

Spargel mit Kräuterbutter und Drillingen



Frischer Spargel

Es ist Spargelzeit. Ein einfaches, leckeres Gericht mit nur drei Komponenten.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 kg Spargel
- 20 kleine Bio-Drillinge
- Salz
- Kräuterbutter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Mit leckeren Drillingen

Zubereitung:

Spargel schälen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Drillinge mit Schale darin 3 Minuten garen. Spargel dazugeben und alles weitere 12 Minuten garen.

Drillinge auf zwei Teller verteilen. Spargel ebenfalls dazu verteilen. Spargel salzen.

Jeweils fünf Scheiben Kräuterbutter auf den Spargeln verteilen.

Drillinge jeweils nach Anschnitt beim Essen auf dem Teller salzen.

Guten Appetit!

Neue Wokpfanne zum Pfannengerühren



Zum Pfannengerühren

Ich hatte im letzten Jahr in eine neue Wokpfanne investiert. Die erste Zeit war ich sehr begeistert von der Wokpfanne, weil auf der festen Antihaftbeschichtung auch wirklich jegliche Flüssigkeit abperlte, egal, ob es Wasser oder Öl war.

Leider hat sich aber dann genau diese Amtihaltbeschichtung, obwohl ich Gerichte immer nur mit dem Holzkochlöffel pfannengerührt habe, nach einigen Monaten abgelöst, so dass im Endeffekt der Boden gänzlich ohne Beschichtung war, nur reines Metall zeigte und dieses natürlich zu rosten begann.

Aus diesem Grund entschied ich mich bei einem erneuten Neukauf einer Wokpfanne: Es kommt mir keine antihaftbeschichtete Pfanne mehr in die Küche!

Daher habe ich zu dieser preiswerten Wokpfanne aus Edelstahl gegriffen, die keine Antihaftbeschichtung hat, induktionsgeeignet ist und auch spülmaschinengeeignet ist. Jetzt bin ich auf die ersten Kochergebnisse gespannt!

Produktinformationen:

Griffmaterial: Edelstahl

Backofentauglich: Nein

Antihaftbeschichtung: Nein

Spülmaschinenfest: Ja

Empfohlene Anwendungen für Produkt: Braten unter Rühren

Spezifische Verwendungsmöglichkeiten für Produkt: Wokkochen, Rühren, Sautieren

Form: rund

- Vielseitige Kochmöglichkeiten: Die GRÄWE Wokpfanne Ø 28 cm ist das perfekte Werkzeug, um authentische Wok-Gerichte zu zaubern. Mit ihrer großzügigen Größe können Sie braten, dünsten, schmoren und mehr ? alles in einem Kochgeschirr.
- Hochwertige Materialien: Hergestellt aus unbeschichtetem Edelstahl, bewahrt diese Pfanne den puren Geschmack Ihrer Zutaten. Die Qualität und Robustheit garantieren, dass sie jahrelang in Ihrer Küche treue Dienste leisten wird.
- Glas-Deckel für Präzision: Der mitgelieferte Glas-Deckel ermöglicht es Ihnen, Ihre Mahlzeiten im Auge zu behalten, ohne den Deckel abzunehmen. Dies spart Energie und sorgt für optimale Kochergebnisse.
- Für alle Herdarten geeignet: Diese Pfanne ist kompatibel mit Induktions-, Gas-, Elektro- und Glaskeramikherden, sodass Sie sie auf jedem Herd verwenden können.

- Mühelose Reinigung: Dank der Spülmaschinenfestigkeit müssen Sie sich nach dem Kochen keine Gedanken über die Reinigung machen. Genießen Sie Ihre Gerichte ohne lästigen Abwaschstress.

Produktinformationen und Foto: © Amazon

Pizza Fantasia



Phantasiepizza

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Flammkuchenteig (Packung)
- 1/2 Tube Tomatenmark
- viel getrockneter Majoran
- Salz

- Pfeffer
- 10 Cherrydatteltomaten
- 5 braune Champignons
- ein Stück Hokkaido-Kürbis
- 100 g Grano Padano

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 10 Min.
bei 200 °C Umluft*



Vegetarisch

Zubereitung:

Flammkuchenteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Tomaten und Champignons in feine Scheiben schneiden und jeweils in eine Schale geben.

