

easySoft®

EASYSOFT



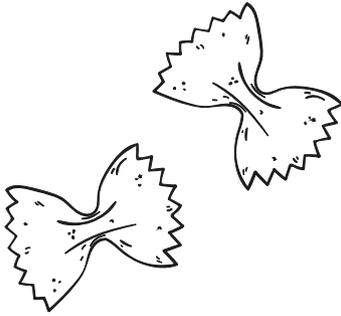
KOCH BUCH

Leckere Erfolgsrezepte
für jede Gelegenheit

DIE EASYSOFT

Band
Zwei

ERFOLGSREZEPTE



EASYSOFT



KOCH BUCH

Leckere Erfolgsrezepte
für jede Gelegenheit

© 2018 easySoft. GmbH



Liebe easySoft-Anwender, Liebe easySoft-Freunde,*

das Füreinander und Miteinander ist uns bei easySoft in jeder Hinsicht wichtig. Und so freuen wir uns, Ihnen unser neustes Kochbuch zu präsentieren. Unsere Mitarbeiter* haben in den letzten Monaten ihre persönlichen Lieblingsgerichte für Sie aufbereitet. Entstanden ist eine vielfältige Zusammenstellung herzhafter und süßer Speisen. Vom Badischen Dreierlei über erfrischenden Spinat-Salat mit Passionsfrucht bis zum Pariser Flan – für jeden Gaumen ist etwas dabei. Viele dieser Gerichte wurden bereits in unserer Unternehmensküche gekocht, fotografiert und zum Mittagsessen serviert.

Lassen Sie sich mit dem **easySoft Kochbuch – Erfolgsrezepte für jede Gelegenheit** kulinarisch inspirieren. Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung der Gerichte und Ihnen, Ihrer Familie und Ihren Freunden einen guten Appetit. Schmecken Sie easySoft!

Ihr


Andreas Nau


Friedhelm Seiler


Wilfried Hahn

PS: Welches ist Ihr Lieblingsrezept in diesem Buch? Lassen Sie uns in den sozialen Medien an Ihrem #easySoftErfolgsrezept teilhaben.

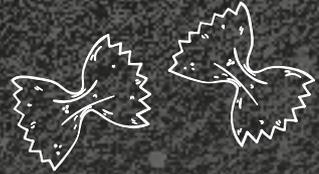
Inhalt



1.

Herzhaft

→ *ab Seite 10*



3.

Pasta

→ *ab Seite 56*



2.

Fisch

→ *ab Seite 48*



5.

Suppen

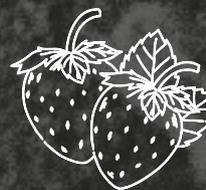
↳ *ab Seite 84*



4.

Salate

↳ *ab Seite 74*



6.

Süßes

↳ *ab Seite 92*



Herzhaft

- 10 **Lammkeule mit Rosmarinkartoffeln und Bohnen**
Marc Elmlinger, Beratung | Vertrieb
- 12 **Ossobuco alla milanese**
Maik Hoffmann, Projektmanagement
- 14 **Rindercurry Singaporian Style**
Markus Weishaupt, Beratung | Vertrieb
- 16 **Tagliata di Manzo**
Cem Lang, Bereichsleitung Beratung | Vertrieb
- 18 **Musaka**
Daniel Lahm, Dualer Student Angewandte Informatik
- 20 **Pizza Veneziana**
Kerstin Oßwald, Customer Care Center
- 22 **Spätzle-Gröschtel-Pfanne**
Jörg Pfander, Softwaretest
- 24 **Schwäbische Lasagne (Maultaschenlasagne)**
Benny Luz, Webentwicklung
- 26 **Schwäbische Kässpätzle**
Jürgen Reusch, Projektmanagement
- 28 **Flammkuchen Winzer Art**
André Fälker, Beratung | Schulung
- 30 **Flammkuchen vom Gasgrill**
Andreas Gintaut, Softwaretest
- 32 **Panierte Zucchini mit Reis und Tomatensoße**
Daniel Steidinger, Softwareentwicklung
- 34 **Chicorée mit Schinken und Käse**
Daniel Neudeck, Customer Care Center
- 36 **Spargelpfannkuchen**
Wolf Dausien, Kundenbetreuung
- 38 **Vegetarische Frikadellen**
Daniel Wanner, Technischer Support

- 40 **Paprika-Spiegelei**
Johannes Diehl, Softwaretest | Testautomation
- 42 **Badisches Dreierlei**
Fabian Stiefvater, Projektmanagement
- 44 **Schwäbisches Kartoffelgemüse à la Mum**
Wilfried Hahn, Geschäftsleitung Forschung Innovation
- 46 **Spinatucken**
Julia Kleemann, Assistenz Personal

Fisch

- 48 **Jakobsmuscheln mit Kräutern der Provence**
Andreas Nau, Strategische Geschäftsführung
- 50 **Tintenfisch geschmort in Rotweinsauce**
Jochen Kautt, Produktmanagement
- 52 **Paella**
Susanne Nau, Personal Training | Housekeeping
- 54 **Mangold-Lachs-Quiche**
Susanne Neudeck, Personalleitung

Penne

- 56 **Penne mit Hähnchenbrust in Weißwein-Zitronen-Rahm**
Martin Reiter, Projektmanagement
- 58 **Sauce à la Bolognese**
Miriam Kaiser, Softwaretest
- 60 **Penne mit Mandelpesto**
Markus Ernst, Technische Betreuung
- 62 **Nudelaufauf von Sabine**
Carolin Nischwitz, Projektmanagement | Schulung
- 64 **Thai Lasagne**
Sven Schmidt, Facility Management
- 66 **Pad Thai (Thailändische gebratene Reismudeln)**
Thomas Cless, Bereichsleitung Entwicklung



- 68 **Leichte Sommerpasta**
Friedhelm Seiler, Operative Geschäftsführung
- 70 **Nudelsalat**
Patrick Neubauer, Softwareentwicklung
- 72 **Pesto alla Genovese**
Daniel Stanzus, Leitung Customer Experience Center

Salate

- 74 **Spinat-Salat mit Passionsfrucht**
Elisabeth Tenberge, Projektmanagement
- 76 **Sommerlicher Couscous Salat**
Linda Mannsperger, UI-/UX-Design | Usability
- 78 **Grüner Salat mit Parmesan**
Michael Jürgens, Beratung | Schulung
- 80 **Alb-Linsen-Salat mit Schafskäse**
Daniel Hartmann, Marketing | Design
- 82 **Italienischer Brotsalat**
Birgit Ziegner, Facility Management

Suppen

- 84 **Linsen-Orangensuppe**
Martina Lucas, Customer Care Center
- 86 **Curry-Suppe**
Klaus Josenhans, Bereichsleitung Customer Care Center
- 88 **Hokkaido-Kürbissuppe**
Martin Tauchmann, Flüchtlingsbeauftragter
- 90 **Curry-Kokos-Fischsuppe**
Hannah Unnasch, Beratung | Vertrieb

Süßes

- 92 **Ofenschlupfer**
Gerald Ruppert, Prozessmanagement
- 94 **Pfizzauf**
David Heim, Softwareentwicklung
- 96 **Apfelküchle**
Wolfgang Maier, Bereichsleitung Entwicklung

