Pfannengericht

Eigentlich sollte dieses Gericht eine Resteverwertung sein. Aber die einzige Resteverwertung ist diejenige eines vorgegarten Semmelknödels vom Vortag. Alle anderen Zutaten sind frisch. Das Ganze ergibt aber ein sehr leckeres und würziges Pfannengericht .

Einfaches Pfannengericht

Zutaten für 2 Personen:

- 6 Scheiben Speck
- 2 gegarte Semmelknödel (Vortag)
- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 4 weiße Champignons
- 4 Eier
- zwei Handvoll geriebener Emmentaler
- Fleischgewürzmischung

- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 10 Min.

Aber würzig und lecker

Zubereitung:

Petersilie kleinschneiden.

Speck quer in Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Semmelknödel und Champignons zerkleinern und jeweils in eine Schale geben.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen, ebenfalls grob zerkleinern und in eine Schale geben.

Öl in einer Wokpfanne mit Deckel erhitzen. Speck darin knusprig anbraten. Semmelknödel dazugeben und ebenfalls mit

anbraten. Gemüse und Champignons dazugeben und auch mit anbraten. Mit der Gewürzmischung, Salz und einer Prise Zucker würzen. Eier aufschlagen, dazugeben und alles gut vermischen. Dann den Käse darüber verteilen und alles zugedeckt einige Minuten noch garen, bis der Käse verlaufen ist.

Auf zwei Schalen verteilen und mit Petersilie bestreuen. Servieren. Guten Appetit!

American Cheesecake

Exzellenter American Cheesecake – ein Genuss!
Ich habe das Rezept für einen originalen American Cheesecake schon in meinem Foodblog veröffentlicht.

Der Unterschied zwischen einem American Cheesecake und einem deutschen Käsekuchen ist zum einen, dass ersterer mit

Frischkäse, letzterer jedoch mit Quark zubereitet wird. Außerdem hat ersterer einen Boden aus Keksen und Fett, letzterer jedoch einen Mürbeteigboden. Und der American Cheesecake wird in Wasserdampf in einer Fettschale mit Wasser gebacken, letzterer jedoch ganz gewöhnlich wie ein anderer Kuchen.

Dieser American Cheesecake ist eine Art Hybrid. Ich hatte für den Boden keine Kekse mehr vorrätig. Also bekam er einen Mürbeteig. Sie verstehen? Ein American Cheesecake mit einem Mürbeteigboden. Aber er ist dennoch sehr lecker! Die Zitrone gibt noch etwas Frische und Säure in die Füllung.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 900 g Frischkäse (3 Packungen à 300 g)
- 200 g Zucker
- 100 g Vanillezucker
- 50 g Speisestärke
- 3 Eier
- 200 g Schlagsahne

Zusätzlich:

- 1 Bio-Zitrone
- Alufolie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft | Wartezeit 6 Stdn.

Auch mit Mürbeteigboden

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Schale der Zitrone auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben. Zitrone auspressen und Saft ebenfalls dazugeben.

Eier aufschlagen, in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verquirlen. Sahne dazugeben. Zucker, Vanillezucker und Stärke dazugeben. Frischkäse komplett dazugeben. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren.

Zitronenabrieb und -saft noch dazugeben und untermischen.

Eine Spring-Backform ausfetten. Zwei Streifen Alufolie kreuzweise auf den Tisch legen. Backform daraufstellen. Alufolie an den Rändern hochschlagen.

Mürbeteig in die Backform geben, mit den Händen gut verteilen und ausdrücken. Dabei einen mehrere Zentimeter hohen Rand ausziehen.

Füllmasse in die Backform auf den Boden geben und gut verteilen.

Wasser in eine Fettpfanne geben, so dass die Backform an den Rändern 2–3 cm bedeckt ist. Backform in die Fettpfanne stellen. Fettpfanne auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit bei der genannten Temperatur in den Backofen geben.

Fettpfanne herausnehmen, Backform aus der Fettpfanne nehmen und Kuchen auf einem Kuchengitter eine Stunde abkühlen lassen. Alufolie entfernen. Backform entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben und mindestens 6 Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Gefüllte, gratinierte Portobello-Pilze

Schön und schmackhaft gratiniert

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Portobello-Pilze (4 Pilze, 2 Packungen à 200 g)
- geriebener 4-Quattro-Formaggi
- Salz
- Pfeffer

Für die Füllung:

- 500 g Schweine-Hackfleisch
- 6 EL rote Linsen
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 15 g frischer Thymian (1 Packung)
- 2 Eier
- rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit bei 170 °C Umluft 25 Min.

Leckere, saftige Füllung

Zubereitung:

Blättchen des Thymians abzupfen und in eine Schüssel geben.

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in die Schüssel hinzugeben.

Hackfleisch dazugeben.

