

# Apfeltarte mit Schokolade und Cognacrosinen



Leckere Apfeltarte

## **Zutaten:**

*Für den Mürbeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Tarte:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- 4 Äpfel
- 125 g Rosinen

- 200 ml Cognac
- 100 g Blockschokolade

*Zum Dekorieren:*

- Puderzucker

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Backzeit 30 Min.  
bei 170 °C Umluft*



Mit Schokolade und Rosinen

***Zubereitung:***

Rosinen in eine Schale geben, Cognac darüber verteilen und 1 Stunde ziehen lassen.

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Eierstich nach dem Grundrezept zubereiten.

Blockschokolade in der Küchenmaschine fein in eine Schale

reiben.

Äpfel putzen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Äpfel in schmale Spalten und dann in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Rosinen ohne Cognac zu den Apfelstücken geben. Schokolade dazugeben. Eierstich hinzugeben. Alles gut vermischen. Auf den Mürbeteigboden in der Backform geben und gut verteilen.

Die oben angegebene Dauer auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Tarte herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Backform entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

## **Herbstlicher Eintopf mit groben Mettwürsten, Kartoffeln und Gemüse**



Leckerer Eintopf

**Zutaten für 2 Personen:**

- 4 grobe Mettwürste
- 800 ml Gemüsefond
- 10 kleine Kartoffeln
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 4 kleine Paprikaschoten (orange und rot)
- 2 Wurzeln
- 6 Cherrydatteltomaten
- 6 braune Champignons
- ein Stück Lauch
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Petersilie

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 30 Min.*



Könnte etwas mehr Brühe sein ...

**Zubereitung:**

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und in grobe Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Petersilie kleinschneiden. In eine Schale geben.

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und ebenfalls in eine Schüssel geben.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen und Gemüse darin 15 Minuten zugedeckt bei geringer Temperatur garen. Danach Kartoffeln dazugeben und 10 Minuten mitgaren. Danach Mettwürste hinzugeben und noch 5 Minuten mitgaren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Brühe abschmecken.

Jeweils zwei Mettwürste auf einen tiefen Suppenteller geben und Eintopf mit viel Brühe darüber verteilen.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Pansengulasch in Curry-Sahne- Weißwein-Sauce auf Langkornreis



Schlotziges Gulasch

**Zutaten für 2 Personen:**

- 400 g vorbereiteter Pansen
- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne (1 Becher)

- Chardonnay
- 6 TL Currypulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter
- 1 Tasse Langkornreis

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.*



Mit würziger Currysauce

***Zubereitung:***

Pansen in kurze, schmale Streifen schneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Butter in einem Topf erhitzen und Pansen und Gemüse darin anbraten. Mit Chardonnay und Sahne ablöschen. Mit Currypulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Reis nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen. Pansen mit Sauce großzügig darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

## Quark-Bananen-Kuchen



Exzellenter Kuchen

**Zutaten:**

*Für den Mürbeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- 6 Bananen
- 500 g Quark
- 200 ml Milch
- 2 EL Vanillezucker
- 4 gehäufte EL Speisestärke

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.  
bei 170 °C Umluft*



Leckerer Bananengeschmack

**Zubereitung:**

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Bananen schälen, längs vierteln und quer in schmale Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Quark in eine Schüssel geben. Milch dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Vanillezucker und Speisestärke dazugeben und ebenfalls gut verrühren.

Bananen dazugeben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

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

Kuchen die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen. Backform entfernen und Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

---

## **Gnocchi mit Gemüsesugo**



Mit frischen Gnocchi

**Zutaten für 2 Personen:**

- 40 frische [Gnocchi](#)
- 4 orange, kleine Paprikaschoten
- 2 Peperoni
- ein großes Stück Hokkaidokürbis
- 20 Cherrydatteltomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 300 ml Chardonnay
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Parmigiano Reggiano
- Butter

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std.*



Mit leckerem, würzigem, schlotzigem Gemüsesugo

**Zubereitung:**

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und grob zerkleinern.

Butter in einem Topf erhitzen und Gemüse darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zudeckt bei geringer Temperatur 1 Stunden köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Gnocchi in einem Topf mit siedendem Wasser 5 Minuten erhitzen.

Gnocchi auf zwei tiefe Teller verteilen. Gemüsesugo abschmecken und darüber verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Feine Bratwürste mit Gemüsepotpourri



Das sind Röststoffe!