Kürbis in kleine, quadratische, feine Scheiben schneiden und auch in eine Schale geben.

Grano Padano in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Tomatenmark auf dem Flammkuchenteig verteilen und mit dem Backpinsel gut verstreichen. Mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Gemüse auf dem Flammkuchenteig verteilen. Grano Padano darüber verstreuen.

Backblech die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen und Pizza mit dem Pizzarad in sechs rechteckige Stücke zerteilen.

Auf zwei große Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Fenchelkuchen



Leckerer Rührkuchen mit Fenchel

Zutaten:

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g davon verwenden.

Zusätzlich:

- 300 g Fenchel (etwa 1 1/2 Knollen)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.
bei 170 °C Umluft*



Locker und saftig

Zubereitung:

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Fenchel putzen, in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben und zum Rührteig geben.

Rührteig in einer Kastenbackform auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Spätzle mit Hackfleisch-Sauce und dreierlei Zitrone



Leckere, würzige Hackfleischsauce

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Hackfleisch (Schwein)
- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 6 Romatomaten
- 2 Bio-Zitronen (Schalenabrieb und Saft)
- 1 Stengel Zitronengras
- 2 Kaffirblätter
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Tasse Wasser
- Salz
- Pfeffer

- Zucker
- Öl
- Grano Padano

Für die Spätzle:

- [Grundrezept](#)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 2 Std.



Mit leckeren Spätzle

Zubereitung:

Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Tomaten putzen, kleinschneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Zitronenschale auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale

abreiben. Zitronen auspressen und Saft ebenfalls dazugeben.

Zitronengras quer dritteln und mit einem breiten Messer flach klopfen. Zum Zitronensaft geben. Kaffirblätter ebenfalls dazugeben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse, bis auf die Tomaten, glasig dünsten. Hackfleisch dazugeben und mit anbraten. Tomaten dazugeben. Dreierlei Zitrone und Lorbeerblätter ebenfalls hinzugeben. Mit dem Wasser ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren. Danach Zitronengras, Kaffirblätter und Lorbeerblätter entfernen. Sauce abschmecken.

Vor Ende der Garzeit Spätzle nach dem Grundrezept zubereiten.

Spätzle auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Hackfleisch mit Sauce großzügig darüber geben. Mit frisch geriebenem Grano Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Kartoffelkuchen



Leckerer Rührkuchen mit Kartoffeln

Zutaten:

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g davon verwenden.

Zusätzlich:

- 300 g Kartoffeln

Zum Dekorieren:

- Puderzucker

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.
bei 170 °C Umluft*



Sehr fragil

Zubereitung:

