



# GIRGIR ALOO

## ZUTATEN

- 300 gr braune Linsen (gewaschen))
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 2-3 Tomaten, gehackt
- 4 EL frischer Koriander
- 1 EL Chilipulver
- 1 TL Kurkumapulver
- 1 TL Salz
- 3 grüne Chilis
- 3 große Kartoffeln, geschält und in Stücke geschnitten
- 2 EL Öl

## ZUBEREITUNG

- 1. Linsen im Dampfgarer mit 250 ml Wasser für 20 Minuten kochen. Oder eine Stunde lang in einem regulären Topf. Abgießen und zur Seite stellen.**
- 2. Öl erhitzen. Zwiebeln darin anbraten, bis sie glasig sind. Tomaten, Koriander, Chilipulver und Kurkuma dazugeben. 250 ml Wasser angießen und zum Kochen bringen. 5 Minuten kochen, dann Salz, ganze grüne Chilis und Kartoffeln dazugeben.**
- 3. Linsen dazugeben. Eventuell extra Wasser dazugeben. Bei mittlerer Hitze zugedeckt 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren.**

Ein Highland-Hexen-Rezept aus

**FELICITY  
GREEN**  
MAGIC & MYSTERY





# IRISCHER FISCH-PIE

## ZUTATEN

- 5 bis 6 große Kartoffeln (ca 700 g)
- 700 ml Milch
- 150 g Butter
- 5 EL Mehl
- 65 g Cheddar-Käse
- 30 g geriebene Karotte
- 30 g gehackter Sellerie
- 30 g gehackte Zwiebeln
- 500 g Lachs, geschnitten in kleine Stücke
- 500 g Kabeljau geschnitten in kleine Stücke
- 2 Frühlingszwiebeln, geschnitten
- 2 TL Schnittlauch, gehackt

## ZUBEREITUNG

- 1. Kartoffeln schälen, kleinschneiden und weichkochen. Mit 60 ml Milch und 4 EL Butter zu Kartoffelbrei stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.**
  - 2. Ofen auf 200 Grad vorheizen.**
  - 3. Teig 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Eine 23 x33 cm große Backform einfetten.**
  - 4. 5 EL Butter in einem Topf schmelzen lassen. 5 EL Mehl dazugeben, umrühren, bis die Mischung bräunt. Restliche Milch, zwei Drittel des Käses, Salz und Pfeffer dazu geben und gut umrühren, bis glatte Sauce entsteht.**
  - 5. Gemüse mit 2 EL Butter in der Pfanne braten, bis es weich ist.**
  - 6. Fisch abtupfen, mit Gemüse in eine Schüssel geben, die Sauce hinzufügen und alles gut miteinander vermischen. Die Mischung in die Backform geben. Frühlingszwiebeln darüber geben. Kartoffelbrei darüberstreichen, Käse und Schnittlauch darauf streuen.**
- 5. 30 Minuten backen. 10 Minuten abkühlen lassen, dann genießen.**

Ein Connemara-Rezept aus

**FELICITY  
GREEN**  
MAGIC & MYSTERY





# SPANISCHE MAGDALENAS

## ZUTATEN

- 2 große Eier
- 130 g Zucker
- 80 g Olivenöl
- 120 g Milch
- 170 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- Bio-Zitrone

## ZUBEREITUNG

- 1. Die Eier mit 100 g Zucker einige Minuten auf hoher Stufe aufschlagen. Olivenöl langsam dazugeben. Milch unterrühren.**
- 2. Zitronenschale abreiben. Mehl mit Backpulver und Zitronenschale vermischen. Kurz unter Eier-, Zucker-, Öl-Gemisch unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.**
- 3. Teig 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.**
- 4. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Teig noch einmal durchrühren. Auf 12 Muffinförmchen verteilen und restliche 30 g Zucker auf den Muffins verteilen. 15 bis 20 Minuten backen.**

Ein Violet-Grave-Rezept aus

**FELICITY  
GREEN**  
MAGIC & MYSTERY