Linsen in einem Topf mit kochendem Wasser 8 Minuten garen. Durch ein Küchensieb geben und Kochwasser abschütten. Linsen in die Schüssel geben und abkühlen lassen.

Alles gut mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Eier aufschlagen und dazugeben. Alles gut mit einem Esslöffel oder der Hand vermischen.

Die zu füllenden Seiten der Pilze salzen und pfeffern.

Füllmasse in 4 Teile teilen, jeweils eine Kugel formen und die Pilze damit füllen. Füllmasse gut in den Pilzen festdrücken. Auf eine feuerfeste Platte geben und die oben angegebene Zeit auf oberer Ebene in den Backofen geben.

Nach 20 Minuten Pilze herausnehmen und mit Käse bestreuen. Umluft ausschalten, den Grill anschalten und die Pilze etwa 5–7 Minuten gratinieren.

Herausnehmen, auf zwei Teller verteilen und servieren. Guten Appetit!

Hackfleisch-Linsen-Frikadellen mit in Butter geschwenktem Baby-Brokkoli

Sehr saftige Frikadellen

Zutaten für 2 Personen:

Für die Frikadellen:

- 500 g Schweinehackfleisch
- 6 EL rote Linsen
- 2 Eier
- 2 Knoblauchzehen
- BBQ-Gewürzmischung
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Für das Gemüse:

- 400 g Baby-Brokkoli (2 Packungen à 200 g)
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Mit Baby-Brokkoli

Zubereitung:

Linsen in einem Topf mit kochendem Wasser 8 Minuten garen. In ein Küchensieb geben, abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messser flach drücken und kleinschneiden. In die Schüssel dazugeben.

Hackfleisch ebenfalls dazugeben. Eier aufschlagen und dazugeben. Mit BBQ-Gewürzmischung, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles gut mit der Hand vermischen. 8 kleine Kugeln daraus formen.

Öl in zwei großen Pfannen erhitzen, Hackfleischkugeln hineingeben, mit dem Pfannenwender flach drücken und auf beiden Seiten jeweils 5 Minuten kross anbraten.

Parallel dazu Brokkoli in einem Topf mit kochendem Wasser 8

Minuten garen. Herausnehmen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Brokkoli darin schwenken und salzen.

Jeweils 4 Frikadellen auf einen Teller geben. Brokkoli dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Pikante Dampfnudeln

Lecker, kross und knusprig
Ich habe schon einige Rezepte zur Zubereitung von pikanten Dampfnudeln in meinem Foodblog veröffentlicht. Aber da das letzte Rezept nur für pikante Dampfnudeln – und nicht als Beilage zu einem deftigen Gericht oder als Dessert – schon

Jahre zurückliegt, veröffentliche ich dieses Rezept doch immer wieder gern, um es in Erinnerung zu rufen. Und Ihnen zu empfehlen.

Das Rezept ist original von meiner Mutter. Und sie hat es von ihrer Mutter, meiner Großmutter mütterlicherseits. Meine Mutter würde heute nicht mehr viel dazu sagen, wenn ich ihr erzählen würde, ich habe pikante Dampfnudeln nach ihrem Rezept zubereitet. Sie ist mit mittlerweile 95 Jahren mit Demenz ein Pflegefall in einem Pflegeheim in Mannheim und kann manchmal nur noch stammeln und stottern. Sie hat nur wenige lichte Momente, wenn ich ihr am Telefon von bevorstehenden Fussballspielen im DFB-Pokal oder der Nationalmannschaft erzähle, die sie immer gerne schaut. Vielleicht hätte sie auch einen solch lichten Moment, wenn sie das Wort „Dampfnudeln“ und „Rezept“ von mir hören würde.

Ich habe Dampfnudeln in meiner Kindheit und Jugend immer gerne gegessen, sie haben mir immer geschmeckt und ganz besonders natürlich die krosse, knusprige Kruste am Boden, die gern auch einige schwarze, verkohlte Stellen haben darf. Beim Essen dieser Dampfnudeln bin ich nach dem Rat meines schon verstorbenen Vaters verfahren, der mir in meiner Kindheit immer empfahl, wenn noch Dampfnudeln übrig waren und wir sie nicht mehr essen konnten, einfach den salzigen, knusprigen Boden abzubrechen und nur diesen zu verspeisen. Auf den Hefeteig der Dampfnudeln konnte man auch mal verzichten.

Ich liste hier noch einmal die Zutaten für die Zubereitung von 4 Dampfnudeln für eine Person auf, da ich die Dampfnudeln einmal allein gegessen habe. Und 4 Dampfnudeln sind für eine Person wahrlich eine ganze Menge. Aber ansonsten verweise ich für die Zubereitung auf mein Grundrezept für die Zubereitung von pikanten Dampfnudeln. In diesem steht alles für die Zubereitung. Und es ist so gut und einfach beschrieben, wie ich es hier auch nicht besser könnte.