- 98 **Erdbeer-Tiramisu**
Tanja Höhn, Veranstaltungsmanagement
- 100 **Tiramisu al Limoncello**
Ines Hanisch, Inhaltlicher Support
- 102 **Trauben-Cookie Dessert**
Milena Zeh, Auszubildende Industriekauffrau
- 104 **Friskäse-Hörnchen**
Christine Hahn, Housekeeping | Feel Good Manager
- 106 **Kanadische Pancakes mit Ahornsirup**
Tracy Ulinski, Übersetzung
- 108 **Johannisbeer-Eierlikör-Torte**
Martin Geldmacher, Inhaltlicher Support
- 110 **Schwarzwälder Kirschtorte**
Johanna Hartwig, IT-Administration
- 112 **Pariser Flan**
Éric Louvard, Setup Builds | Versionsverwaltung
- 114 **Kokos-Schoko-Würfel**
Dimitrios Sinanidis, Webentwicklung
- 116 **Blaubeerbombe**
Selina Wallmann-Sievers, Beratung | Schulung
- 118 **Zitronenkuchen vom Blech**
Annika Kraus, Assistenz Sales
- 120 **Sprudelkuchen**
Jan Schering, Beratung | Schulung
- 122 **Russischer Zupfkuchen**
Hannah Schmidt, Beratung | Schulung
- 124 **Gravensteiner Apfelkuchen**
Matthias Zeltwanger, Akademieleitung
- 126 **Fruit Cookie Tarte**
Katrín Brach, Customer Care Center
- 128 **Buchweizenbrot**
Max Schiefele, Dokumentation | HelpCenter
- 130 **Saftiges Vollkornbrot**
Miriam Strölin, Online-Marketing | Projektmanagement
- 132 **Proja**
Arijana Živkov, Softwaretest



Lammkeule

mit Rosmarinkartoffeln
und Bohnen



ZUTATEN

Für 4 Personen

- 1 Lammkeule mit oder ohne Knochen (1-1,5 kg)
- 7-8 Stängel Rosmarin
- 3-4 Karotten
- 5-6 Zwiebeln
- einige Zehen Knoblauch
- Salz, Pfeffer
- ¼ l Rotwein
- ¼ l Wasser
- 2-3 Eßl. Butterschmalz
- Petersilie
- Olivener Öl
- 1 kg grüne Bohnen
- 1-1,5 kg Kartoffeln (festkochend)

ZUBEREITUNG

Lammkeule

Als Vorbereitung den Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen. Den groben Fettanteil der Lammkeule und (sofern vorhanden) den Knochen entfernen (beides nicht wegwerfen). An Stelle des Knochens 1-2 Stängel Rosmarin einziehen sowie 1-2 Zehen Knoblauch vierteln und im Hohlraum verteilen. Zusätzlich mit einem spitzen Messer einige Löcher in die Lammkeule stechen und mit Knoblauchvierteln auffüllen.

Butterschmalz in einem backofenfesten Topf erhitzen und die mit Pfeffer gewürzte Lammkeule von allen Seiten gut anbraten. Das entfernte Fett, den Knochen und die Zwiebeln dazu geben und ebenfalls gut anbraten. Karotten und Rosmarin im Topf verteilen (je nach Geschmack noch 1-2 Knoblauchzehen) und alles mit dem Wein und dem Wasser ablöschen. Den Topf mit dem Deckel schließen und das Fleisch für ca. 80-90 Minuten im Backofen garen (mittlere Schiene). Das Fleisch aus dem Topf nehmen und die holzigen Teile des Rosmarins sowie den Knochen aus der Soße entfernen und alles mit einem Pürierstab pürieren. Je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Brühe nachwürzen. An die Soße kann man nach Belieben noch etwas Schmand oder Crème fraîche geben. Das Fleisch in Scheiben schneiden, wenn nötig vorher die holzigen Teile vom Rosmarin entfernen und in die fertige Soße legen.



Bohnen

Die grünen Bohnen nach Möglichkeit waschen und die Enden ordentlich abschneiden. Im Anschluss etwa 10 Minuten in Salzwasser garen. Bohnen abgießen, kalt abschrecken und beiseite stellen. Etwas Butterschmalz in einem Topf erhitzen, 2 feingehackte Zwiebeln und 2 Zehen Knoblauch (gerieben) glasig andünsten. Bohnen hinzugeben, schwenken und kurz erhitzen. Zum Verfeinern etwas Petersilie dazu geben.

Rosmarin-Ofenkartoffeln

Die Kartoffeln waschen, trocken tupfen und der Länge nach vierteln. Rosmarinzweige waschen, die Nadeln leicht abzupfen, hacken und mit den Kartoffeln in eine Schüssel geben. Olivenöl, Pfeffer, Salz und etwas geriebenen Knoblauch dazugeben und alles gut durchmengen. Kartoffeln auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft) ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Ossobuco alla milanese



ZUTATEN

Für 4 Personen

- 4 Scheiben Kalbshaxen mit Knochen
- 2 große Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 große Möhren
- 3 Stangen Staudensellerie
- 2 EL Öl
- 200 ml Weißwein
- 2 EL Mehl
- 2 Dosen geschälte Tomaten
- Salz und Pfeffer
- Thymian
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 1 Bund Petersilie

ZUBEREITUNG

Die Selleriestangen putzen und in Scheiben schneiden, die Möhren schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Die Kalbsscheiben waschen, trocken tupfen, würzen und in Mehl wenden.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten und dann auch wieder herausnehmen. Dann das gesamte Gemüse in derselben Pfanne anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen. Beide Dosen Tomaten unterrühren und mit einer Gabel etwas zerdrücken. Nun das Fleisch wieder dazugeben und etwas mit der Sauce bedecken. Jetzt 2-2,5 Stunden schmoren lassen (je länger desto besser). Als Abschluss mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.

Nun zur sogenannten Gremolata, das TOPPING! Dazu die Zitronenschale abreiben und mit der fein gehackten Petersilie und dem gepressten Knoblauch mischen. Beim Servieren zum Fleisch reichen und nach Belieben einen Teelöffel übers Essen geben. Dazu passen Gnocchi, Risotto oder Bandnudeln.



Rindercurry

Singaporian Style



ZUTATEN

Für 4-6 Personen

Fleisch

1,7 kg Rinderbraten

 ½ Stange Lauch (weißer Teil)

 1 Zitronengras

 6 rote Zwiebeln, 2 Schalotten

 20 g Ingwer

 2 Zehen Knoblauch

 ½ Limette, ½ Zitrone

 2 Sternanis

 ½ Zimtstange

 5 Nelken

 1 TL Anis, ganz

 1 TL weißer Pfeffer, 1 TL schwarzer Pfeffer, 2 TL Salz

 3 Tomaten

 ½ Bund Petersilie

 Fleischbrühe

Curry

25 g Ingwer

 4 rote Zwiebeln, 3 Schalotten

 3 Zehen Knoblauch

 2 Zitronengras

 45 g Currypulver Madras, mild

 2 TL Masalapulver

 1 ½ TL Kurkuma

 ½ Stange Lauch (grüner Teil)

 2 Sternanis

 ½ Zimtstange

 1 EL Zucker

 2 Dosen Kokosmilch

 Brühe vom Fleisch

 2 Tomaten (geschält, in Würfel geschnitten)

 Kokosöl zum Braten



ZUBEREITUNG

1. Fleisch würfeln und in einen großen Sicomatic geben. Mit der Fleischbrühe auffüllen bis das Fleisch damit bedeckt ist. 2. Die roten Zwiebeln und Schalotten schälen und halbieren, den Ingwer und Knoblauch schälen. 3. Die Tomaten vierteln und mit den restlichen Zutaten zum Fleisch geben. 4. Aufkochen lassen und den dabei entstehenden Schaum abschöpfen. 5. Den Sicomatic verschließen und auf Stufe 2, 30-40 Minuten kochen. 6. Nach Ende der Garzeit das Fleisch mit den restlichen Zutaten aus der Brühe nehmen. Dabei das Fleisch vom Gemüse und den Gewürzen trennen und in einer Schüssel beiseitestellen. Die Brühe auffangen und zur weiteren Verwendung bereitstellen.

