

Putenfleisch mit Mungobohnensprossen in Chili-Bohnen-Sauce mit Basmatireis



Bei diesem Rezept bekommt das Putenfleisch ganz asiatisch klassisch Mungobohnensprossen als weitere Zutat.

Und als Sauce wähle ich eine scharfe Bohnen-Sauce, also eine asiatische Sauce mit Sojabohnen und Chili. Die eine leichte Schärfe mit sich bringt.

Für 2 Personen:

- 400 g Putenschnitzel (etwa 4 kleine Schnitzel)
- 400 g Mungobohnensprossen (2 Packungen à 200 g)
- 4 EL Chili-Bohnen-Sauce (Toban Djan Sauce)
- Fisch-Sauce
- 1/2 Tasse Wasser

- 1 Tasse Basmatireis
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 11 Min.



Putenfleisch in kurze, schmale Streifen schneiden.

Reis in der dreifachen, leicht gesalzenen Menge Wasser in einem Topf auf dem Herd 11 Minuten garen.

Öl in einem Wok erhitzen.

Fleisch darin kurz pfannenrühren.

Sprossen dazugeben und ebenfalls einige Minuten pfannenrühren.

Mit Fisch-Sauce ablöschen. Chili-Bohnen-Sauce dazugeben. Mit dem Wasser verlängern. Alles kurz köcheln lassen.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen.

Fleisch mit Sprossen und Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Putenfleisch mit Blattspinat in Knoblauch-Chili-Sauce und Basmatireis



Ein asiatisches Rezept für ein Gericht, das ich im Wok zubereite. Und das daher auch pfannengerührt wird.

Pute passt ja zu Spinat. Und zu Spinat passt immer eine ganze Menge Knoblauch, so dass ich für die Sauce eine scharfe Knoblauch-Sauce ausgewählt habe. Eine asiatische, versteht

sich.

Als Beilage gibt es Bio-Basmatireis, der sehr gut schmeckt, eine leichte Würze hat und einen sehr angenehmen Duft.

Für 2 Personen:

- 4 kleine Putenschnitzel
- 500 g Blattspinat (2 Packungen à 250 g)
- 4 EL Knoblauch-Chili-Sauce
- Fisch-Sauce
- 1 Tasse Basmatireis
- 1/2 Tasse Wasser
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 11 Min.



Putenfleisch in kurze, schmale Streifen schneiden.

Blattspinat putzen und grob zerkleinern.

Reis in der dreifachen, leicht gesalzenen Menge Wasser 11

Minuten auf dem Herd in einem Topf garen.

Öl in einem Wok erhitzen.

Outenfelsichnkurznpfannenrprhen.

Spinat dazugeben und kurz mitgaren.

Mit Fisch-Sauce ablöschen. Chili-Knoblauch-Sauce dazugeben.
Mit dem Wasser verlängern. Alles kurz köcheln lassen.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen.

Fleisch mit Gemüse und Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Schwarze-Johannisbeeren- Birnen-Kuchen



Ich habe aus der Zubereitung des letzten Obstkuchens gelernt.
Dieses Mal habe ich keinen mürben Mürbeteig zubereitet, der leicht zerbröselt.
Sondern einen Tortenboden aus Toastbrotwürfeln und Margarine.



Als Füllung habe ich nur 500 g Birnen verwendet, und kein Kilo Obst.

Und für den Tortenguss nur 500 ml Flüssigkeit.

Und ausreichend Speisestärke zum Binden.

Und so gelingt dann auch ein sehr guter Obstkuchen.

Mein Discounter hatte leider keinen Birnensaft zur Auswahl, so dass ich keinen reinen Birnenkuchen zubereiten konnte. Aber ich bin der Meinung, der dunkle Schwarze-Johannisbeeren-Nektar für den Tortenguss macht sich geschmacklich auch gut für den Kuchen.

Für den Boden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 5 Birnen (etwa 500 g)

Für den Tortenguss:

- 500 ml Schwarzer-Johannisbeeren-Nektar
- 50 g Speisestärke

Für das Topping:

- einige Nüsse

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 12 Stdh.



Nüsse in einer Küchenmaschine fein häckseln.

Kuchenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Stengel der Birnen entfernen. Birnen schälen, längs vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Dann die Viertel in sehr feine Scheiben schneiden.

Birnenscheiben auf den Kuchenboden geben und gut verteilen.