Schön im Dampf gegart

Zutaten (4 Dampfnudeln):

Für den Hefeteig:

- 250 g Mehl
- 20 g Hefe (1/2 Würfel)
- 125 g Milch
- 25 g Zucker
- 1 Ei

Für die Zubereitung:

- 3 EL Öl
- 1/2 Tasse Wasser
- 1 TL Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit (zum Gehenlassen des Hefeteigs) 2 Stdn. | Garzeit 20–25 Min.

Zubereitung:

Grundrezept

Müsli-Plätzchen

Mit diversen Müslisorten

Zutaten (für 100 Plätzchen):

- 1 kg Zucker (davon 4 TL Vanillezucker)
- 8 Eier
- 800 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 2 TL Salz
- 900 g Butter oder Margarine
- 1,75 kg Müsli (z.B. mit Haferflocken, Früchten,

Schokolade)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Minuten | Backzeit jeweils 15–20 Min. bei 170 °C Umluft

Zubereitung:

Diese Zubereitung unbedingt auf zwei Durchgänge verteilen, da eine Backschüssel die Menge der Zutaten nicht aufnimmt. Außerdem sind eventuell bis zu vier Backdurchgänge erforderlich.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Zucker dazugeben. Alles in einer Küchenmaschine verrühren. Mehl, Backpulver und Salz dazugeben. Weiches Fett grob zerkleinern, ebenfalls dazugeben und alles gut zu einer homogenen, sämigen Masse verrühren.

Auf zwei große Backschüsseln verteilen.

Müsli halbieren und auf die beiden Schüsseln verteilen. Jeweils mit dem Backlöffel oder auch der Hand gut untermischen.

Backpapier auf zwei Backblechen auslegen.

Jeweils etwa einen Esslöffel des Teiges in den Händen zu einer Kugel formen, auf das Backpapier geben und diese dann flach zu einem Plätzchen drücken. Hände dabei ab und zu bemehlen. Oder auch direkt aus dem Esslöffel heraus auf das Backpapier geben.

Plätzchen mit ausreichend Abstand auf den Backblechen verteilen.

Backbleche auf mittlerer Ebene für 15–20 Minuten – je nach gewünschtem Bräunungsgrad – in den Backofen geben.

Backbleche aus dem Backofen nehmen und Plätzchen gut abkühlen lassen.

Erneute Backdurchgänge wie oben beschrieben durchführen.

Plätzchen in einem Vorratsbehälter aus Glas oder einer metallenen Keksdose bis zu 10 Tage aufbewahren. Oder direkt servieren.

Brownies

Leckere, schokoladige Brownie

Zutaten (für 100 Plätzchen)

- 700 g Zartbitterschokolade (7 Tafeln à 100 g)
- 700 g Butter oder Margarine
- 16 Eier
- 800 g (Puder-)Zucker, davon 2 TL Vanillezucker
- 560 g Mehl

- einige Prisen Salz

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

Zubereitung:

Am besten sich eine Fettpfanne, die bei einem Küchenherd mit Backofen als Standard mitgeliefert wird. Diese hat einen höheren Rand als ein Backblech. Diese mit zwei Backpapier auslegen.

Schokolade klein zerbrechen und in einen Topf geben. Das Fett dazugeben. Alles unter Rühren mit dem Schneebesen schmelzen. Vom Herd nehmen. Die Masse soll nur noch lauwarm sein.

Eier aufschlagen und in eine Küchenmaschine geben. (Puder-)Zucker und Vanillezucker dazugeben. Alles schaumig rühren. Schokolade-Fett-Mischung tröpfchenweise dazu geben und alles gut verrühren. Schließlich das Mehl mit dem Salz dazugeben und ebenfalls alles gut verrühren.

Teig in die Fettpfanne geben und gut verteilen. Die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

In kleine Rechtecke schneiden und in eine Schüssel geben.

Servieren. Guten Appetit!

Grünkohltarte

Pikant, herzhaft und leicht salzig

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Tarte:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1 kg Grünkohl
- 6 Knoblauchzehen
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min.

Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft

1 kg Grünkohl wurden verarbeitet

Zubereitung:

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Grünkohl etwa 5–10 Minuten in einem großen Topf mit etwas kochendem Wasser garen, damit er etwas zusammenfällt. Entweder vor oder nach dem Garen Grünkohl grob zerkleinern. Grünkohl aus dem Topf nehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden. Zum Grünkohl geben. Kräftig salzen. Alles vermischen.

Füllmasse der Tarte nach dem Grundrezept zubereiten. Eierstichmasse zum Grünkohl geben und alles gut vermengen. Tartemasse in den Hefeteig in der Spring-Backform geben, gut verteilen und etwas andrücken.

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

Tarte herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Spinat

Kross und knusprig
Sind Sie interessiert an Rezepten zu Klassikern der deutschen Küche? Oder zumindest zu regional traditionellen Rezepten?

