

Schweine-Schnitzel mit Bratkartoffeln



Kross gebraten

Einfaches Gericht. Immer wieder gerne zubereitet. Immer wieder gerne gegessen.

Einfach Schweineschnitzel mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und in einer Grillpfanne auf beiden Seiten einige Minuten kross grillen.

Vorher Kartoffeln in kochendem Wasser garen. Dann in dünne Scheiben schneiden. Und ebenfalls in der Grillpfanne einige Minuten sehr kross grillen.

Fertig ist ein sehr leckeres Gericht.

Gemüse-Eintopf



Leckerer Eintopf

Ein leckerer Eintopf. Mit verschiedenem Gemüse und Kartoffeln.

Für etwas Würze und Schärfe sorgen ein kleines Stück frischer Ingwer und eine Peperoni.

Natürlich zubereitet mit frisch zubereitetem Gemüsefond, den ich portionsweise tiefgefroren hatte.

Garniert mit kleingeschnittenem Schnittlauch.

Veganes Hähnchenbrustfilet mit scharfer Steak-Sauce



Hähnchenfilet

Vegane Hähnchenbrustfilets. Basierend auf Weizen.

Da es vegan und auf Weizenbasis hergestellt ist, kann man es anbraten oder auch nicht.

Es schmeckt recht fein, nach Gemüse und Getreide. Und hat einen angenehmen Geschmack.

Für mein Verständnis ist solch ein veganes Filet aber nicht

notwendig, ich brauche so etwas nicht.

Für mich darf es gern ein richtiges Hühnchenbrustfilet sein, das ich würze und scharf anbrate.

Also ein Lebensmittel, das nicht notwendig ist.

[amd-zlrecipe-recipe:1232]

Bananen-Joghurt-Torte



Sehr leckere Torte

Eine feine Bananen-Torte. Mit Joghurt.

Der Boden ist ein Mürbeteig. Man könnte ihn jedoch auch ohne

Backen zubereiten, aus zerkleinerten Butterkeksen und Butter.

Die Füllmasse besteht aus reifen Bananen. Dazu Joghurt.

Für Stabilität sorgt Blattgelatine. Da die Masse der pürierten Bananen mit Joghurt etwa 1,2 l ergeben, werden 12 Blatt Gelatine verwendet.

Die Torte erhält ihre Festigkeit dadurch, dass sie über Nacht im Kühlschrank erkalten gelassen wird.

[amd-zlrecipe-recipe:1231]

**Pochierte Eier mit Oliven,
grobkörnigem Senf und
Schnittlauch**



Verschiedene Geschmacksnuancen

Pochierte Eier als kleiner Abend-Snack.

Dazu grüne Oliven aus dem Glas.

Etwas grobkörniger Senf.

Und als Garnitur kleingeschnittener Schnittlauch.

[amd-zlrecipe-recipe:1230]

Nürnberger Rostbratwürste mit

Radieschen-Salat



Wurst auf Salat

In der Pfanne gebratene Nürnberger Rostbratwürste.

Dazu scharfe Steak-Sauce.

Auf einem Bett aus lauwarmem Radieschen-Salat.

Mit einem Dressing aus Olivenöl, Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Verfeinert mit kleingeschnittenem Schnittlauch.

[amd-zlrecipe-recipe:1229]

Farfalle aglio e olio



Lecker und würzig

Dies ist ein original italienisches Rezept.

Mit original italienischer Pasta. Von Barilla.

Original italienisches Olivenöl.

Der Knoblauch ist leider aus Spanien.

Aber auch der Parmigiano Reggiano ist original italienisch.

Man kennt dieses Gericht original eigentlich nur als Spaghetti aglio e olio. Hier verwende ich einfach einmal Farfalle. Aber auch mit dieser Pastasorte gelingt das Gericht hervorragend. Es ist würzig, schmackhaft und sehr lecker.

Und man hat noch eine ganze Weile den Knoblauchgeschmack im Mund.

[amd-zlrecipe-recipe:1228]

Küchenrollenhalter



Vier praktische Rollenhalter

Ich habe nochmals in zwei Arbeitsgeräte investiert, die ich schon einmal gekauft habe und die ich in meiner Küche verwende. Und von denen ich sehr überzeugt bin.

Küchenrollen-Halter, die man unter dem Küchenhängeschrack befestigt und die für unterschiedlichste Rollen verwendbar sind.

Man packt sie einfach aus, befestigt die Halterung mit der Klebefolie an dem Halter, wählt die gewünschte Stelle unter dem Hängeschränk, die man vorher von möglichen Fett-Verschmutzungen gereinigt hat, und befestigt den Rollenhalter. Dann schiebt man die Befestigungsstange durch die gewünschte Rolle und befestigt damit die Rolle im Halter. Nun kann man das auf der Rolle angebrachte Küchenutensil ganz einfach in der Küche verwenden.

Auf diese Weise hatte ich bisher schon eine Halterung für Küchenpapier und eine Halterung für Spültücher – auf einer Rolle – unter meinem Hängeschränk.

Da ich unter dem Hängeschränk noch Platz habe, kommen nun noch eine Halterung für Alufolie und eine Halterung für Frischhaltefolie hinzu. Nun habe ich insgesamt fünf Arbeitsgeräte unter dem Hängeschränk befestigt und in Gebrauch. Vier Halterollen und eine Küchen-LED-Leuchte mit Bewegungssensor, die automatisch angeht, wenn ich in der Spüle etwas zu arbeiten habe.

Ich bin von dieser Halterung wirklich vollstens überzeugt, habe deswegen nochmals zwei davon bestellt und kann sie nur sehr empfehlen.