Nektar in einen Topf geben. Stärke dazugeben und gut mit dem Schneebesen verquirlen. Nektar erhitzen und unter Rühren kurz aufkochen lassen.

Tortenguss über die Birnenscheiben verteilen.

Kuchen über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Am Tag darauf Backform und Backpapier entfernen.

Nüsse darüber verteilen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Hähnchen-Wurzel-Lauchzwiebel-Terrine



Ein leckeres Gericht, das ein wenig aus dem Rahmen fällt und das man nicht jede Woche zubereitet.

Als Zutaten verwende ich Hähnchenbrustfilets, Wurzeln und Lauchzwiebeln.

Die Filets werden in kurze, schmale Streifen geschnitten und nur mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Das Gemüse wird geputzt und ebenfalls in kurze, schmale Streifen geschnitten. Allerdings gart das Gemüse vermutlich in der Terrine im Backofen nicht durch, weshalb ich es in kochendem Wasser etwas vorblanchiere.

Und für die Füllmasse verwende ich einfach Eier und Sahne, also einen Eierstich wie für eine Tarte.

Bereiten Sie die Terrinen am Vortag vor. Eine heiße Terrine mit dieser Füllmasse, die ja kein Brät oder eine Farce ist, können Sie in heißem Zustand weder aus den Steingutschalen stürzen noch die Terrine dann zuschneiden.

Also muss die Terrine erst einmal erkalten und erhärten. Dann können Sie sie am darauffolgenden Tag stürzen und in dicke Scheiben schneiden. Und dann kurz in der Mikrowelle erhitzen. Zum Lösen der Terrine aus der Schale eignet sich am besten ein Tortenmesser.

Das Gemüse ist übrigens nach dem Backen noch schön saftig. Die Wurzeln bringen eine leichte Süße mit sich. Das Wurzelgrün in der Füllmasse liefert noch eine zusätzliche Würze. Und die Teriyaki-Sauce abschließend nochmals Süße und Würze.

Befolgen Sie die Anweisungen in der Zubereitungsanleitung unten. Sie erhalten damit ein Gericht, das nicht alltäglich ist. Und das bei Geschmack und Würze wunderbar harmonisch abgerundet ist.

Für 2 Personen:

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 4 Wurzel (mit Wurzelgrün)
- 4 Lauchzwiebeln
- 4 Eier
- 200 ml Sahne
- 2 EL Hot Madras Curry Powder
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- 4 EL Teriyaki-Sauce
- 2 feuerfeste Schalen

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 30 Min.
| Wartezeit mind. 4 Stdn.*



Filets in kurze, schmale Streifen schneiden, die dem Durchmesser der Schalen angepasst sind. In eine Schale geben und salzen und würzen.

Wurzel schälen. Lauchzwiebeln putzen. In ebenso lange Streifen schneiden.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Curry würzen. Alles gut mit dem Schneebesen verquirlen.

Backofen auf 170 °C Umluft erhitzen.

Schalen mit einem Kochpinsel mit etwas Olivenöl bepinseln.

In drei Durchgängen Geflügel und Gemüse in die Schalen legen und mit einem Teil des Eierstichs auffüllen, bis die Schalen komplett befüllt sind.

Auf mittlerer Ebene in den Backofen geben und 30 Minuten garen.

Herausnehmen, abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank geben.

Am darauffolgenden Tag Terrine mit dem Tortenmesser vom Rand und Boden der Schalen lösen.

Auf zwei Teller stürzen.

Mit einem großen Messer in dicke Scheiben schneiden.

Mit der Teriyaki-Sauce würzen.

Jeweils zwei Minuten in der Mikrowelle bei 800 W erhitzen.

Servieren. Guten Appetit!

FrISChe Tagliatelle mit Pesto Genovese



Ein einfaches Gericht. Zu dem es weniger Zutaten bedarf.

Ich habe die Pasta leider nicht selbst frisch zubereitet. Denn immer noch fehlt mir eine Nudelmaschine, die ich mir einmal zulegen will.

Aber ich habe frische Pasta in der Packung gekauft. Das merkt man daran, dass sie nur eine Garzeit von 4 Minuten hat.

Dazu gibt es ein Pesto Genovese. Hauptbestandteile sind Basilikum, Pinienkerne, Cashewnüsse, Parmigiano Reggiano und viel Olivenöl.