Dieses Rezept zählt dazu. Ich weiß nicht, wo genau regional in Deutschland dieses Rezept zu verorten ist. Aber Spiegeleier

mit Bratkartoffeln und Spinat sind einfach ein traditionelles deutsches Gericht. Ich kenne es von früher her. Und auch jetzt noch ist mir die Zubereitung als Klassiker ein Begriff. Zudem ist es sogar noch vegetarisch. Und aufgrund der Zutaten leicht verdaulich. Es schmeckt einfach klasse.

Ein großer deutscher Lebensmittelhersteller greift ja gern auf diesen Klassiker zurück, wenn er für eines seiner Produkte „mit dem Blubb“ Werbung im Fernsehen macht.

Aber es geht auch ohne den Spinat aus der Tiefkühltruhe, der auch noch mit Sahne und stark verkleinert hergestellt wird. Man nehme stattdessen einfach frischen Spinat oder Babyspinat. Das ist frisches Gemüse. Es sieht besser aus und es schmeckt auch besser. Und Spinat fällt beim Garen sowieso stark zusammen, so dass aus einer Packung mit 100 g frischem Spinat nach der Zubereitung gerade einmal ein kleines Häufchen übrig bleibt, wie man auf den Foodfotos sieht. Und nicht vergessen: Spinat verträgt sich immer gut mit Knoblauch.

Bei den Gewürzen brauchen Sie auch nicht zu irgend welchen exotischen Gewürze greifen, hier genügen bei allen drei Hauptbestandteilen dieses Gerichts einfach Salz und frisch gemahlener Pfeffer. Nur der Spinat bekommt noch eine kleine Prise Zucker.

Für 2 Personen:

- 2 sehr große Kartoffeln
- 200 g Babyspinat (2 Packungen à 100 g)
- 4 Eier
- 5 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 25 Min.

Lecker und schmackhaft

Kartoffeln schälen. In einem Topf mit kochendem Wasser 15 Minuten garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Dann einmal längs halbieren und quer in dicke Scheiben schneiden.

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

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffelscheiben darin auf jeder Seite einige Minuten kross anbraten, bis sie braun und knusprig sind. Salzen und pfeffern.

Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, Eier aufschlagen und darin braten. Salzen und pfeffern.

Parallel dazu Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch darin andünsten, Spinat dazugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur einige Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Jeweils zwei Eier auf einen Teller geben. Bratkartoffeln jeweils zur Hälfte dazugeben. Ebenfalls jeweils die Hälfte des Spinats auf den Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Gemüsetarte

Nach langer Zeit wieder einmal eine Tarte. Diesmal pikant und herzhaft mit zerkleinertem Gemüse. Nach den vielen Torten und Rührkuchen in der letzten Zeit eine gelungene Abwechslung.

Leckere Gemüsetarte

Sie bereiten doch sicherlich auch gern ab und zu eine flachen, wohlschmeckende Tarte zu? Lieber süß und lecker? Oder darf sie auch einmal pikant und herzhaft sein?

Dann probieren Sie diese Tarte doch einfach aus. Sie werden verwundert sein, wie lecker sie schmeckt, vor allem gut gekühlt aus dem Kühlschrank.

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1 rote Spitzpaprika
- 1/2 gelbe Zucchini
- 3 Lauchzwiebeln
- eine große Portion Buschbohnen
- einige große Röschen Romanesco

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C

Mit viel zerkleinertem Gemüse
Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Gemüse putzen und grob zerkleinern. In der Küchenmaschine grob zerreiben. Gemüse in eine Schüssel geben.

Eierstich nach dem Grundrezept zubereiten und zum Gemüse geben. Alles gut vermischen.

Gemüse-Eierstich-Masse auf den Mürbeteig in der Spring-Backform geben. Gut verteilen.

Die oben angegebene Zeit im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Tarte im Kühlschrank aufbewahren.

Guten Appetit!

Bananenbrot

Backen Sie gerne Brot? Auch ausgefallene Brotarten? Ich selbst backe so gut wie nie Brot. Es wird bei mir zu selten gegessen und somit zu schnell trocken. Die wenigen Schrippen, die ich meistens zuhause vorrätig habe, reichen mir aus.

Gelungenes Bananenbrot

Aber dieses Bananenbrot hat mich dann doch angesprochen. Und ich hatte reife Bananen zuhause vorrätig.

Nach dem Backen und ersten Anschneiden kann ich Ihnen den Rat geben, die Bananen nicht zu pürieren, also keinen sämigen, fast flüssigen Brei aus den Bananen zu machen. Zerdrücken Sie die Bananen mit der Gabel in einer Schüssel und lassen Sie sie grob und stückig. Das macht das Brot schmackhafter.

Aber an sich bin ich mit dem Ergebnis sehr zufrieden.

