Eintopf mit Hähnchenherzen, Kartoffeln und bunten Karotten

Würziger Eintopf

Zutaten für 2 Personen:

- 1 l Gemüsefond
- 400 g Hähnchenherzen (1 Packung)
- 4 Kartoffeln
- 4 bunte Karotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- BBQ-Gewürzmischung
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Mit etwas gehacktem Grün dekoriert

Zubereitung:

Hähnchenherzen vierteln und in eine Schale geben.

Kartoffeln und Karotten putzen und schälen. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Karotten quer in Scheiben schneiden. in eine Schüssel geben.

Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen. Lauchzwiebeln quer in Ringe schneiden. Knoblauch mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen. Hähnchenherzen, Lauchzwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Kartoffeln und Karotten dazugeben. Gemüsefond hinzugeben. Mit BBQ-Gewürzmischung, Salz, Pfeffer

und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten garen. Eintopf abschmecken.

Eintopf auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit etwas gehacktem Grün dekorieren.

Servieren. Guten Appetit!

Schweine-Lachsbraten mit bunter Pasta

Hier geht es einfach zu.

Lachsbraten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und in Olivenöl scharf anbraten.

Gemüsefond zum Ablöschen dazugeben und alles zugedeckt eine Stunde bei mittlerer Temperatur schmoren lassen. Danach nur noch die Sauce abschmecken.

Wie man bunte Pasta zubereitet, wissen Sie sicherlich auch selbst – es steht ja auf der Verpackung.

Das Ganze ergibt ein leckeres Gericht mit Braten, Pasta und einer leckeren Sauce. Das Gericht serviert man am besten in einem großen Saucenspiegel.

Und da ich in dieser Einleitung fast alles schon geschildert habe, erfolgt keine weitere Zubereitungserklärung.

Für 2 Personen:

500 g Schweine-Lachsbraten

- 600 ml selbst zubereiteter Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer

- Paprika
- 350 g bunte Pasta

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 1 Std.