## **Zutaten für 2 Personen:**

- 6 feine Bratwürste
- 8 Bio-Drillinge
- 4 Blätter Palmkohl
- 2 orange, kleine Paprika
- 4 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Peperoni
- 10 Cherrydatteltomaten
- Chardonnay

- Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter
- Öl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 10 Min.*



Mit leckerem Gemüsepotpourri

**Zubereitung:**

Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Wasser 10 Minuten garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Kartoffeln vierteln.

Parallel dazu Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und grob zerkleinern. In eine Schüssel geben.

Petersilie kleinschneiden.

Butter in einer Pfanne und Öl in einer zweiten Pfanne

erhitzen. Gemüse in der Butter und Bratwürste im Öl kräftig etwa 10 Minuten braten. Gemüse mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Würste dabei nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden. Gemüse mit etwas Weißwein ablöschen. Petersilie dazugeben. Alles vermischen.

Jeweils drei Bratwürste auf einen Teller geben. Gemüse dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

## Gedeckter Apfelkuchen mit Limette



Leckerer gedeckter Apfelkuchen

**Zutaten:**

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

*Für die Streusel:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- 6 sauer-süße Äpfel
- 2 Bio-Limetten

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.  
bei 170 °C Umluft*



Mit Limette für etwas Säure

**Zubereitung:**

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Streusel nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel putzen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Äpfel in feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Schale der Limetten auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale abreiben. Limetten auspressen und Saft dazugeben. Vermischen.

Apfelscheiben in zwei großen Ringen auf dem Mürbeteig in der Spring-Backform aneinanderreihen. Limettenabrieb und -saft mit einem Teelöffel auf den Apfelscheiben verteilen. Streusel darüber verteilen.

Kuchen die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

---

## **Nudel-Bowl mit Schweinefleisch, Mangold und Spinat in einer schwarzen Knoblauch-Bohnen-Sauce**



Schön knackiges Gemüse

**Zutaten:**

- zwei Schweine-Minutensteaks
- ein Stängel roter Mangold
- eine rote Peperoni
- 100 g Baby-Spinat (eine Packung)
- Fischeauce
- 3 TL schwarze Knoblauch-Bohnen-Sauce
- Wasser
- zwei Portionen Chinanudeln
- Sesamöl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 6 Min.*



Mit leckerer Sauce

**Zubereitung:**

Steaks quer in schmale, lange Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Mangoldstängel putzen und quer in feine Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Peperoni putzen und ebenfalls quer in schmaler Ringe schneiden. Zum Mangold geben.

Öl in einer Wokpfanne erhitzen und Mangold und Peperoni darin kurz pfannenrühren. Schweinefleisch dazugeben und ebenfalls kurz pfannenrühren. Spinat hinzugeben. Mit etwas Fischsauce würzen. Knoblauch-Bohnen-Sauce dazugeben. Sauce mit etwas Wasser verlängern. Kurz köcheln lassen.

Parallel dazu Chinanudeln in einem Topf mit kochendem Wasser 4 Minuten garen.

Chinanudeln in ein Sieb geben und somit das Kochwasser

abschütten. Chinanudeln auf zwei Nudel-Bowls verteilen. Schweinefleisch mit Gemüse und Sauce darübergerben.

Servieren. Guten Appetit!

---

## Vier-Gemüse-Kuchen



Mit vier Gemüsesorten

### **Zutaten:**

*Für den Rührteig:*

- [Grundrezept](#)

Anstelle 500 g Weizenmehl nur 200 g Weizenmehl verwenden.

*Zusätzlich:*

- ein Stück Hokkaidokürbis
- ein Stück Süßkartoffel
- eine halbe Zucchini
- eine Pastinake

*Zum Dekorieren:*

- Puderzucker

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Minuten | Backzeit 1 Stunde bei 170 °C Umluft*



Man sieht deutlich die unterschiedlich farbigen Gemüsezugaben

**Zubereitung:**

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Gemüse in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Gemüse zum Rührteig geben und unterheben.

Rührteig in eine Kasten-Backform mit Backpapier geben.

Rührteig die oben angegebene Backdauer auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

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

---

## **Buttermilch-Joghurt-Torte mit Mango, Banane und Zitrone**



Wunderbar fruchtig

**Zutaten:**

*Für den Tortenboden:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- 500 ml griechischer Natur-Joghurt
- 500 ml Zitronen-Buttermilch
- 4 Bananen
- 1 Mango
- 14 Blätter Gelatine

*Zum Dekorieren:*

- Schokoladenstreusel

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.*



Mit Schokoladenstreuseln garniert

**Zubereitung:**

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Mango schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Bananen schälen, längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Zu der Mango geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Joghurt mit Buttermilch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in die Joghurt-Milch-Mischung geben und mit dem Schneebesen verquirlen und auflösen.