Das Gericht ist übrigens aufgrund des verwendeten veganen Hartkäses vegan.

Als Besonderheit habe ich wieder tiefe Pastateller zur Verfügung.

Mein beiden tiefen Pastateller, die ich für solche Gerichte verwendet habe, waren mir vor Wochen aus der Hand geglitten und auf den Boden gefallen. Natürlich zerbrochen.

Jetzt habe ich über das Nachbarschaftsnetzwerk nebenan.de eine entfernte Nachbarin gefunden, die zwei tiefe Pasta-Teller zur Verfügung und keine Verwendung mehr dafür hatte und sie mir für lau überließ. Danke, Lia! Ich habe mit diesem Nachbarschaftsnetzwerk wirklich schon sehr gute Erfahrungen gemacht, so haben mein Bruder und ich vor kurzem eine Nachbarschaftshilfe für meine alte Mutter über dieses Netzwerk gefunden.

Für 2 Personen:

- 500 g frische Tagliatelle
- 1 Topf frischer Basilikum
- eine Portion Cashewnüsse
- eine Portion Pinienkerne
- veganer Parmigiano Reggiano
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.



Basilikum grob zerkleinern.

Nüsse und Kerne in einer Küchenmaschine fein häckseln.

Hartkäse auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben.

Eine große Portion Olivenöl in einem Topf auf dem Herd erhitzen.

Basilikum, Nüsse und Kerne dazugeben und kurz andünsten.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Mit dem Pürrierstab fein pürrieren.

Käse dazugeben und alles gut vermischen.

Pesto abschmecken.

Pasta in leicht gesalzenem, kochendem Wasser vier Minuten garen.

10 Esslöffel des Kochwassers zum Pesto geben.

Pasta zum Pesto geben und alles vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Mit frisch geriebenem Hartkäse garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Shirataki mit Blattspinat-Avocado-Pesto



Shirataki-Nudeln sind eine traditionelle japanische Nudelsorte. Sie sind besonders in der japanischen und chinesischen Küche beliebt. Die Shirataki-Nudeln ähneln vom Aussehen den Glasnudeln, sind aber etwas dicker. Man könnte sie mit schmalen, italienischen Bandnudeln vergleichen.

Die Shirataki-Nudeln bestehen weitgehend aus Wasser und dem Mehl

der Konjakwurzel (auch Teufelszunge genannt). Durch das Herstellungsverfahren riechen die Nudeln leicht nach Fisch und müssen daher vor dem Garen gut gewässert werden.

Sie haben selbst keinen großen Eigengeschmack, nehmen dafür aber sehr gut den Geschmack einer Suppe oder Sauce an.

Als Pesto gibt es dazu ein Pesto aus den Hauptbestandteilen Blattspinat und Avocado.

Ich püriere das Pesto vor dem Servieren nicht mit dem Pürierstab, sondern schneide alle Zutaten vor dem Garen sehr klein. Das Pesto zerfällt dann durch das Garen und wird sehr sämig.

Wie immer kann man ein wenig Kochwasser der Shirataki-Nudeln verwenden, um das Pesto ein wenig zu verlängern und flüssiger zu machen.

Und um ein wirklich sehr schmackhaftes Pesto zu erhalten, gebe ich eine große Portion frisch geriebenen, veganen Hartkäse hinzu.

Für 2 Personen:

- 400 g Shirataki-Nudeln (2 Packungen à 200 g)
- 300 g Blattspinat (2 Packungen à 150 g)
- 2 reife Avocados
- 2 Schalotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- Riesling
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- veganer Hartkäse
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Eine große Portion Hartkäse auf einer kleinen Küchenreibe in eine Schale fein reiben.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und sehr kleinschneiden.

Schalotte, Lauchzwiebel und Knoblauch zusammen in eine Schale geben.

Spinat und Avocado ebenfalls.

Öl in einem Topf erhitzen.

Schalotten, Lauchzwiebeln und Knoblauch darin einige Minuten glasig andünsten.

Spinat und Avocado dazugeben und mit andünsten.

Mit einem Schluck Riesling ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Käse dazugeben, alles gut vermischen und noch etwas köcheln

lassen.

Abschmecken.

Parallel dazu Wasser in einem Topf erhitzen, leicht salzen und Shirataki-Nudeln darin 3 Minuten garen.

Nudeln zum Pesto geben.

Alles gut vermischen.