7. ½ Dose Kokosmilch mit 2 EL Fleischbrühe, dem Currypulver, Kurkuma und Masala verrühren. 8. Die roten Zwiebeln, Knoblauch, Schalotten und Ingwer schälen und klein schneiden. In einem großen Topf mit Kokosöl andünsten. 9. Zitronengras, Lauch, Zimt, Zucker und Sternanis mit andünsten. 10. Die restliche Dose Kokosmilch, die Currymischung, 200 ml Fleischbrühe und die gewürfelten Tomaten zugeben und ca. 15 Minuten kochen lassen. 11. Nach Ende der Kochzeit den Lauch, Sternanis und die Zimtstange entfernen und das Curry ggf. mit Kokosmilch und Brühe abschmecken. 12. Das Fleisch dazugeben und kurz aufkochen lassen.

Tagliata di Manzo



ZUTATEN

Für 4 Personen

800 g Rinderfilet(s) oder Hüfte
8 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin
4 Knoblauchzehen
100 g Rucola
2 EL Zitronensaft
Balsamico Dressing (Crema)
Pfeffer, frisch gemahlener schwarzer
Meersalz, grobes

ZUBEREITUNG

Den Backofen vorheizen auf 150 Grad

Die Rucola putzen, waschen und trocken schütteln. Den Zitronensaft mit Salz und Pfeffer verrühren und 4 EL Öl darunter schlagen. Die Rucola mit dem Dressing mischen und auf vier Teller verteilen. Kirschtomaten können noch zur farblichen Verschönerung dazu garniert werden.

Das Filet trocken tupfen. Rosmarinzweige mit dem geschälten Knoblauch und dem Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten ca. 1 Minute anbraten. Dann im heißen Ofen je nach Garwunsch 10-12 Minuten in Alufolie ruhen lassen. Das Filet mit einem scharfen Fleischmesser in schöne, nicht zu dicke Scheiben schneiden. Die Filetscheiben auf den Salat legen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Zum Schluss mit Olivenöl und Balsamico Dressing je nach Geschmack dekorieren. Auch sehr gerne wird Parmesan (gehobelt) noch zur Deko verwendet. Ich selbst liebe grüne frische Pfefferkörner.



Musaka



ZUTATEN

Für 4 Personen

500 g Hackfleisch

2 Zwiebeln

1,5 kg Kartoffeln

4 Eier

800 ml Milch

Salz und Pfeffer

Brühe (Vegeta)

ZUBEREITUNG

Zwiebeln würfeln und mit dem Hackfleisch in einer Pfanne dünsten. Etwas Pfeffer und Salz hinzufügen und die Mischung garen bis das Hackfleisch durch ist. Dabei gut umrühren.

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Auflaufform Kartoffeln und Hackfleisch abwechselnd schichten.

Eier und Milch in der Pfanne verquirlen, in der man das Fleisch gedünstet hat und mit etwas Vegeta würzen. Falls nötig nochmals salzen und in die Auflaufform füllen.

Bei 250 Grad im Ofen auf mittlerer Schiene backen bis die Kartoffeln gar sind. Bei 2mm dicken Scheiben sind das etwa 35 Minuten.



Pizza Veneziana



ZUTATEN

Für den Pizzateig

500 g Weizenmehl

250 ml lauwarmes Wasser

10 g frische Hefe

½ TL Zucker

2 TL Salz

Für den Belag

Tomatensoße/ Pizzaiola

60 g Rosinen

30 g Pinienkerne

1 EL Kapern

1-2 rote Zwiebeln in Ringe

1 Mozzarellakugel

evtl. noch geriebener Käse

12 schwarze Oliven

Blattspinat optional

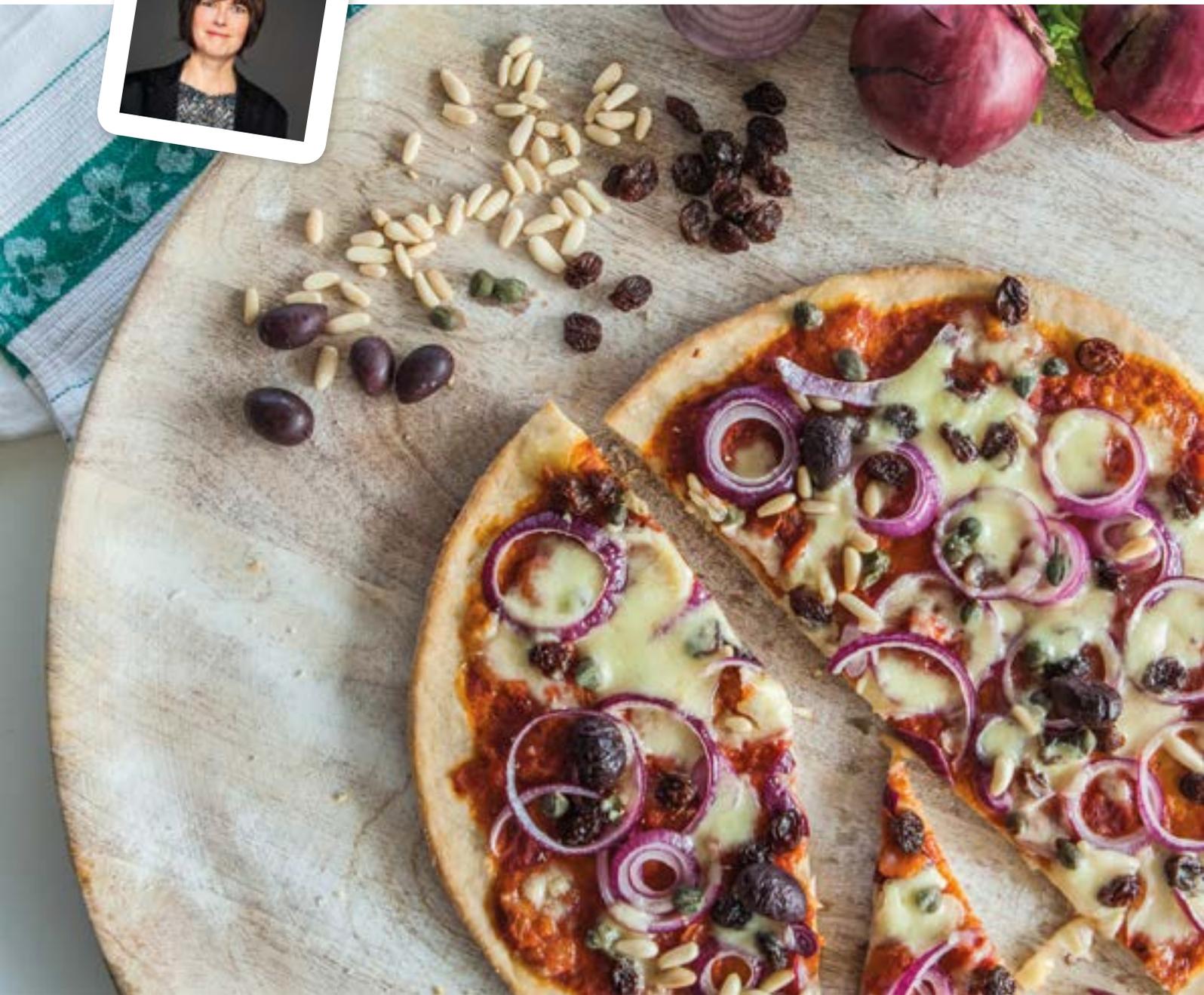
ZUBEREITUNG

Teig auswellen, mit Tomatensoße bestreichen und dann nacheinander mit den Zutaten belegen.

Wer mag, kann die Pizza noch mit Blattspinat ergänzen. Das ist nicht im Originalrezept, passt aber auch sehr gut dazu.