Bei Amazon schnell und einfach bestellt, am darauffolgenden Tag versandt und am zweiten Tag zugestellt. Und am gleichen Tag wird dann zur Bezahlung das Girokonto belastet. Einfacher geht es nicht.



Schöner, auch selbstklebender Halter

Gebratene Tomaten auf Körner-Mischung



Sehr lecker und würzig

Ein vegetarisches Rezept.

Gebratenene Cocktail-Tomaten. Verfeinert mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch.

Und für Schärfe sorgen Peperoni.

Geschmack und Aroma liefert kleingeschnittenes Basilikum, das ich kurz vor dem Servieren untermische.

Für Würze sorgen nur Salz, Pfeffer und Zucker. Und geriebener Cheddar vor dem Servieren.

Als Beilage einfach eine Körner-Mischung aus Quinoa, braunem Basmati-Reis und Wildreis.

[amd-zlrecipe-recipe:1227]

Reis-Tarte



Mit verschiedenen Körnern

Mit Reis bereitet man ja auch Süßspeisen zu. Wie z.B. Milchreis mit Zucker und Gewürzen.

Daher hier auch ein Rezept für eine Tarte mit Reis.

Für den Reis verwende ich drei Packungen mit vorgedämpftem Reis à 250 g, den ich in der Mikrowelle gare.

Es ist Basmati-Reis, Quinoa, brauner Basmati-Reis und Wildreis.

So sorgt der Reis auch für ein wenig Farbe in der Tarte.

Wie bei einem Dessert mit Milch gebe ich in die Tarte auch ein Süßspeisen-Gewürz. Und zwar Baharat. Es würzt die Tarte angenehm süß und auch ein wenig scharf.

Die Tarte gelingt fest und kompakt und sie schmeckt sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:1226]

Rucola-Salat mit Gemüse, Oliven und Cheddar



Würziger Salat

Einfacher Salat.

Ein frisches Gericht zu den jetzigen, noch warmen Sommertemperaturen.

Verfeinert mit Tomaten, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Und auch eingelegten Tomaten.

Dazu noch schwarze Oliven ohne Kerne aus dem Glas.

Würze liefert der geriebene Cheddar.

Das Dressing wird aus Weißweinessig, Olivenöl, Gewürzen und einem Päckchen Salatkräuter gebildet.

[amd-zlrecipe-recipe:1224]

Käse-Tarte



Mit drei Käsesorten

Eine Käse-Tarte. Nein, kein Käse-Kuchen. Wie man ihn in Deutschland mit Speisequark zubereitet. Oder in Amerika als American Cheesecake mit Frischkäse.

Eine Tarte mit Käse. Und zwar drei verschiedenen Käsesorten.

Einmal für Würze ein Blauschimmelkäse.

Als weiteres für Geschmack ein Camembert.

Und nochmals für Würze geriebener Cheddar.

Die Käsesorten haben ja den Vorteil, dass sie beim Backen in der Füllmasse der Tarte schmelzen. Und sich somit die Käsesorten in der Füllmasse verteilen.

Aber, die Käsesorten werden natürlich beim Abkühlen der Tarte nach dem Backen auch wieder fest und kompakt und geben somit der Tarte Festigkeit.

Diese Tarte ist mit einem Mürbeteig zubereitet und gebacken.

Es bietet sich aber eigentlich eher an, einen Hefeteig für die Tarte zuzubereiten.

[amd-zlrecipe-recipe:1225]

Schokoladen-Tarte



Süß und schokoladig

Eine Schokoladen-Tarte bereitet man nach dem Grundrezept für eine Tarte zu.

Für Geschmack sorgt eine Tafel Schokolade, mit 85 % Kakaoanteil.

Für Süße sorgt etwas Zucker.

Die Tarte ist einfach und schnell zubereitet und gebacken.

Und sie schmeckt sehr lecker und fein.

[amd-zlrecipe-recipe:1223]

Gebratene Maultaschen mit Gemüse



Lecker kross gebraten

Maultaschen, nicht im Gemüsefond gegart.

Sondern in der Pfanne gebraten.

Ein industriell gefertigtes Produkt. Aber immerhin frische Maultaschen. Und Bio-Ware.

Dazu einige Gemüsesorten.

Gewürzt mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Garniert mit Parmigiano Reggiano und Schnittlauch.

[amd-zlrecipe-recipe:1222]

Kuheuter-Geschnetzeltes mit Gemüse



Sehr würzig und lecker

Kuheuterschnitzel, in kurze Streifen geschnitten und in Olivenöl in der Pfanne gebraten.

Kuheuterschnitzel kauft man vorgegart beim Schlachter seines Vertrauens.

Man kann es, wie der Name schon sagt, auch gut als Schnitzel in der Pfanne zubereiten. Entweder natur oder auch paniert.

Weitere Zutaten sind einige Gemüsesorten.

Für eine gehörige Schärfe sorgen die Peperoni.

Und für eine schöne Würze sorgt geriebener Cheddar.

[amd-zlrecipe-recipe:1221]

Fusilli mit Basilikum-Pesto



Leckeres, originales Basilikum-Pesto

Original italienische Pasta und ein Rezept für ein originales Basilikum-Pesto.

Die Pasta ist echt italienische Fusilli.

Das Pesto besteht zum größten Teil aus Basilikum, Parmigiano Reggiano und Pinienkernen.

Als kleine Abwandlung enthält es auch Mini-Paprikas. Dazu etwas weiteres Gemüse.

Und die Pasta kommt immer in die Pesto, nicht umgekehrt.

[amd-zlrecipe-recipe:1220]