Für 1 Brot (10 Stücke):

- 3 reife Bananen
- 80 ml Öl
- 110 g Vanillezucker
- 2 Eier
- 200 g Weizenmehl
- 1 EL Schokoladenstreuseln
- 3 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- etwas Butter für die Form

Zubereitungszeit: 10 Min. | Verweildauer im Backofen 60 Min. bei 160 °C Umluft

Bananen schälen, zerkleinern und mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Zucker und Öl dazugeben und alles gut mit dem Schneebesen verquirlen.

Mehl, Backpulver, Schokoladenstreusel, Salz und Zimt in eine Schüssel geben und vermischen. Öl-Zucker-Eier-Masse dazugeben und alles gut verrühren.

Bananen-Püree dazugeben und ebenfalls gut vermischen.

Kasten-Backform gut einfetten.

Teig in die Form geben und die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Bananenbrot aus dem Backofen nehmen und in der Form abkühlen lassen. Aus der Form nehmen. Auf eine Kuchenplatte geben und stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Pastinakentarte

Diese Tarte verdient ihren Namen wirklich. Sie ist dünn, wie eine Tarte eben sein soll.

Feine, dünne Tarte

Dieses Mal Pastinaken anders als Backwerk zubereitet und gebacken. Nicht in der Küchenmaschine fein gerieben und in einem Rührkuchen anstelle eines Teils des Weizenmehls mitgebacken.

Nein, dieses Mal zwar auch feingerieben. Aber zu einem Eierstich, der ja immer Grundlage für eine Tarte ist, hinzugegeben, vermischt und als Tarte mit einem Mürbeteig gebacken.

Schmeckt sehr gut, hat eben einen leicht pikanten, weil gemüsigen Geschmack und Charakter.

Ich kann Ihnen nur empfehlen, gehen Sie zum Discounter, kaufen Sie ein Pfund Pastinaken und backen Sie die Tarte sofort nach! Sehr lecker.

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 500 g Pastinaken

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C

Lecker und gemüsig
Pastinaken putzen, schälen und in der Küchenmaschine fein reiben.

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten.

Pastinaken zur Füllmasse geben, alles gut vermischen und auf den Mürbeteig in der Backform geben.

Tarte die oben angegebene Zeit im Backofen backen.

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

Legierte Spargelsuppe und Hähnchenherzen-Spargel-Kapern-Pfanne

Leckeres Süppchen

Ein Gericht für einen Sonntag. Mit einem Süppchen als Vorspeise. Bei der es sich eben anbietet, die Spargelschalen der Spargel vom Hauptgang und das Spargelkochwasser zu verwerten.

Leider ohne Dessert. Dazu hatte ich keine Zutaten vorrätig. Sonst wäre das 3-Gänge-Menü am Sonntag perfekt gewesen. So wird es ein leckeres 2-Gänge-Menü.

Ich dokumentierte dies einmal mit drei Foodfotos, aufgrund der Vorspeise ein Foodfoto mehr als Sie sonst gewohnt sind. Aber wenn Sie Spargel gern essen – und zur Zeit ist ja Spargelsaison – können Sie dieses Gericht gut zubereiten, wenn Sie Spargel gekauft oder vorrätig haben, bei dem einige Spargelstangen gebrochen sind. Für die Innereienpfanne wird der Spargel nämlich auf kleine Größe zurechtgeschnitten, damit er von der Größe her zu den Hähnchenherzen passt.

Schöne Mischung
Die zusätzlichen Kapern verleihen dem Gericht eine leichte Säure.

Und das Einweichwasser der Kapern, zusammen mit einigen Esslöffeln des Kochwassers der Spargel, zusammen mit der Nussbutter der gebratenen Hähnchenherzen und vermischt mit dem Gewürzsalz der Herzen ergeben eine dunkle, würzige, schmackhafte und leicht saure Sauce. Die gut zum Gericht passt.

Für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenherzen (1 Packung)
- 1 kg Spargel
- 4 TL Kapern (Glas)
- 2 Eier
- Fleischgewürzsalz
- Pfeffer
- Zucker

- eine große Portion Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 45 Min.

Kapern bringen leichte Säure
Herzen in eine Schale geben, mit einer großen Portion Gewürzsalz würzen und gut vermischen.

Spargel schälen. Spargelschalen aufbewahren. Spargel in kleine Stücke schneiden. In kochendem Wasser 12 Minuten garen. Spargel mit dem Schöpflöffel herausheben und in eine Schüssel geben.

Spargelschalen in das Kochwasser der Spargel geben und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten garen. Spargelschalen mit dem Schöpflöffel herausheben. Suppe mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Abschmecken.