Das Originalrezept gibt es seit 1977 bei Pizza Express in Großbritannien und bei jeder Pizza werden einige Pence für Venedig gespendet, um Kunstwerke und Architektur zu schützen.

www.veniceinperil.org



Spätzle-Gröschtel-Pfanne



ZUTATEN

Für 2 Personen

400 g frische Pfifferlinge
2 EL Butterschmalz (alternativ Butter)
50 g Schalotten
½ Bund Petersilie
500 g Eierspätzle
200 g Sahne
50 ml Gemüsefond
1 Prise Muskatnuss
Pfeffer, Salz
1 Messerspitze Chiliflocken
200 g Bergkäse

ZUBEREITUNG

Pfifferlinge putzen, dabei die Stielenden kürzen. In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die Pfifferlinge bei starker Hitze unter Rühren etwa 3 Minuten anbraten. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Petersilie fein hacken. Die Hälfte der Schalotten und der Petersilie in die Pfanne geben.

Die Spätzle dazugeben und unter Rühren 3 Minuten anbraten. Mit Sahne und Gemüsefond ablöschen, kurz einkochen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Chiliflocken abschmecken.

Den Bergkäse fein reiben, in die Pfanne geben und gut verrühren. Das Gröschtel mit der restlichen Petersilie sowie Schalotten bestreuen und sofort servieren.



Erfolgsrezept von Jörg Pfander, Softwaretest

23



Schwäbische Lasagne

*Maultaschen-
lasagne*



ZUTATEN

Für 4 Personen

1 kg Maultaschen
2 Dosen Tomaten stückig (800g)
2 Pck. Gratinkäse (300g)
1/3 Becher Sahne
1 kleine Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
2 EL Tomatenmark
5 EL Olivenöl
Oregano
Zucker
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln und den Knoblauch möglichst klein schneiden (oder pressen) und im Öl leicht anbraten. Parallel dazu den Backofen schon mal auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tomaten und das Tomatenmark hinzugeben und 10 Minuten lang leicht köcheln lassen. Währenddessen schon mal die Maultaschen in Scheiben schneiden.

Die Sahne und ungefähr ein Viertel des Käses in die Tomatenmasse einrühren. Auch den Zucker und den Oregano hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Maultaschen mit dem Rest vermengen und in eine Auflaufform geben. Den restlichen Käse darauf verteilen.

Die schwäbische Lasagne bei 200 Grad ca. 25 Minuten lang backen. Wenn die Käsekruste goldbraun ist oder es nach Lasagne duftet, ist sie fertig.



Erfolgsrezept von Benny Luz, Webentwicklung

25



Schwäbische Kässpätzle



ZUTATEN

Für die Spätzle

500 g Mehl, Type 405 oder Spätzlesmehl
1 TL Salz
5 Eier
200 ml Wasser, lauwarm
3 l Wasser, leicht gesalzen

Außerdem

300 g geriebener Käse z.B. Emmentaler
200 ml Schlagsahne
50 g Butter
3 Zwiebeln (ca. 200g)
Pfeffer, Salz

ZUBEREITUNG

Mehl, Eier, Salz in eine Schüssel füllen, zunächst nur die Hälfte des Wassers zugeben und zu einem Teig verkneten. Der Teig muss von glatter, zäher Konsistenz sein und nur schwer vom Rührlöffel oder Knethaken fallen. Bei Bedarf noch Wasser zugeben. Durch eine Spätzlespresse drücken oder vom Brett schaben – direkt ins siedende Salzwasser. Die frei schwimmenden Spätzle kochen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, dann abschöpfen und schichtweise in eine feuerfeste Form geben.

Jede Schicht pfeffern und salzen, mit geriebenem Käse bestreuen und mit Schlagsahne begießen. Die Zwiebeln schneiden, in der Butter andünsten und über die Spätzle geben. Bei 200 Grad 15 Minuten im Ofen überbacken und mit frischem grünen Salat servieren.

Alternative für Eilige: 500 g fertige Spätzle ins siedende Salzwasser geben und nach Packungsangabe kochen und abgießen, mit geriebenem Käse schichtweise in die feuerfeste Form geben. Nach dem Überbacken im Ofen mit Röstzwiebeln bestreuen.



Flammkuchen Winzer Art



ZUTATEN

Für 1 Flammkuchen

100 g rote Zwiebeln
1 EL Öl
1 Knorr-fix Beutel für Spaghetti alla Carbonara
50 g Crème fraîche
150 g blaue Weintrauben (kernlos)
40 g Schinkenspeckwürfel
1 Pck. Flammkuchenteig
50 g Frischkäse

ZUBEREITUNG

Zwiebeln schälen, halbieren, in Streifen schneiden und in heißem Öl dünsten. Beutelinhalt (Spaghetti alla Carbonara) in einem kleinen Topf in 125 ml kaltes Wasser einrühren. Unter Rühren kurz aufkochen. Beiseite stellen und Crème fraîche unterrühren. Trauben erst unter heißem Wasser, danach kurz unter kaltem Wasser abspülen und halbieren. Flammkuchenteig entrollen und mit dem Papier auf ein Backblech legen. Carbonara-Crème-fraîche-Sauce darauf verstreichen. Mit Zwiebeln, Speckwürfeln, Trauben belegen und Frischkäse darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 15 Minuten backen. Abschließend den Flammkuchen in 12 Stücke schneiden.

Tipp:

Einfach lecker mit
einem gekühlten
Badischen Rivaner oder
Müller-Thurgau



Flammkuchen vom Gasgrill



ZUTATEN

Zubehör

Gasgrill mit Deckel und ein Pizzastein

.....

Zutaten für einen Flammkuchen

1 Pck. Flammkuchenteig

.....

Belag

50 g Speckwürfel (Katenschinken)

.....

2-3 Frühlingszwiebeln

.....

100 g Schmand (oder Crème fraîche)

.....

Pfeffer

.....

ZUBEREITUNG

Pizzastein auf den Grillrost legen und Grill mit allen Brennern für 10-15 Minuten auf ca. 230 Grad vorheizen. Währenddessen die Flammkuchen folgendermaßen vorbereiten: 1. Schmand (bzw. Crème fraîche) ca. 2 mm dick auf den Flammkuchenteig streichen. 2. Speckwürfel gleichmäßig verteilen. 3. Frühlingszwiebel klein schneiden und ebenfalls auf dem Flammkuchen verteilen. 4. Mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

Den Brenner direkt unter dem Pizzastein jetzt auf kleinste Stufe stellen, um zu vermeiden, dass der Flammkuchen anbrennt (der Pizzastein hat mittlerweile genügend Wärme gespeichert).

Flammkuchen auf den Pizzastein legen. Man kann dabei das Backpapier noch dran lassen und erst nach ca. 2-3 Minuten zwischen Flammkuchen und Pizzastein raus ziehen, weil der Boden des Flammkuchens sich dann bereits vom Papier gelöst hat. Bei geschlossenem Deckel dauert es ca. 8 Minuten bis der Flammkuchen fertig ist. Zwischendurch 1-2 mal den Boden überprüfen, ob die gewünschte Bräune erreicht ist.



Erfolgsrezept von Andreas Gintaut, Softwaretest



Panierte Zucchini

mit Reis und Tomatensoße



ZUTATEN

Für 3-4 Personen

4 Zucchini
2 Tassen Reis
1-2 Tomaten in der Dose
1 Ei
1 Pck. geriebener Käse
1 Zwiebel
Paniermehl
Bratöl
Salz, Pfeffer
Gemüsebrühe

ZUBEREITUNG

Den Reis nach Packungsanweisung garen und würzen.

Zwiebel in Öl glasig dünsten. Die Tomatensoße dazu geben und zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe und italienischen Kräutern abschmecken.