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

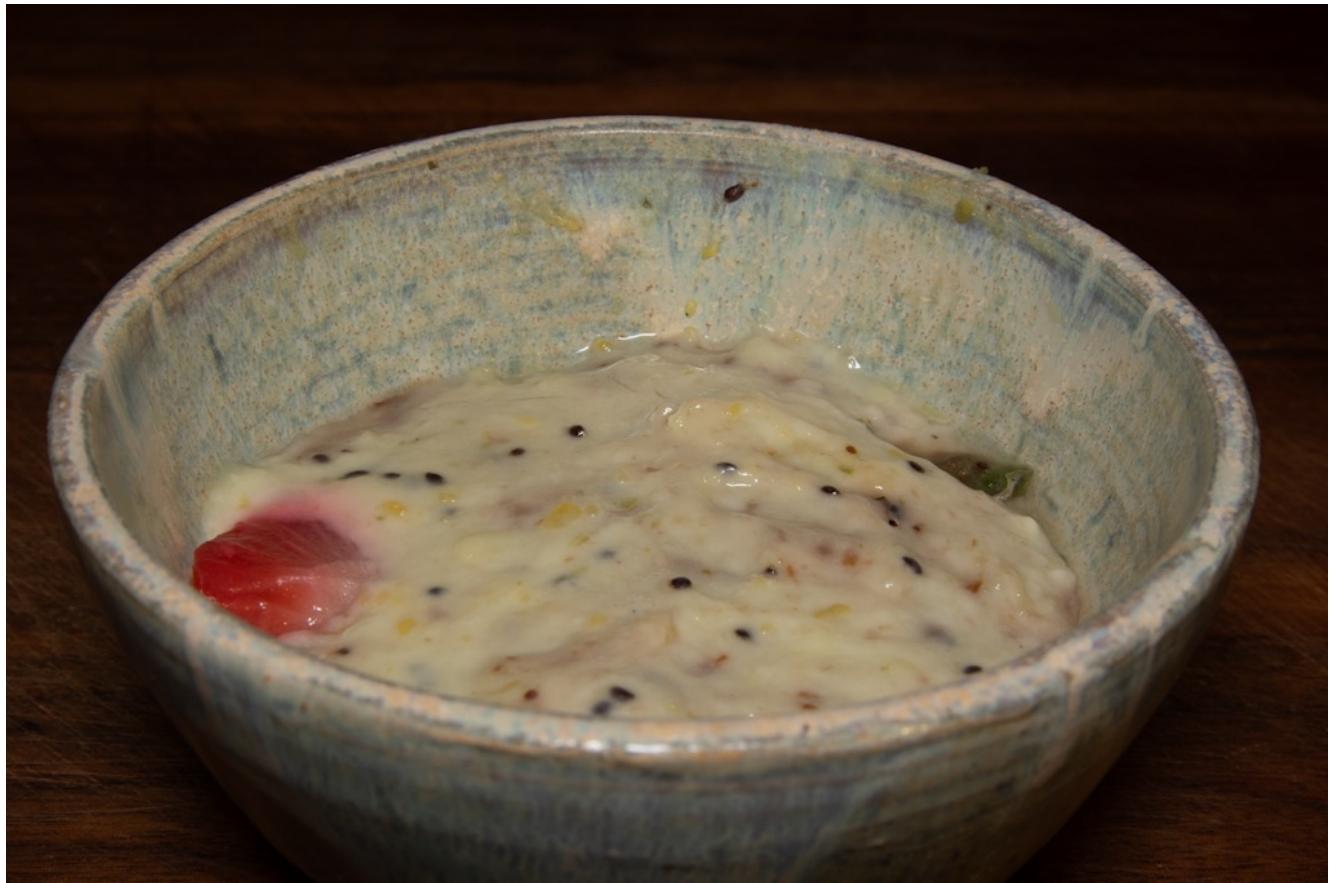
Kartoffeln schälen, in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben, mit der Hand auspressen und zum Rührteig geben.

Rührteig in einer Kastenbackform auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Mit Puderzucker durch ein Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Puddingcremespeise mit Erdbeeren und Babykiwis



Kein sturzfähiger Pudding, eher eine Art Cremespeise

Zutaten (für 3 Puddinge):

Für den Pudding:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 125 g Erdbeeren
- 125 g Babykiwis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Min.

Zubereitung:

Erdbeeren putzen, kleinschneiden und in eine Schale geben. Babykiwis ebenfalls kleinschneiden und dazugeben. Alles vermischen.

Pudding nach dem Grundrezept zubereiten.

Vor dem Abfüllen in Puddingförmchen Obst in die Puddingmasse hinzugeben und vorsichtig unterheben.

Puddingmasse auf drei Puddingförmchen verteilen.

Mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank geben.

Die Puddinge sind nicht sturzfähig. Vermutlich liegt es am zugegebenen Obst, das für eine Festigkeit und Stabilität der Puddinge zu viel Masse ist. Daher muss man das Dessert aus den Schalen löffeln.

Servieren. Guten Appetit!

Hähnchenherzen-Gulasch auf Spaghettini



Leckeres Gulasch

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenherzen (1 Packung)
- 2 rote Spitzpaprika
- 1 Dose Mais (280 g)
- 2 orange Peperoni
- 4 überreife Tomaten
- 6 Lorbeerblätter
- 15 g frischer Thymian (1 Packung)
- trockener Rotwein
- 1 EL rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- Zucker
- 375 g Spaghettini
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 3 Std.