Mango und Bananen dazugeben und mit dem Backlöffel unterheben.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Back-Springform füllen und verteilen.

Torte die oben angegebene Zeit in den Kühlschrank geben.

Torte herausnehmen. Mit Schokoladenstreuseln garnieren. Backform- und -papier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

# Gnocchi



Frisch zubereitet

**Zutaten** (für 2 Personen, etwa 40 Stück):

- 500 g Kartoffeln (mehligkochend)
- 3 Eigelbe
- 100 g Mehl
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit je Portion 3–4 Min.*

**Zubereitung:**

Kartoffeln schälen. Wasser in einem Topf erhitzen, salzen und Kartoffeln darin etwa 15–20 Minuten garen.

Kartoffeln herausnehmen, in eine Schüssel geben und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Abkühlen lassen.

Eigelbe und Mehl zum Kartoffelstampf geben, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen.

Ein Arbeitsbrett leicht mehlieren. Kartoffelteig mit den Händen auf dem Arbeitsbrett zu einer großen Rolle formen. Dann bei Bedarf quer einmal teilen und jeweils zu einem 5–6 cm dicken Strang rollen. Jeweils quer in fingerdicke Stücke schneiden und auf mehrere große, leicht mehlierte Teller geben.

Man kann die Gnocchi mit einer Gabel längs ein wenig einritzen und somit verzieren.

Wasser in einem großen Topf erhitzen, salzen und Gnocchi portionsweise bei geringer Temperatur darin einige Minuten garen. Wenn die Gnocchi an die Oberfläche kommen, sind sie gar. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf einen Teller geben.

Gnocchi entweder sofort für ein Gericht verwenden oder abkühlen lassen und portionsweise in Gefrierbeuteln einfrieren.

---

# **Variation** **einer** **Hochzeitssuppe**



Gehaltvoller Teller

**Zutaten für 2 Personen:**

- 1 l frischer Gemüsefond
- 10 Markklößchen (Packung)
- 10 Grießklößchen (Packung)
- 10 Suppenmaultaschen (Packung)
- 1 Stängel Mangold
- 1 Pastinake
- 2 große Blumenkohlröschen
- 2 kleine Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Lauchzwiebeln
- kleine Portion Baby-Spinat
- 4 Stangen Spargel (geputzt, eingefroren)
- 6 Cherrydatteltomaten
- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

▪ Petersilie

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 10 Min.*



Eine vollständige Mahlzeit

**Zubereitung:**

Petersilie kleinschneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und in grobe Stücke zerteilen.

Die fünf zuerst aufgeführten Gemüsesorten kommen in eine Schale, die vier zuletzt aufgeführten Gemüsesorten ebenfalls in eine Schale.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Suppeneinlagen wie Markklößchen, Griesklößchen und Suppenmaultaschen hineingeben. Gemüsesorten aus der ersten Schale hineingeben. Suppe bei geringer Temperatur 6 Minuten köcheln lassen. Gemüsesorten aus der zweiten Schale hineingeben. Suppe weitere 4 Minuten

köcheln lassen. Mit Muskat, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Suppe abschmecken.

Suppe mit Einlagen und Gemüse auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

---

## Chinakohl-Rouladen mit Kriitharaki in Paprika- Weißwein-Sauce



Mit einfacher Hackfleischfüllung

**Zutaten für 2 Personen:**

- 8 große Chinakohlblätter
- Chardonnay
- 2 TL Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Küchengarn

*Für die Hackfleischfüllung:*

- 250 g gemischtes Hackfleisch
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen

*Zusätzlich:*

- 2 Portionen Kritharaki

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 12 Min.*



Mit würziger Sauce

**Zubereitung:**

Wasser in einem großen Topf erhitzen. Den Strunk der Chinakohlblätter abschneiden. Chinakohlblätter im nur noch siedenden Wasser 10 Minuten blanchieren. Herausnehmen.

Schalotten und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben. Hackfleisch dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut mit der Hand vermischen. Acht kleine Röllchen daraus formen.

Jeweils vier Chinakohlblätter senkrecht nebeneinander auf ein großes Arbeitsbrett geben. Jeweils ein Stück Küchengarn senkrecht unter jedem Chinakohlblatt hindurchziehen. Am Fuss eines Chinakohlblattes ein Hackfleischröllchen quer positionieren. Chinakohlblatt von unten her einrollen und mit dem Küchengarn fixieren. Mit den anderen Chinakohlblättern ebenso verfahren. Einen zweiten Durchgang mit den restlichen vier Chinakohlblättern durchführen.