Die Zucchini waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Paniermehl in eine Schale geben. In einer weiteren Schale das Ei verquirlen. Die Zucchini nacheinander in das Ei eintauchen, herausnehmen und im Paniermehl wenden. Anschließend werden die Zucchini in einer Pfanne mit Öl angebraten. Die Zucchini in eine Auflaufform geben und mit geriebenem Käse bestreuen. Anschließend die Auflaufform abdecken, damit der Käse verlaufen kann. Die weiteren Zucchini zubereiten und als weitere Schicht in die Auflaufform geben und ebenfalls mit Käse bestreuen.



Chicorée mit Schinken und Käse



ZUTATEN

Für 2 Personen

4 Chicorée
.....
8 Scheiben Kochschinken
.....
200 g geriebenen Käse
.....
2 EL Olivenöl
.....
Pfeffer und Salz
.....

ZUBEREITUNG

Den Chicorée waschen und den unteren bitteren Teil abschneiden (der Chicorée kann auch vorher in leicht salzigem Wasser ein paar Minuten gekocht werde). Anschließend halbieren und auf die Innenseiten eine Prise Salz und Pfeffer streuen. Das Olivenöl ebenfalls gleichmäßig auf die Innenseiten geben.

Die halben Stücke in den Kochschinken einwickeln, auf ein Backblech oder eine eingefettete Auflaufform geben und den Käse darüber streuen.

Bei ca. 200 Grad für ca. 20 Minuten überbacken.



Spargel- pfannkuchen



ZUTATEN

Für 4 Pfannkuchen

150 g Dinkelmehl
½ TL Salz
3 Eier
150 ml Milch
Etwas Butter/Öl
150 g geriebenen Käse
500 g Spargel
1 l Wasser
10 g Zucker
5 g Salz
etwas Butter
Petersilie

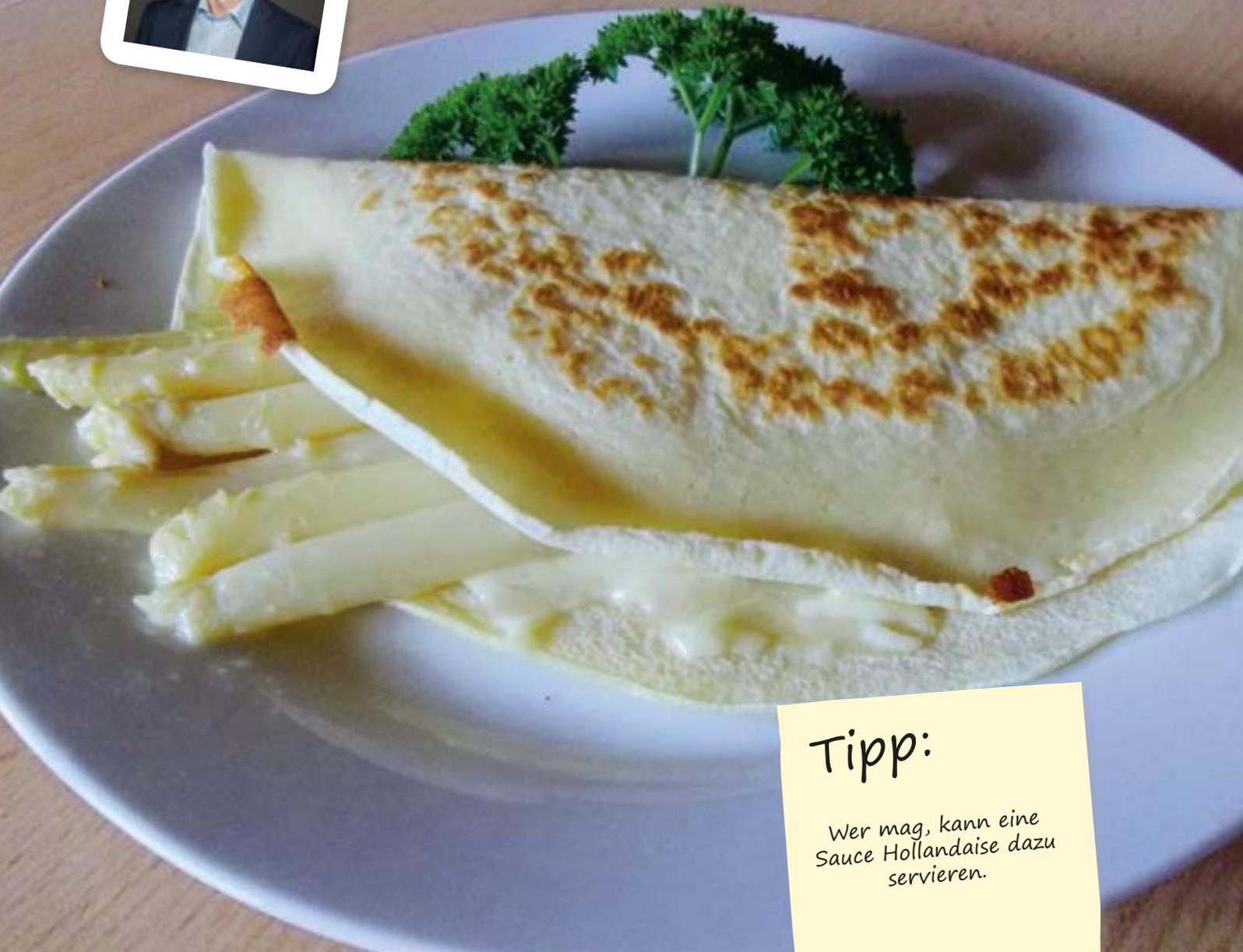
ZUBEREITUNG

Zubereitung Spargel

Den Spargel schälen. Zucker und Salz in das Wasser geben und aufkochen. Nun den Spargel je nach Stärke ca. 15-20 Minuten köcheln lassen. Wenn er weich ist, herausnehmen und kurz in Butter schwenken.

Zubereitung Pfannkuchen

Die Zutaten mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Pfannkuchen mit etwas Butter oder Öl goldbraun in der Pfanne von beiden Seiten anbraten. Nach dem Wenden sofort den geriebenen Käse aufstreuen. Den fertigen Pfannkuchen auf einen Teller geben, den in Butter geschwenkten Spargel darauf legen und zusammenklappen. Mit etwas Petersilie garnieren.



Tipp:

Wer mag, kann eine
Sauce Hollandaise dazu
servieren.

Vegetarische Frikadellen



ZUTATEN

150 g Reis

 2 Eier

 2 Möhren

 2 mittelgroße Zwiebeln

 Semmelbrösel

 Pfeffer, Salz

 3 EL Kräuter, TK, gemischt

 150 g Emmentaler

 1 l Gemüsebrühe

 Butterschmalz

ZUBEREITUNG

Die Brühe aufkochen, den Reis hineingeben und 15 Minuten kochen. Er sollte dann noch etwas „al dente“ sein. Reis abgießen und abkühlen lassen. Man kann natürlich auch einen Rest vom Vortag nehmen. Dann aber später mit dem Salz nicht sparen. Der Reis sollte schon schön würzig sein.

Käse raspeln. Die Möhren putzen und raspeln. Ob man Käse und Möhren fein oder grob raspelt, bleibt dem eigenen Gusto überlassen. Zwiebeln fein würfeln.

Reis, Käse, Möhren, Zwiebeln und Eier miteinander verrühren. Pfeffer (ruhig reichlich), Salz und Kräuter einrühren. Nun Semmelbrösel einrühren, bis die Masse etwas Konsistenz hat. Dann ca. 15 Minuten quellen lassen. Prüfen, ob die Masse unter Druck in den Händen zu einer Frikadelle geformt werden kann. Wenn ja, wird sie anschließend noch leicht in Semmelbröseln gewälzt. In reichlich Butterschmalz bei geringer Hitze vorsichtig von beiden Seiten goldbraun braten. Nach dem Braten auf einem Küchentrepp das Fett abtropfen lassen.