Auf zwei Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinebauch mit Koriander und Basmatireis



Dieses asiatische Gericht hat mir mal wieder so richtig geschmeckt.

Nur Schweinebauch als Hauptzutat, quer in schmale Streifen geschnitten.

Eine wesentliche Zutat ist aber der frische Koriander, der dem Gericht den asiatischen Touch gibt.

Die Sauce bilde ich klassisch aus Fisch-Sauce und dunkler Soja-Sauce. Mit etwas Wasser verlängert.

Und dazu gibt es neuen Bio-Basmatireis, vermutlich nicht von den Hängen des Himalaya, sondern von irgend einem Feld in Deutschland. Aber er mundet vorzüglich.

Ich habe den Schweinebauch natürlich klassisch in meinem Wok auf meinem neuen Induktionsherd gegart. Geht wirklich sehr schnell und gart vorzüglich.

Für 2 Personen:

- 6 Scheiben Schweinebauch
- 30 g frischer Koriander (2 Packungen à 15 g)
- Fisch-Sauce
- dunkle Soja-Sauce
- 1/2 Tasse Wasser
- 1 Tasse Bio-Basmatireis
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 11 Min.



Schweinebauch quer in schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Koriander putzen und kleinschneiden. Ebenfalls in eine Schale geben.

Reis in der dreifachen Menge Wasser in einem Topf 11 Minuten garen. Wasser leicht salzen.

Parallel dazu Öl in einem Wok erhitzen.

Schweinebauch darin einige Minuten kross pfannenrühren.

Koriander dazugeben und alles gut vermischen.

Mit Fisch-Sauce und Soja-Sauce ablöschen.

Mit etwas Wasser verlängern.

Noch etwas köcheln lassen.

Reis auf zwei große Schüsseln verteilen.

Schweinebauch mit viel Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Hähnchenbrustfilet mit Lauch-Reis



Ich hatte für einen Reis als Beilage eine Phantasie. Und habe sie umgesetzt. Erfolgreich.

Ich gare nicht nur den Reis.

Sondern gebe noch kleingeschnittenen Lauch dazu.

Und mische vor dem Servieren Leinsamen darunter.

Würze gibt scharfes Curry-Pulver. Und Teriyaki-Sauce.

Und als Crunch beim Essen und zur Abrundung kommen noch kleingehäckselte Nüsse obenauf.

Dazu als Hauptzutat einfach ein leckeres, saftig gebratenes Hähnchenbrustfilet, das mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer gewürzt wird.

Für 2 Personen:

- 2 Hähnchenbrustfilets
- gemahlener Kreuzkümmel

- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- 1/2 Stange Lauch
- 1/2 Tasse Parboiled Reis
- 1 EL Leinsamen
- 2 EL Hot Madras Curry Powder
- 2 EL Teriyaki-Sauce
- Salz
- einige Nüsse

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Nüsse in einer Küchenmaschine fein mahlen.

Filets auf beiden Seiten mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.

Reis mit der dreifachen Menge Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Leicht salzen. Zugedeckt 15 Minuten garen.

Lauch putzen und quer in Ringe schneiden. In eine Schale geben.

Lauch 3 Minuten vor Ende der Garzeit des Reises hinzugeben und noch mitgaren. Leinsamen unterheben. Curry-Powder dazugeben und vermischen. Warmhalten.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Filets zuerst auf einer Seite 4 Minuten anbraten. Dann wenden und weitere 4 Minuten anbraten. Beim letzten Bratdurchgang Deckel auf die Pfanne auflegen.

Jeweils ein Filet auf einen Teller geben.

Reis dazu verteilen. Leicht salzen.

Jeweils einen Esslöffel Teriyaki-Sauce über den Reis geben.

Mit Nüssen garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Erdbeer-Trauben-Kuchen



Die Idee war gut. Die Umsetzung jedoch nicht.

Ich dachte an einen schönen, leckeren, frischen Sommer-Kuchen. Mit viel frischem Obst.

Ich hatte Erdbeeren und Trauben vorrätig.

Als Boden hatte ich mich für einen Mürbeteig entschieden.

Und der Tortenguss sollte aus rotem Merlot bestehen, mit Stärke aufgekocht.

So weit, so gut.