1 TL Kapern mit dem Schneidemesser zerkleinern.

Suppe nur noch sieden lassen. Eier aufschlagen und Eigelbe vom

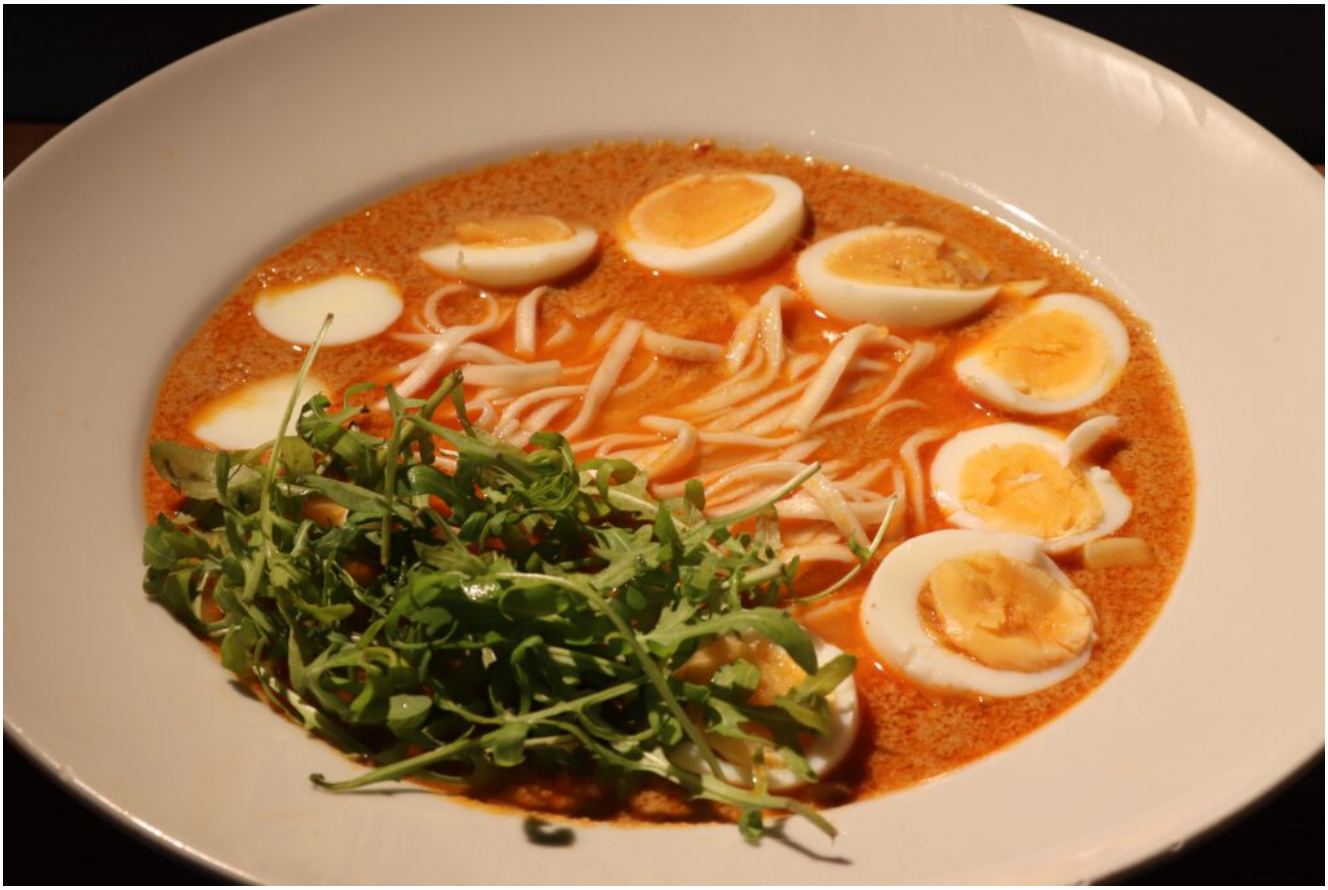
Eiweiß trennen. Eigelbe mit dem Schneebesen in die Suppe einrühren und sie somit legieren. Suppe auf zwei Suppenschalen verteilen. Mit etwas Kapern garnieren. Servieren.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Herzen darin unter Rühren mehrere Minuten auf allen Seiten kross anbraten. Spargelstücke dazugeben, in der Butter herumschwenken und erhitzen. 3 TL Kapern dazugeben. Alles gut erhitzen und mit der Sauce auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Tantanmen Ramen

Tantanmen Ramen, das sind Ramen Nudeln in einer asiatischen Suppenbrühe. Sie haben den Begriff Ramen sicherlich schon einmal gehört.



Mit Ei und Rucola

Diese japanische Nudelsuppen, die in Japan und auch außerhalb Japans ein Klassiker sind, gibt es mit den unterschiedlichsten Brühen. Allen gemein sind jedoch die speziellen Ramen Nudeln, die in diese Suppen kommen. Und jede Suppe hat ihre eigene Art mit unterschiedlichsten Toppings. Diese werden einfach nach der Zubereitung oben auf die Brühe respektive die Ramen Nudeln aufgelegt.

