kümmel, fein geschnittenem Knoblauch, Apfelsaft und ein paar Ingwerstückchen sowie etwas Salz und Olivenöl weichdünsten. Den Rest des Krautes sehr fein hobeln und ähnlich einem gekochten Weißkraut marinieren (Salz, Essig, Honig, Preiselbeermarmelade, Ingwer, eine Prise Zimt und Apfelsaft) - diese wird als Topping für das geschmorte Kraut verwendet. In der Zwischenzeit die Karotte klein schneiden, zusammen mit etwas Zwiebel anschwitzen, eine Handvoll Walnüsse dazugeben, abschmecken und mit Gemüsefond aufgießen. Ein Lorbeerblatt hinzufügen und weichkochen - im Anschluss sehr fein mixen (ohne das Lorbeerblatt). Gegebenenfalls mit etwas Paprika und Chilli verfeinern. Die Hirse dämpfen und in das Ansatzwasser die 3 EL Misopaste vermischen.