Es stellte sich jedoch heraus, dass die 500 g Erdbeeren und die 500 g Trauben zusammen viel zu viel waren für den Kuchen. Und sich auf dem Mürbeteig auftürmten. Eine Obstsorte hätte für den Kuchen völlig ausgereicht.

Der Mürbeteig entsprach auch nicht so meinen Vorstellungen, denn er war sehr bröselig, ähnlich wie zerkleinerter Butterkeks.

Und der Merlot erhielt dann leider etwas zu wenig Stärke, so dass er auch über Nacht im Kühlschrank als Tortenguss nicht so richtig fest und kompakt wurde, sondern eher geleeartig blieb.

Also, kein richtiger Erfolg.

Das Ergebnis ist eher ein Dessert: Obst-Salat mit krümeligem Mürbeteig und Rotwein-Gelee.

Wenn Sie das Rezept für den Sommer-Kuchen zum Erfolg bringen wollen, machen Sie bitte folgendes:

a) Verwenden Sie einen industriell gefertigten Torten-Boden, also einen Biskuit-Boden. Oder eventuell auch einen Boden aus Toastbrot oder Butterkeks mit Margarine. Grundrezepte für die beiden letzteren Böden finden Sie in meinem Foodblog.

b) Verwenden Sie nur 500 g Obst, kein ganzes Kilo, das ist zuviel.

c) Und geben Sie in den Rotwein für den Tortenguss ruhig noch einen weiteren Esslöffel Speisestärke hinzu und kochen Sie ihn kräftig auf. So gehen Sie sicher, dass der Tortenguss gut abbindet und Stabilität bietet.

Auf diese Weise gelingt Ihnen der Kuchen sicherlich gut.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 500 g Erdbeeren
- 500 g weiße Trauben

Für den Tortenguss:

- 500 ml Merlot
- 2 gehäufte EL Speisestärke

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.

| *Wartezeit mind. 4 Stdn.*



Mürbeteig nach dem Grundrezept bei 170 °C Umluft 30 Minuten im Backofen backen.

Erdbeeren und Trauben putzen. Erstere längs vierteln, letztere längs halbieren. In eine Schüssel geben und vermischen.

Obst auf dem gebackenen Mürbeteig in der Backform verteilen.

Merlot in einen Topf geben, Speisestärke dazugeben, mit dem Schneebesen gut verquirlen und erhitzen. Kurze Zeit unter Rühren erhitzen und aufquellen lassen.

Tortenguss über dem Obst verteilen.

Kuchen über Nacht in den Kühlschrank geben.

Am darauffolgenden Tag stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Tortiglioni mit Hummer-Sauce



Nein, das ist keine Pasta mit Tomatensauce.

Sondern italienische Pasta mit Hummer-Sauce.

Aber fast genauso schnell zubereitet wie eine Tomatensauce aus passierten Tomaten.

Die Hummer-Sauce wird einfach mit Stärke eingedickt und mit Weißwein verlängert.

Schon hat man ein schnelles und leckeres Essen.

Ich habe das Gericht zwar in die Kategorie „Pesto“ eingestuft, es ist aber nur ein Rezept mit einer guten Sauce.

Für 2 Personen:

- 4 EL Hummerbutter
- 2 EL Speisestärke
- Soave
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 350 g Tortiglioni

Zubereitungszeit: 12 Min.



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

Butter in einem Topf erhitzen.

Stärke dazugeben und kurz anbraten lassen.

Mit einem großen Schluck Weißwein ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Sauce gut mit dem Schneebesen verrühren. Abschmecken.

Pasta auf zwei Teller geben.

Sauce großzügig darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Schweine-Gulasch in Senf-Sauce mit Pasta



Ab und zu ein richtig gutes, sämiges und schlotziges Gulasch schmeckt doch immer wieder einmal gut.

Dieses Mal habe ich Schweinefleisch gewählt.

Und dazu eine Senf-Sauce aus Bautz'ner Senf zubereitet.

Noch etwas verfeinert mit grünen, eingelegten Pfefferkörnern.

Und die Sauce gebildet aus Sahne und Weißwein.

Wählen Sie dazu einfach eine Pasta nach Ihrem Geschmack, ich habe dieses Mal zwei verschiedene Pastasorten gewählt.

Für 2 Personen:

- 500 g Schweine-Gulasch
- 2 Schalotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 TL grüne Pfefferkörner (Glas)
- 3 EL Bautz'ner Senf
- 200 ml Sahne
- Soave
- 2 TL Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 350 g Pasta

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 2 Stdn.