Die Tantanmen Ramen ist eine Suppe mit einer scharfen Brühe, die unter anderem mit Sesampaste und Sojamilch zubereitet wird. Daher resultiert auch der bräunlich-rötliche Ton der Brühe. Geschmacklich ist die Brühe ein wenig gewöhnungsbedürftig, denn sie ähnelt nicht einer Rinder- oder Gemüsebrühe, wie wir sie kennen. Aber sie ist lecker und schmackhaft.

Traditionell wird eine Ramen in einer großen Suppenschale serviert, nicht in einem tiefen Suppenteller. Und gegessen wird die Ramen einerseits mit einem Löffel für die flüssige Ramen, andererseits mit Essstäbchen für die Ramen Nudeln und

das Topping.

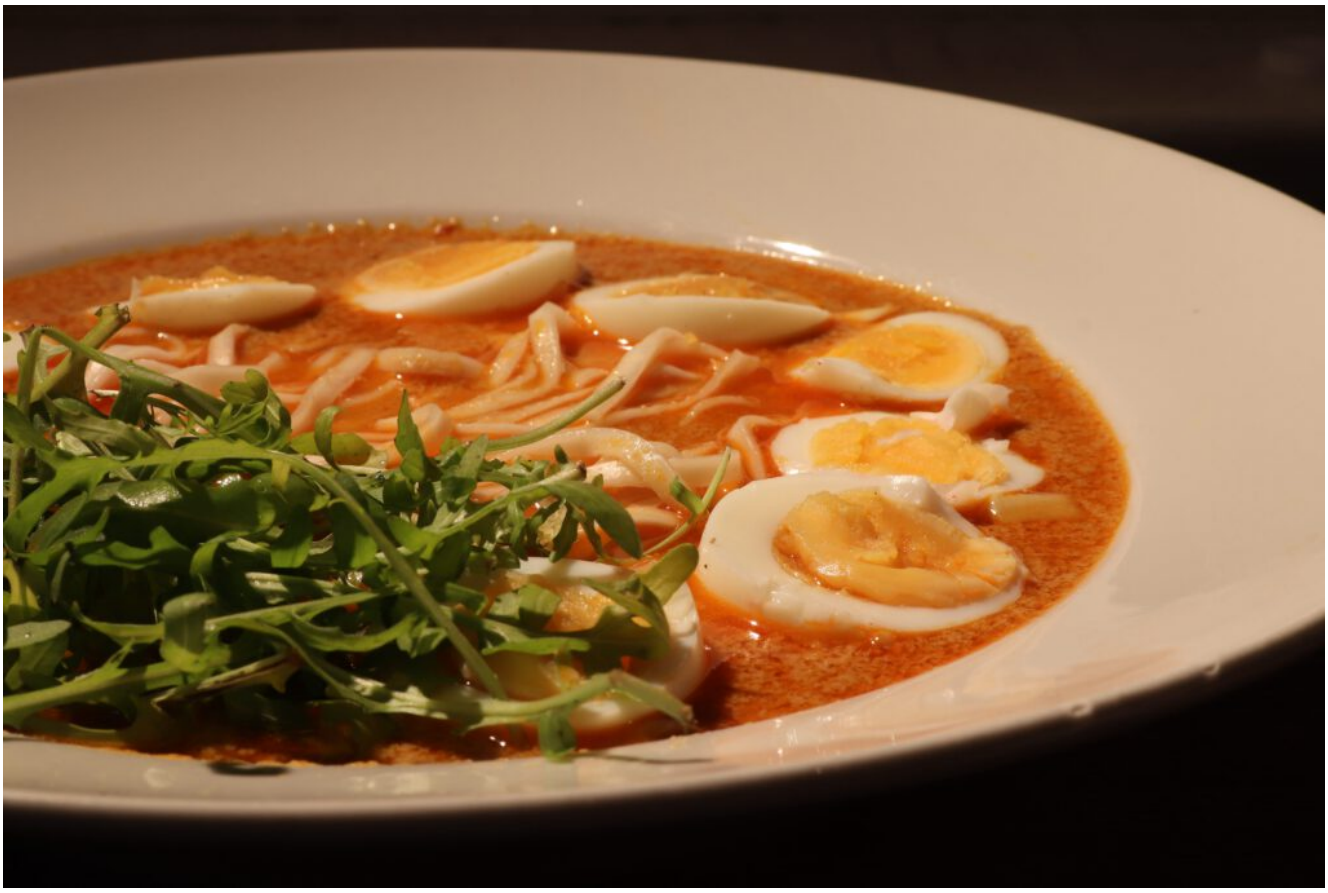
Für 2 Personen:

- 800 ml Tantanmen (2 Gläser à 400 ml)
- 2 Portionen Ramen Nudeln

Für das Topping:

- 4 Eier
- eine Portion Rucola

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 17 Min.