Kritharaki in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 12 Minuten garen.

Parallel dazu Butter in einer großen Pfanne mit Deckel erhitzen und Rouladen auf allen Seiten kross anbraten. Mit einem großen Schluck Weißwein ablöschen. Paprikapulver dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 12 Minuten garen.

Rouladen herausnehmen, auf zwei Teller verteilen und das Küchengarn entfernen. Sauce abschmecken. Kritharaki auf die beiden Teller verteilen. Großzügig Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Nudel-Bowl mit Hähnchenlebern, Brokkoli und Stangensellerie in Chou-Hou- Sauce**



Mit Hähnchenlebern

**Zutaten für 2 Personen:**

- 400 g Hähnchenlebern (1 Packung)
- 1/2 Brokkoli
- 4 Stängel Stangensellerie
- 2 Portionen Chinanudeln
- 2 EL Chou-Hou-Sauce (Chinesische Fünf-Kräuter-Sauce)
- Fischsauce
- Wasser
- Sesamöl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.*



Und Brokkoli und Stangensellerie

**Zubereitung:**

Hähnchenlebern zerkleinern und in eine Schale geben.

Brokkoli in kleine Röschen zerteilen und ebenfalls in eine Schale geben.

Stangenselleriestängel putzen und quer in schmale Stücke schneiden. In eine Schale geben.

Chinanudeln nach Anleitung zubereiten.

Öl in einer Wokpfanne erhitzen. Lebern und Gemüse darin einige Minuten anbraten und pfannenrühren. Mit etwas Fischsauce ablöschen. Chou-Hou-Sauce dazugeben. Die Sauce mit Wasser verlängern. Etwas köcheln lassen. Abschmecken.

Nudeln auf zwei Nudel-Bowls verteilen. Lebern mit Gemüse und Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Rum-Rosinen-Nuss-Kuchen



Sehr schmackhafter Kuchen

## **Zutaten:**

*Für den Rührteig:*

- [Grundrezept](#)

Nur 300 g Weizenmehl verwenden.

*Zusätzlich:*

- 200 g Nuss-Rosinen-Mischung (1 Packung, mit Mandeln, Paranuss-, Haselnuss-, Walnuss-, Cashewkernen und Rosinen)
- 100 ml Rum (40 % vol.)

- Puderzucker

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

### **Zubereitung:**

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei anstelle von 500 g Weizenmehl nur 400 g Weizenmehl verwenden.

Rosinen aus der Nuss-Rosinen-Mischung heraussuchen, in eine Schale geben, Rum darüber geben und eine Stunde einweichen.

Nüsse in der Küchenmaschine fein in eine Schale reiben.

Rosinen ohne den Rum in den Rührteig geben. Dann die geriebenen Nüsse dazugeben. Alles gut verrühren.

Kuchen in der Kasten-Backform auf mittlerer Ebene die oben angegeben Zeit im Backofen backen.

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

---

# **Vegane            Bratwürste            mit Paprika-Pastasotto**



Mit veganen Bratwürsten

**Zutaten für 2 Personen:**

*Für die Bratwürste:*

- 8 vegane Bratwürste (Sojaproteinbasis)
- Rapsöl

*Für das Pastasotto:*

- 150 g Kritharaki (griechischer Nudelreis)
- 1 Schalotte
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück frischer Ingwer
- 4 kleine, gelbe Paprikaschoten
- 500 ml Gemüsefond
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

- Zucker
- 50 ml Kokosnussmilch
- Olivenöl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.*



Schlotziges Pastasotto

**Zubereitung:**

*Für das Pastasotto:*

Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebeln putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. Ingwer schälen und auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale reiben. Paprikaschoten putzen und in kleine Würfel schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebeln andünsten. Ingwer ebenfalls hinzufügen und kurz mit andünsten. Nudelreis in den Topf dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Paprikawürfel hinzufügen und mit etwas Gemüsefond ablöschen. Nun nach und nach den Fond angießen und

verkochen lassen, dabei immer gut rühren. Nach 12 Minuten sind die Nudeln gar. Kokosnussmilch dazugeben, unterrühren und erhitzen. Mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

*Für die Bratwürste:*

Parallel dazu eine große Portion Öl in einer Pfanne erhitzen und Bratwürste darin auf jeweils beiden Seiten 10 Minuten kross und knusprig braten.

Jeweils vier Bratwürste auf zwei Teller geben. Pastasotto dazu drapieren.

Servieren. Guten Appetit!