Schalotten, Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen.

Gemüse mit dem Fleisch kurz anbraten.

Pfefferkörner dazugeben.

Mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Mit der Sahne und einem sehr großen Schluck Weißwein ablöschen.

Senf dazugeben.

Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden schmoren lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit eine beliebige Pasta zubereiten.

Sauce abschmecken.

Pasta auf zwei Teller geben.

Gulasch mit viel Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Bananen-Kuchen



Wenn man genügend Bananen vorrätig hat, kann man auf diese Weise einen wirklich sehr, sehr saftigen Bananenkuchen backen.

Ich hatte tatsächlich sechs Bananen vorrätig und habe sie alle verwendet.

Der Kuchenteig ist ein gewöhnlicher Teig für einen Rührkuchen.

In zweifacher Weise abgewandelt. Da ich nach dem Putzen und

Zerkleinern der Bananen immerhin 700 g Bananenstückchen hatte, habe ich das Mehl um 100 g reduziert. Und die Anzahl der Eier um 1 Ei für zusätzliche Bindung und Festigkeit erhöht.

Was soll ich sagen. Der Kuchen gelingt und ist wirklich sehr saftig.

Aufgrund der großen Teigmasse kann eventuell beim Backen in der Kastenform der Teig etwas überlaufen und ein wenig davon aus der Backform heraustropfen. Aber das stört ja nicht sonderlich.

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

100 g Mehl weglassen und 1 Ei zusätzlich hinzugeben.

Zusätzlich:

- 6 Bananen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std.



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

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

100 g Mehl weglassen. Und ein fünftes Ei hinzugeben.

Bananen zum Rührteig geben und mit dem Backlöffel gut unterheben und vermischen.

Kuchen in einer Kasten-Backform nach dem Grundrezept backen.

Nach dem Abkühlen aus der Backform stürzen und das Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Bratkartoffeln mit Sellerie-Fenchel-Gemüse



Bei dieser Hitze im Sommer bietet es sich ja an, etwas Leichtes, möglichst aus Gemüse und somit etwas Vegetarisches oder Veganes zuzubereiten.

Also habe ich aus Kartoffeln, Staudensellerie und Fenchel ein leckeres, veganes Gericht zubereitet.

Die Kartoffeln habe ich einfach als Bratkartoffeln aus zuvor gegarten Kartoffeln gebraten.

Und den Sellerie und Fenchel kurz in kochendem Wasser vorgegart und dann nochmals in viel Butter in der Pfanne geschwenkt.

Fertig ist ein sehr leckeres, leichtes und gut verdauliches Gericht für den Sommer.

Für 2 Personen:

- 10 Kartoffeln
- 1 Staudensellerie
- 2 Fenchelknollen
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 40 Min.



Kartoffeln schälen.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 15 Minuten garen.

Herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

Sellerie und Fenchel putzen und in kleine Stücke schneiden.

Wasser nochmals in einem Topf erhitzen und Gemüse darin 5 Minuten vorgaren.

Herausheben und in eine Schüssel geben.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffeln darin etwa 10–20 Minuten sehr kross auf allen Seiten anbraten. Salzen und pfeffern.

Kurz vor Ende der Garzeit eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen.

Gemüse hineingeben, gut durch die Butter schwenken und kurz erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Bratkartoffeln in der Mitte zweier Teller anrichten.

Gemüse dazu auf jeweils beiden Seiten dazugeben.

Servieren. Guten Appetit!

In Butter geschwenkter Brokkoli mit Käse-Reis



Auch hier wieder ein passendes Gericht für den Sommer.

Leicht, schmackhaft, gut verdaulich und passend zur Hitze des Sommers.

Wenn Sie anstelle des Gouda und des Parmigiano Reggiano sogar noch veganen Hartkäse verwenden, haben Sie sogar ein schmackhaftes, veganes Gericht.

Die Brokkoli werden einfach in Röschen zerteilt, kurz vorgegart und dann nochmals in Butter geschwenkt.

Zum Reis kommen sowohl zwei Käsesorten als auch kleingewiegte Petersilie.

Fertig ist ein leichtes Sommergericht.

Für 2 Personen:

- 2 Brokkoli
- 1/2 Tasse Parboiled-Reis
- ein Stück Parmigiano Reggiano

- ein Stück mittelalter Gouda
- eine Portion frische Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Reis in der dreifachen, leicht gesalzenen Menge Wasser in einem Topf auf dem Herd 15 Minuten garen.