Mit Spaghettini

Zubereitung:

Blättchen des Thymian abzupfen und in eine Schale geben.

Gemüse putzen, kleinschneiden und auf Schalen verteilen.

Hähnchenherzen vierteln und in eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Herzen darin kross anbraten. Mais, Paprika und Peperoni dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Tomaten dazugeben. Lorbeerblätter hinzugeben. Mit Paprikapulver, Salz und einer Prise Zucker würzen. Mit einem großen Schluck Rotwein ablöschen. Alles gut vermischen und zugedeckt bei geringer Temperatur 3 Stunden schmoren. Danach Lorbeerblätter entfernen und Sauce abschmecken.

Kurz vor Ende der Garzeit Spaghettini in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 8 Minuten garen. Kochwasser abschüttten.

Spaghettini auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Gulasch mit

viel Sauce großzügig darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Käsespätzle



Mit viel geriebenem Emmentaler

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Spätzle (1 Packung)
- 1 Becher Sauerrahm
- 200 g geriebener Emmentaler (Packung)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: 8 Min.



Lecker

Zubereitung:

Öl in einer Pfanne erhitzen und Spätzle darin 5 Minuten kross anbraten.

Sauerrahm dazugeben und alles gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Käse dazugeben, alles gut vermischen und noch einige Minuten braten, bis der Käse geschmolzen ist.

Wenn Sie das Gericht ein wenig flüssiger möchten, geben Sie einen Schluck trockenen Weißwein hinzu.

Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Currywurst mit Pommes frites



Auch Convenience kann lecker sein
Ein Klassiker der Fastfood-Gerichte. Ein sehr traditionelles Essen. Hier aber in einer anderen Variante. Nämlich vegan.

Ob die vegane Currywurst geschmacklich einem Vergleich mit einer traditionellen Currywurst standhält, kann ich nicht sagen. Nur so viel, die vegane Variante schmeckt!

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Gläser vegane Currywurst
- 2 Portionen Pommes frites
- Salz
- Petersilie

Zubereitungszeit: 4 Min.



Fastfood-Klassiker

Zubereitung:

Eine kleine Portion Petersilie kleinschneiden.

Jeweils den Inhalt eines Glases auf einen Teller geben.

Pommes frites in der Fritteuse bei 180 °C etwa 4 Minuten kross und knusprig frittieren. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben, abtropfen lassen und salzen.

Parallel dazu Currywurst jeweils etwa 2 Minuten bei 800 W in der Mikrowelle erhitzen.

Pommes frites dazugeben.

Currywurst mit Petersilie betreuen.

Servieren. Guten Appetit!

Proteinbröckchen-Gulasch mit Gemüse in Sauerrahm-Weißwein-Sauce mit Jasminreis



Leckeres Gulasch

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Proteinbröckchen (2 Packungen à 150 g)
- 6 Knoblauchzehen
- 2 rote Spitzpaprika
- 6 braune Champignons
- 2 Mini-Pak-Choi
- 2 Tomaten
- 200 ml Sauerrahm (1 Becher)
- 200 ml trockener Weißwein

- Fleischgewürzmischung
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Tasse Jasminreis
- Öl

Zubereitungszeit: 15 Min. | Schmorzeit 3 Std.



Mit duftendem Jasminreis

Zubereitung:

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Spitzpaprika putzen, Kerngehäuse entfernen, quer in Ringe schneiden und ebenfalls in eine Schale geben. Champignons in feine Scheiben schneiden und zum Paprika geben,

Mini-Pak-Choi putzen und quer in Streifen schneiden. Auch in eine Schale geben.