Erfolgsrezept von Daniel Wanner, Technischer Support



Paprika-Spiegelei



ZUTATEN

Für 4 Personen

2 dicke große rote Paprikaschoten

1/2 Salatgurke

2 mittelgroße Möhren

3 EL Apfelessig

Salz, Pfeffer, Zucker

3 EL Öl

4 EL Butter

4 Eier

ZUBEREITUNG

Paprika-Spiegelei

Das Stielende der Paprika herausdrehen oder -schneiden und die Kerne entfernen. Paprika waschen und in ca. 1,5 cm dicke Ringe schneiden. 4 schöne Paprikaringe beiseite legen.

Salat

Den Rest Paprika würfeln. Die Gurke waschen und die Möhren schälen. Beides in dünne Scheiben schneiden. Apfelessig mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren. Öl darunterschlagen. Paprikawürfel, Gurke, Möhren und Vinaigrette mischen.

2 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Paprikaringe darin pro Seite ca. 1 Minute anbraten, dann wenden. Eier nacheinander aufschlagen und in jeweils 1 Paprikaring gleiten lassen. Bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten stocken lassen. Fertige Spiegeleier mit etwas Salz würzen und mit dem Salat anrichten.



Badisches Dreierlei



Wird traditionell in vielen badische Gasthäusern angeboten

ZUTATEN

Bibbeleskäs

500g Magerquark

 100g Crème fraîche

 ¼ l Sahne

 1 Schalotte

 1 Knoblauchzehe

 1 Bund Schnittlauch

 Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Brägele

7 große festkochende Kartoffeln

 2 Schalotten

 evtl. Speckwürfel

 Butterschmalz zum Anbraten

 Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Wurstsalat

350 g Kalbslyoner

 150 g Allgäuer Bergkäse

 1 große Höri-Bülle (aromatische, milde Zwiebel)

 2 kleine Gewürzgurken

 1 EL Senf

 30 ml milder Obstessig

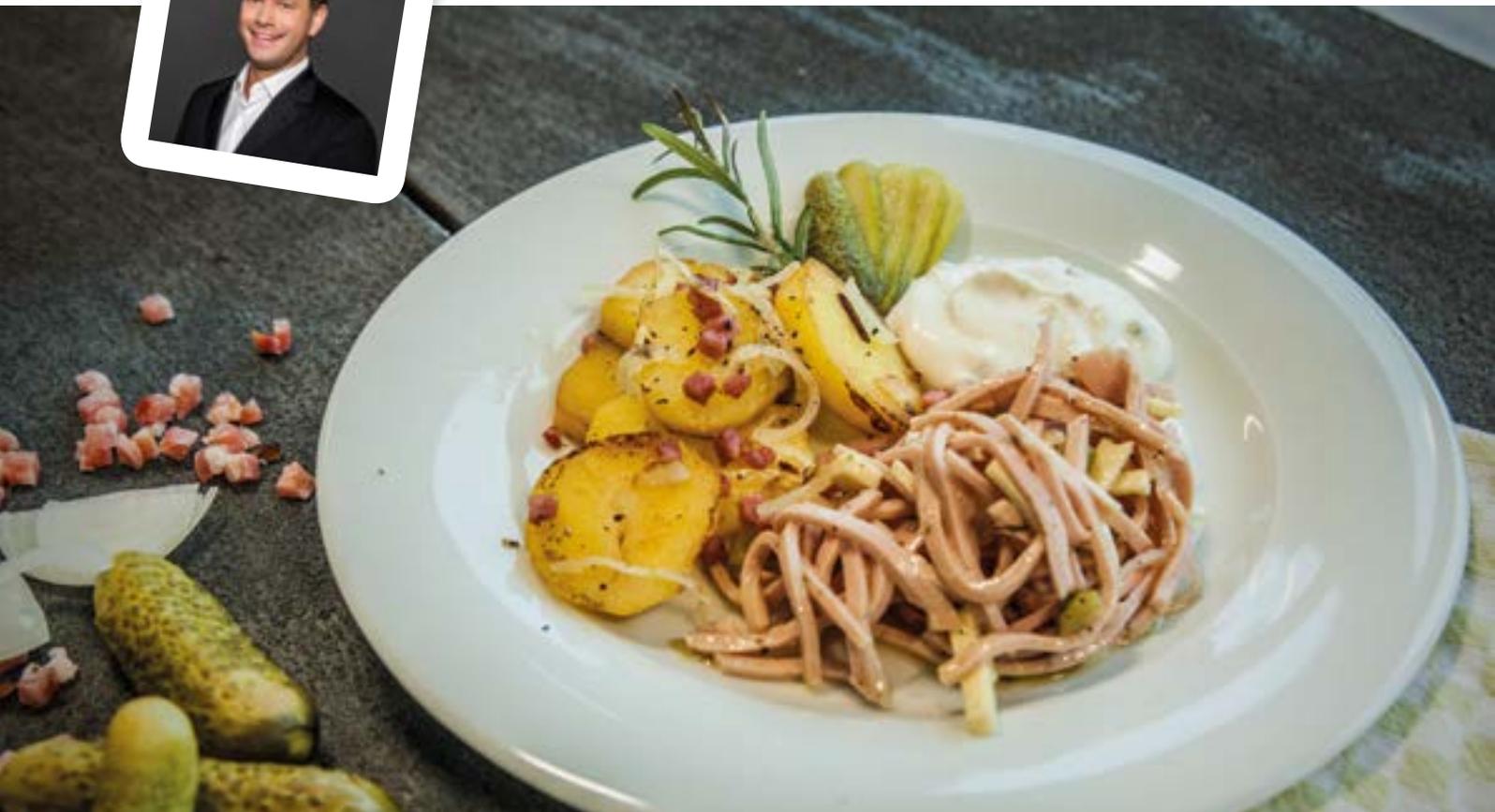
 100 ml Rapsöl

 Salz und frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

Wurstsalat

Zuerst wird der Wurstsalat zubereitet, da dieser nach der Zubereitung ruhen sollte. Die Kalbslyoner und den Käse in feine Streifen schneiden. Die Gewürzgurke würfeln und die Zwiebel(n) in feine Ringe schneiden. Aus dem Öl, dem Essig, dem Senf eine Brühe herstellen, Bülle (Zwiebel) und Gurke zufügen und anschließend nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brühe mit den Wurststreifen und dem Käse vermischen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.



Bibbeleskäs

Den Magerquark durch ein Haarsieb streichen, wodurch er lockerer wird, und mit der Crème fraîche verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Schalotte und Knoblauchzehe fein hacken, den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Ringe schneiden und alles untermischen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Benannt wird er nach den „Bibbele“, alemannischen für Küken, die in früheren Zeiten damit zugefüttert wurden.

Brägele

Die gekochten Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden – die Zwiebeln in feine Ringe. Eine Pfanne samt Butter-schmalz erhitzen und die Kartoffeln knusprig-golden anbraten. Am besten eignet sich eine gusseiserne Pfanne, in dieser werden die Brägele besonders kross. Die Zwiebeln leicht mit andünsten und anschließend mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Schwäbisches Kartoffelgemüse *à la Mum*



ZUTATEN

1 kg Kartoffel

 30 g Butter

 30 g Mehl

 ca. ½ l Gemüsebrühe

 1 Lorbeerblatt

 2 Esslöffel Süßrahm

 Muskat

 Salz, Pfeffer

 Petersilie

Variationen

Zwiebel

 Majoran

 Schnittlauch

 Geriebener Meerrettich

 Speckwürfel

 Saitenwürstchen in Rädchen geschnitten

ZUBEREITUNG

Die Besonderheit bei diesem Kartoffelgemüse ist, dass die Kartoffelscheiben oder -Stückchen roh geschnitten und anschließend in der mit Gemüsebrühe abgelöschten und gewürzten Buttersauce (Mehlschwitze) sehr langsam gegart werden. Dabei ist darauf zu achten, dass durch regelmäßiges Rühren ein Anbrennen verhindert wird. Ein besonderer Leckerbissen kann es sein, wenn sich am Topfboden trotzdem „Krüstchen“ bilden, die leicht abgekratzt werden können und im Idealfall eine hellbraune Farbe haben. Je nach Stärkegehalt der Kartoffeln und Menge der Gemüsebrühe wird die Konsistenz eher „süffig“ oder „sämig“.