Brokkoli putzen und in kleine Röschen zerteilen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Röschen darin einige Minuten vorgaren.

Herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Käse auf einer Küchenreibe fein in eine Schüssel reiben.

Petersilie kleinwiegen und dazugeben.

Kurz vor Ende der Garzeit eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen.

Röschen hineingeben, erhitzen und gut durch die Butter schwenken.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Reis in die Schüssel mit Käse und Petersilie geben und alles gut vermischen.

Jeweils einen Eierring auf einen Teller stellen und Reismischung hineingeben und festdrücken.

Eierringe entfernen.

Röschen auf die beiden Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Kirschen-Tarte



Sommerzeit ist auch Kirschenzeit. Zuerst aus den südlicheren Ländern wie Spanien, Italien oder Griechenland. Dann aber auch aus dem eigenen Land.

Und am besten verarbeitet man Kirschen eben zu einem Kuchen oder wie in diesem Rezept zu einer süßen Tarte.

Die Kirschen werden einfach geputzt, entsteint und halbiert.

Dann kommen sie in die Füllmasse, den Eierstich.

Eigentlich passt als Boden eher ein Mürbeteig zu der Kirschtarte. Aber man kann auch gern einen Hefeteig wie in diesem Rezept zubereiten. Wenn man keine Eier für den Mürbeteig zuhause vorrätig hat.

Für den Boden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 500 g Kirschen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. Backzeit 1 Std.



Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Kirschen putzen, halbieren, entsteinen und in eine Schüssel geben.

Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten.

Kirschen in die Füllmasse geben und alles gut vermischen.

Auf den Hefeteigboden in der Spring-Backform geben und gut verteilen.

Nach dem Grundrezept backen.

Kuchen herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen. Auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Castellane mit Wasabi-Joghurt-Sauce mit Rucola-Salat



Dieses Rezept ist nur etwas für die harten Hunde unter meinen Lesern. Für diejenigen, die es wirklich scharf mögen. Denn die verwendete Wasabi-Paste enthält nicht nur einen großen Anteil von dem uns bekannten Meerrettich, sondern auch japanischen Meerrettich, also Wasabi.

Der hinzugefügte Joghurt mildert zwar die Schärfe etwas. Die Sauce ist aber immer noch scharf genug, dass sie Ihnen kräftig Nase, Rachen, Magen und Darm durchpustet.

Damit die Sauce noch ein wenig mehr Gehalt hat, gebe ich kleingeschnittenen Rucola und Knoblauch hinzu, die ich beide in etwas Butter andünste.

Und bitte unbedingt beachten, den Joghurt nicht mehr aufkochen, sondern nur in den heißen Topf geben und erhitzen. Er flockt sonst aus und gerinnt.

Als Pasta wähle ich italienische Castellane.



Und als kleine Beilage gibt es einen Rucola-Salat in einem leckeren Joghurt-Dressing.

Für 2 Personen:

- 350 g Castellane
- 200 ml Wasabi-Paste (2 Tuben à 100 ml)

- 500 ml Natur-Joghurt mild
- 4 Knoblauchzehen
- 150 g Rucola (1 Packung)
- Butter

Für den Salat:

- 150 g Rucola (1 Packung)
- 6 EL Natur-Joghurt mild
- Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 12 Min.



Rucola für die Sauce putzen und kleinschneiden.

Knoblauch putzen, schälen, mit dem Messer plattdrücken und kleinschneiden.

Pasta in einem Topf mit leicht gesalzenem, kochendem Wasser 9 Minuten garen.

Rucola putzen und in eine Schüssel geben.

Mit dem Joghurt, Essig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einer Schale ein Dressing zubereiten.

Dressing über den Rucola geben und alles gut vermischen. Auf zwei Schalen verteilen.

Pasta durch ein Küchensieb abschütten.

Butter im gleichen Topf erhitzen. Knoblauch und Rucola darin kurz andünsten. Wasabi-Paste dazugeben. Topf vom Herd nehmen. Joghurt dazugeben. Alles gut vermischen.

Pasta zur Sauce geben. Erneut alles gut vermischen.

Pasta mit der Sauce auf zwei tiefe Teller verteilen.

Salat dazu servieren. Guten Appetit!