Tomaten in kleine Stücke schneiden und in eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Knoblauch und Proteinbröckchen darin einige Minuten unter Rühren kross anbraten. Paprika und Champignons dazugeben. Ebenfalls Mini-Pak-Choi und Tomaten dazugeben. Sauerrahm hinzugeben. Mit dem Weißwein ablöschen. Mit der Gewürzmischung würzen. Ebenfalls mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles gut verrühren und bei geringer Temperatur zugedeckt 3 Stunden schmoren. Danach Sauce abschmecken.

Kurz vor Ende der Garzeit Reis in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen. Gulasch mit viel Sauce großzügig darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Knollenselleriekuchen



Lecker, luftig, saftig

Ich habe Gemüserührkuchen schon mit dem unterschiedlichsten Gemüse zubereitet. Die Vorgehensweise ist immer die gleiche: Anstelle von 500 g Weizenmehl für einen gewöhnlichen Rührteig und somit Rührkuchen werden nur 200 g Weizenmehl verwendet. Die restlichen 300 g Weizenmehl werden durch 300 g fein geriebenes Gemüse ersetzt.

Es bleibt jedoch immer ein Rührkuchen. Er schmeckt nicht sonderlich süß, aber auch nicht zu gemüsig. Aber 200 g Weizenmehl ist das Minimum, das verwendet werden muss, denn der Rührkuchen braucht das Gluten im Weizenmehl, also den Kleber. Sonst hält der Kuchen nicht zusammen.

Aus der Erfahrung heraus – weniger Weizenmehl kann auch weniger Fett binden und halten – sind 200 g Fett anstelle 250 g Fett ausreichend. Ansonsten wird der Rührkuchen glänzend und leicht fettig.

Ich kann vermutlich nicht alle Gemüsesorten aufzählen, mit denen ich schon Gemüserührkuchen zubereitet und gebacken habe.

Denn es fallen mir nicht alle auf Anhieb ein. Ich versuche es einmal: Wurzeln (Möhren), Zucchini, Kürbis, Süßkartoffel, Schwarzwurzeln, Pastinake, Rote Beete.

Dieser Kuchen war jedoch eine Neuheit für mich. Knollensellerie. Der Inbegriff für den fünften Geschmackssinn Umami. Unabdingbar zur Zubereitung einer frischen Gemüsebrühe.

Ich dachte bisher, dieser starke Geschmack des Knollensellerie sei zu kräftig für einen Gemüserührkuchen. Eine Bekannte jedoch überzeugte mich, es doch einmal zu probieren.

Und ich muss sagen, der Kuchen gelingt hervorragend. Leicht, locker und saftig. Er schmeckt nicht nach Gemüsebrühe, sondern nur leicht gemüsig. Und durchaus noch wie ein Rührkuchen. Das Experiment ist gelungen. Ich werde wieder Rührkuchen mit Knollensellerie zubereiten und backen. Versuchen Sie es auch und berichten Sie mir!

Zutaten:

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g verwenden. Und nur 200 g Fett.

Zusätzlich:

- 300 g Knollensellerie

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.
bei 170 °C Umluft*



Mit Knollensellerie

Zubereitung:

Knollensellerie putzen, schälen, in grobe Stücke zerteilen und in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Die beiden oben genannten Änderungen beachten.

Sellerie zum Rührteig geben und gut untermischen.

Rührteig in eine Kasten-Backform geben und auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Kurkumakuchen



Ein außergewöhnlicher Kuchen

Sie werden auf diesen Kuchen gespannt sein. Sie kennen Kurkuma sicherlich bisher nur getrocknet und fein gemahlen als Gewürz in der indischen Küche. Unter anderem für ein Curry. Oder andere Zubereitungen, die man mit diesem Gewürz gelb einfärben will. Auch beim Backen findet das Gewürz gern Verwendung.

Dieses Mal geht es aber um den Ausgangspunkt für dieses gemahlene Gewürz, und zwar die Kurkumawurzel. Manche große Supermärkte bieten sie in ihrem Gemüsesortiment an. Und wenn Sie Glück haben, sogar in Bio-Qualität, so dass Sie sie mit Schale verarbeiten können.