Mit leckerer, japanischer Nudelbrühe

Für das Topping:

Eier in kochendem Wasser 10 Minuten garen. Herausnehmen, abkühlen lassen, schälen und in dicke Scheiben schneiden.

Rucola putzen.

Für die Ramen:

Ramen Nudeln in kochendem Wasser 5 Minuten garen. Herausnehmen und in eine Schale geben.

Tantanmen Brühe in einem Topf erhitzen. Brühe auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Die Ramen Nudeln auf die beiden Suppen verteilen und in die Brühe geben.

Die Toppings am Rand der Brühe auf Brühe und Nudeln auflegen.

Servieren. Guten Appetit!

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Spiegeleier

Sie brauchen manchmal auch ein Gericht, das einfach und schnell zubereitet ist. Und keinen großen Aufwand am Herd benötigt. Das vielleicht auch zu den Klassikern und somit einem Standardessen in der deutschen Küche zählt.

Ganz einfach Kartoffeln und Eier

Dann bereiten Sie einfach dieses Gericht zu. Es bedarf eigentlich keines Rezepts. Und Sie haben es sicherlich schon zig Male zubereitet. Es handelt sich einfach um Kartoffeln mit Eiern. Und mit diesem Gericht haben Sie dann sogar ein vegetarisches Gericht zubereitet, denn bei diesem Rezept wird einfach auf Speck verzichtet.

Was soll ich Ihnen noch groß dazu sagen? Kartoffeln schälen, in kochendem Wasser garen, abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und in Öl 10–15 Minuten bei hoher Temperatur unter gelegentlichem Rühren kross und knusprig braten. Dabei auch die kleingeschnittenen Zwiebel mit dazugeben und mit anbraten.

Kurz vor Garende, die Kartoffeln sind so richtig schön braun, kross und knusprig, geben Sie noch die Eier in zwei Pfannen und braten schöne Spiegeleier dazu.

Lecker und schmackhaft
Beides dann salzen und pfeffern. Und fertig ist ein leckeres, einfaches Gericht, das sicherlich zur Hausmanns- und Hausfrauenkost zählt. Aber einfach ist auch lecker. Warum soll es immer ausgefallen und extravagant sein?

Für 2 Personen:

- 8 Kartoffeln
- 6 Eier
- 2 Zwiebeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.

Zubereitung siehe oben in der Einleitung zum Rezept!

Tantanmen Ramen

Tantanmen Ramen, das sind Ramen Nudeln in einer asiatischen Suppenbrühe. Sie haben den Begriff Ramen sicherlich schon einmal gehört.

Mit diversen Toppings

Diese japanische Nudelsuppen, die in Japan und auch außerhalb Japans ein Klassiker sind, gibt es mit den unterschiedlichsten Brühen. Allen gemein sind jedoch die speziellen Ramen Nudeln, die in diese Suppen kommen. Und jede Suppe hat ihre eigene Art mit unterschiedlichsten Toppings. Diese werden einfach nach der Zubereitung oben auf die Brühe respektive die Ramen Nudeln aufgelegt.

Die Tantanmen Ramen ist eine Suppe mit einer scharfen Brühe, die unter anderem mit Sesampaste und Sojamilch zubereitet

wird. Daher resultiert auch der bräunlich-rötliche Ton der Brühe. Geschmacklich ist die Brühe ein wenig gewöhnungsbedürftig, denn sie ähnelt nicht einer Rinder- oder Gemüsebrühe, wie wir sie kennen. Aber sie ist lecker und schmackhaft.

Traditionell wird eine Ramen in einer großen Suppenschale serviert, nicht in einem tiefen Suppenteller. Und gegessen wird die Ramen einerseits mit einem Löffel für die flüssige Ramen, andererseits mit Essstäbchen für die Ramen Nudeln und das Topping.

Für 2 Personen:

- 800 ml Tantanmen (2 Gläser à 400 ml)
- 2 Portionen Ramen Nudeln

Für das Topping:

- 2 Eier
- etwas durchwachsener Bauchspeck
- ein Stück Leberkäse
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Blätter Chinakohl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 17 Min.

Leckere Nudelsuppe

Für das Topping:

Eier in kochendem Wasser 10 Minuten garen. Herausnehmen, abkühlen lassen, schälen und in dicke Scheiben schneiden.

Speck und Leberkäse in kleine Streifen schneiden.

Gemüse putzen und ebenfalls in kleine Streifen respektive grobe Stücke schneiden.

Für die Ramen:

Ramen Nudeln in kochendem Wasser 5 Minuten garen. Herausnehmen und in eine Schale geben.

Tantanmen Brühe in einem Topf erhitzen. Brühe auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Die Ramen Nudeln auf die beiden Suppen verteilen und in die Brühe geben.

Die Toppings am Rand der Brühe auf Brühe und Nudeln auflegen.

Servieren. Guten Appetit!