Das Lorbeerblatt sollte von Anfang an hinzugegeben werden. Bei den anderen Kräutern und Gewürzen kann je nach Geschmack variiert werden. Auch Speckwürfel oder Saitenwürstchen können vorher angebraten und/oder mit eingekocht werden.

Geben Sie vor dem Anrichten 2 EL Süßrahm bei und servieren Sie Ihre Kreation als Hauptgericht oder Beilage zu Bratwurst oder Fleischkäse, garniert mit frisch kleingehackter Petersilie. Hmm, so schmeckt es wie zu Hause bei Mum.



Erfolgsrezept von Wilfried Hahn, Geschäftsleitung Forschung Innovation

45



Spinatetecken



ZUTATEN

150 g Rahmspinat

 1 Ei

 60 g Mehl

 1,5 TL Backpulver

 2 EL Milch

 50 g geriebener Parmesan, körniger Frischkäse oder
 Feta

 Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG

Den Spinat auftauen lassen. Das Ei in einer Schüssel schaumig schlagen, Milch hinzufügen. Anschließend das Mehl mit Backpulver unterheben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Langsam den Spinat und den Parmesan unter den Teig mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine rechteckige, feuerfeste Form gut einfetten oder mit Backpapier auskleiden. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen. Kurz in der Form abkühlen lassen. Dann auf ein Brett stürzen und in Dreiecke teilen.

Zusammen mit Salat wird es ein leichtes Hauptgericht. Die Spinatetecken können auch nochmal kurz angebraten als Beilage zu Fisch oder Fleisch, als Einlage in einer Suppe oder kalt als Fingerfood gegessen werden. Die vierfache Menge reicht für ein Backblech.



Erfolgsrezept von Julia Kleemann, Assistenz Personal

47



Jakobsmuscheln

mit Kräutern der Provence auf Tomatenbrot



ZUTATEN

Für 4 Personen

8 dünne Scheiben Baguette

 250 ml Tomatensaft

 2-3 Zehen Knoblauch (fein gewürfelt),

 Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer

 8 Stück Jakobsmuscheln

 20 ml Zitronensaft

 20 ml Olivenöl

 1 Scheibe Toastbrot

 200 g Crème fraîche

 2 Eigelb

 Salz, Cayennepfeffer, Muskat

 3 g Kräuter der Provence

ZUBEREITUNG

Tomatenbrot

Tomatensaft mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Die Baguettescheiben in dem Tomatensaft tränken, dann in den Schalen der Jakobsmuscheln anrichten (alternativ in einer Auflaufform).

Jakobsmuscheln

Die Jakobsmuscheln kalt abspülen und trockentupfen. Mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln. Tipp: Die Jakobsmuschelschalen kann man günstig im Internet bestellen z.B. www.lobsterking.de und immer wieder verwenden.

Gratinsauce

Das Toastbrot tosten, fein reiben und mit den restlichen Zutaten gründlich vermischen.

Zubereitung

Die Jakobsmuscheln auf dem Tomatenbaguette platzieren. Jetzt die Gratinsauce auf den Muscheln so verteilen, dass diese ganz bedeckt sind. Direktes Grillen mit geschlossenem Deckel bei 260 - 290 Grad. Grillzeit: 8-10 Minuten (alternativ im Heißlufttherd). Nach Wunsch mit Thymianzweigen und Lavendel garnieren.



Tipp:

Perfekt rundet ein
Feudo Arancio Grillo,
Weißwein aus Sizilien,
diese Vorspeise ab.

www.jacques.de/weine/1580/
2017-feudo-arancio-grillo

Tintenfisch geschmort in Rotweinsauce



ZUTATEN

Für 2 Personen

500g vorbereiteter Tintenfisch (in Ringe geschnitten)

 Olivenöl

 1 Zwiebel

 1 - 2 Knoblauchzehen

 1 - 2 Lorbeerblätter

 2 EL Petersilie

 1 EL Basilikum

 1 Prise Zucker

 1 - 2 EL Rotweinessig

 1 Dose gehackte Tomaten

 100 ml leckeren Rotwein

ZUBEREITUNG

Knoblauch und Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und zusammen mit dem Tintenfisch in etwas Olivenöl anschwitzen, die Gewürze zugeben und ca. 15 Minuten trocken kochen lassen. Nun mit den flüssigen Zutaten ablöschen. Auf ganz kleiner Hitze zugedeckt 1 Stunde köcheln lassen. Der Tintenfisch wird durch die geringe Hitze ganz zart (nicht gummiartig). Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Kräutern bestreut anrichten.

Man kann die Sauce mit Reis zusammen als Hauptgericht anbieten oder aber als Bestandteil einer Tapas-Runde mit frischem Baquette. Ein echter Gaumenschmaus für Octopus-Liebhaber – erinnert mich persönlich immer an Urlaub am Meer.



Paella



ZUTATEN

Für 4 Personen

300 g Paella Reis (Arborio Reis)

 1 große Zwiebel in Würfelchen

 1 rote Paprikaschote in Würfelchen

 1 gelbe Paprikaschote in Würfelchen

 250 g Buschbohnen in kurzen Stücken

 250 g Erbsen (evtl. tiefgekühlt)

 Instant-Hühnerbrühe

 Salz, Pfeffer, Hähnchengewürz

 1-2 Dosen Safran gemahlen

 ½ l trockenen Weißwein

 Wasser

 Olivenöl

Für die Fleisch-Paella:

150 g Chorizo (Spanische Hartwurst in Scheiben)

 400 g Hühnerbrust, würfeln und mit
 Hähnchenwürzer marinieren

300 g Schweine-Nacken
 (evtl. fertig mariniert vom Metzger), würfeln

 300 g Lammkeule in Scheiben, würfeln

 2 Hähnchenkeulen

Fisch- und Meeresfrüchte-Paella:

500 g Fischfilet, z.B. Kabeljau, Seelachs, Rotbarsch

 450 g Meeresfrüchte (tiefgekühlt)

 500 g frische Miesmuscheln

 300 g frische Garnelen, nicht geschält

 1 Pck. King Prawns Provencale, tiefgekühlt

ZUBEREITUNG

Die Gemüse und die Zwiebelwürfel in einer großen Pfanne (am besten in einer Paella-Pfanne) in Olivenöl bissfest andünsten, aus der Pfanne nehmen. Die verschiedenen Fleischwürfel ebenfalls anbraten und in eine Schüssel geben. In einem Extratopf mind. 750 ml Wasser und 250 ml trockenen Weißwein aufkochen, Hühner-Bouillon einrühren, mit Salz abschmecken. Den Reis in Olivenöl anschwitzen, dann mit einem Teil der Bouillon ablöschen und ständig rühren, bis die Brühe aufgesogen ist. Immer wieder Brühe angießen, so, dass der Reis sämig bleibt. Nach ca. 10 - 15 Minuten die Fleischstücke mit der Wurst oder den gebratenen Fisch und die gedünsteten Garnelen zufügen, damit die Reispfanne Aroma bekommt. Auch den Bratensaft verwenden. Weiter an-



gießen mit Brühe, die Gemüse zufügen. In die letzte Flüssigkeit den Safran einrühren und unterrühren. Die Hähnchenkeulen auf dem Grill grillen bzw. in der Pfanne von allen Seiten gut durchbraten während der Reis kocht. Die fertige Reispfanne

mit den fertigen Hähnchenkeulen garnieren. Bei der Meeresfrüchte-Paella werden zum Schluss die in Weißwein gekochten Muscheln aufgelegt und in Knoblauchbutter gebratene Garnelen sind das i-Tüpfelchen.