Dieser Rührkuchen mit Gemüseanteil ist wirklich ein wenig außergewöhnlich. Nicht nur, dass der Kuchen angeschnitten eine kräftige gelbe, fast schon orange Farbe hat. Sie sollten auch darauf achten, mit welchen Küchengeräten, Arbeitsplatten oder Geschirr die fein geriebenen Kurkumawurzeln oder auch die

Kuchenstücke in Berührung kommen. Denn sie färben alles gelb ein.

Der Kuchen an sich ist aber wirklich grandios und sehr zu empfehlen. Er hat einen kräftigen, würzigen Geschmack, im Nachgeschmack fast eine ganz leichte Schärfe und ist sehr saftig. Er erinnert im Geschmack fast ein wenig an Weihnachten. Probieren Sie es aus. Ich kann ihn nur empfehlen.

Zutaten:

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g verwenden. Und nur 200 g Fett.

Zusätzlich:

- 300 g Bio-Kurkumawurzel

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.
bei 170 °C Umluft*



Würzig, kräftig

Zubereitung:

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Die beiden oben genannten Änderungen beachten.

Kurkumawurzeln mit der Schale in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben. Kurkumawurzeln zum Rührteig geben und gut untermischen.

Rührteig in eine mit Backpapier ausgelegte Kasten-Backform geben und auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Kokos-Banane-Tarte



Mit Bananen und Kokosraspeln

Die Tarte gelingt wegen der verwendeten Kokosraspeln ein wenig trocken. Denn diese saugen einen großen Teil der Flüssigkeit der Eierstichmasse auf. Das Ganze wird dann natürlich auch noch von den trockenen Kokosraspeln als Dekoration auf dem Kuchen gefördert. Vielleicht sollte man bei der Tarte noch zusätzlich mit etwas Kokosnussmilch arbeiten, um sie saftiger zu bekommen. Oder zumindest ein zusätzliches Ei hinzugeben.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 7 überreife Bananen
- 100 g Kokoskrapseln

Zum Dekorieren:

- Kokosraspeln

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 30 Min.
bei 170 °C Umluft*



Leider ein wenig trocken

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Eierstich nach dem Grundrezept zubereiten.

Bananen schälen, putzen, längs vierteln und quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben. Kokosraspeln dazugeben. Eierstich hinzugeben. Alles gut mit dem Backlöffel vermischen.

Masse auf den Mürbeteig in der Spring-Backform geben und gut verteilen.

Tarte auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Tarte herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Kokosraspeln dekorieren. Backform entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Bio-Schweinenackensteaks mit Mais in Thymian-Knoblauch-Butter



Sehr leckere Bio-Steaks

Zutaten für 2 Personen:

- 600 g Bio-Schweinenackensteaks (4 Steaks, 2 Packungen à 300 g)
- 280 g Mais (Dose)
- 15 g frischer Thymian (1 Packung)
- eine sehr große Portion Butter
- Fleischgewürzsalz
- Salz
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.



In Thymian-Knoblauch-Butter

Zubereitung:

Blättchen des Thymians abzupfen und in eine Schale geben.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Mais in einem kleinen Topf einige Minuten erhitzen. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen.

Parallel dazu Steaks auf beiden Seiten mit Fleischgewürzsalz würzen.

Butter in zwei Pfannen erhitzen und Knoblauch darin andünsten. Thymian dazugeben. Jeweils zwei Steaks in eine Pfanne geben. Auf jeder Seite nur 1 1/2 Minuten kross anbraten. Dabei mehrmals mit der Thymian-Knoblauch-Butter arrosieren.

Jeweils zwei Steaks auf einen Teller geben. Mais dazu verteilen. Die Thymian-Knoblauch-Butter über den Mais geben.

Servieren. Guten Appetit!

Pastinakenkuchen



Einfacher Rührkuchen mit Pastinaken

Zutaten:

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g davon verwenden.

Zusätzlich:

- 300 g Bio-Pastinaken

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.
bei 170 °C Umluft*



Lecker

Zubereitung:

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Pastinaken putzen, in der Küchenmaschine mit Schale fein reiben und zum Rührteig geben.

Rührteig in einer Kastenbackform auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!