Mangold-Lachs-Quiche



ZUTATEN

Für den Teig

200 g Mehl

80 g Butter

1 Eigelb

Salz, etwas Milch

Für die Füllung

750 g Mangold (alternativ frischer Blattspinat)

1 Zwiebel

200-250 g Räucherlachs

50-75 g geriebenen Emmentaler

150 g saure Sahne

2-3 Eier (je nach Größe)

Olivenöl

2 Spritzer Zitronensaft, 2 TL Sojasauce

Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Mehl mit Butter, Salz und Eigelb zu einem Knetteig verarbeiten. Nach Bedarf etwas Milch zugeben. Kühl stellen.

Mangold (Spinat) waschen. Bei Mangold die Stiele von den Blättern trennen. In ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel fein schneiden in Olivenöl glasig dünsten. Mangoldstiele kurz mitbraten, dann Blätter (Spinat) zugeben. Mit Zitrone, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Sojasauce würzen und abschmecken. Lachs kleinschneiden und unterheben.

Eier mit Käse und saurer Sahne verquirlen. Springformboden mit Backpapier auslegen, Teig ausrollen und einen etwa 3 cm hohen Rand formen. Mangold-Lachs-Mischung einfüllen. Eiersoße darüber geben und auf unterer Schiene bei Umluft ca. 45-50 Minuten backen.



Tipp:

Dazu passt grüner Salat und ein trockener Weißwein (Chardonnay, Pinot Grigio)

Penne mit Hähnchenbrust

in Weißwein-Zitronen-Rahm



ZUTATEN

Für 4 Personen

600 g Hähnchenbrustfilet

 300 g Tiefkühl-Erbsen

 1-2 Zwiebeln

 300 ml Schlagsahne

 Weißwein nach Belieben

 4 EL Zitronensaft

 2 TL abgeriebene Zitronenschale

 400 g Nudeln (Penne)

 4 EL Olivenöl

 Salz, Pfeffer

 Rucola

ZUBEREITUNG

Das Hähnchenbrustfilet in ca. 1,5 cm große Stücke würfeln, die Zwiebeln vierteln und in Streifen schneiden. Die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen, am Schluss die Tiefkühl-Erbsen für 2 Minuten zugeben und gemeinsam abgießen. Etwas Nudelwasser in einem Gefäß zurückbehalten.

Zwischenzeitlich das Fleisch in einer großen Pfanne mit Olivenöl anbraten, Zwiebeln zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles aus der Pfanne nehmen.

Weißwein, Sahne und etwas Nudelwasser in die Pfanne geben, mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Kurz einkochen lassen. Fleisch, Zwiebeln, Nudeln und Erbsen in die Sauce geben, ggf. noch etwas Nudelwasser zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Penne mit Rucola garnieren und genießen.



Sauce à la Bolognese



ZUTATEN

Für 4 Personen

500 g Rinderhackfleisch
5 mittelgroße Tomaten
2 Paprika
3 Karotten
1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
5 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
Zucker, Pfeffer, (Chili-)Salz, Paprikapulver, Oregano
Tomatenmark
Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Zunächst Tomaten, Paprika und Karotten waschen und stückeln. Zwiebel und Knoblauchzehe in kleine Würfel schneiden und in etwas Öl glasig dünsten. Anschließend etwas Zucker hinzu und diesen schmelzen lassen.

Hackfleisch hinzugeben, mit Pfeffer, Salz und Tomatenmark sowie Paprikapulver würzen und krümelig anbraten. Tomaten, Paprika und Karotten dazu und alles bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Wenn die Tomaten einiges an Flüssigkeit abgegeben haben, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter hinzugeben. Gelegentlich umrühren und mindestens 90 Minuten köcheln lassen. TIPP: Je länger die Sauce köchelt, desto intensiver wird ihr Geschmack.

Erfolgsrezept von Miriam Kaiser, Softwaretest



Penne mit Mandelpesto



ZUTATEN

Für 4 Personen

3 Knoblauchzehen
500 g Tomaten
100 g gemahlene Mandeln
4 EL grob gehackte Basilikum
1-2 kleine, getrocknete Chilischoten
200 ml Olivenöl
Salz
Cayennepfeffer
500 g Spaghettini
frisch gehobelter Parmesan

ZUBEREITUNG

Knoblauch schälen und grob hacken. Tomaten mit einem Sparschäler dünn schälen, die Stielansätze entfernen. Die Tomaten vierteln und grob würfeln. Beides mit Mandeln, Basilikum, Chilis und 100 ml Öl fein pürieren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Spaghettini in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen. Dann abgießen und abtropfen lassen, dabei 50 ml Kochwasser auffangen. Mit Pesto verrühren, die Mischung bei kleiner Hitze in 1-2 Minuten erwärmen. Spaghettini untermischen und mit Parmesan anrichten.



Erfolgsrezept von Markus Ernst, Technische Betreuung

61



Nudelauflauf



von Sabine

ZUTATEN

Für 4 Personen

500 g Nudeln

 400 g Kochschinken

 5 Strauchtomaten

 2 Zwiebeln

 2 Knoblauchzehen

 200 ml Milch

 1 Ei

 300 g Gouda mittelalt

 Prise Semmelbrösel

 Salz, Pfeffer

 Eßlöffel Paprikapulver rosenscharf

 2 Teelöffel Oregano

 Prise Kardamom

 Prise Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Die Tomaten kochen, schälen und zerkleinern. Die Nudeln mit einer Prise Salz kochen. Zwiebeln, Knoblauch und Kochschinken in kleine Würfel schneiden. Milch und das Ei in einem separaten Gefäß aufschlagen. Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Pfanne mit Olivenöl vorheizen und Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Danach den Kochschinken hinzugeben und würzen mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Oregano, Muskatnuss und Kardamom. Danach umrühren und Tomaten hinzufügen. Eventuell nachwürzen und 5-10 Minuten köcheln lassen.

Auflaufform mit gekochten Nudeln füllen, sodass der Boden bedeckt ist. Tomaten, Schinken und Co. auf die Nudeln geben, mit den restlichen Nudeln abdecken. Geriebenen Käse über die Nudeln verstreuen. Eine Prise Semmelbrösel über den Käse. Aufgeschlagene Milch mit Ei langsam über den Auflauf schütten. 20 Minuten backen bei 200 Grad Umluft.



Erfolgsrezept von Carolin Nischwitz, Projektmanagement | PE-Beratung | Schulung



Thai Lasagne



ZUTATEN

Für 4-6 Personen

- 1 Ingwer (3-5 cm)
- 2 Stangen Zitronengras
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 500 g Hackfleisch vom Rind
- 2-4 EL rote Currypaste (je nach Schärfe)
- 1 Dose Tomaten
- 1 Glas Bambussprossen
- 250 g Pilze (Champignons)
- Sonnenblumenöl, Mehl
- 250 ml Fleischbrühe
- 1 Dose Kokosmilch
- 1 EL brauner Zucker
- ½ Biozitronen, gerieben
- 3 Stauden Pak Choi (in feine Streifen schneiden)
- 450 g Käse
- Lasagneblätter (je nach Auflaufform)

ZUBEREITUNG

Ingwer, Zwiebel, Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Das Zitronengras halbieren, den Strunk herausschneiden und in feine Ringe schneiden. Eine Pfanne erwärmen, das Sonnenblumenöl hineingeben und das Zitronengras mit dem Ingwer, den Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Das Hackfleisch und die rote Currypaste zugeben und unter Rühren 6 Minuten anbraten. Bambussprossen abgießen und dazu mischen. Tomaten dazugeben, ca. 5 Minuten köcheln lassen. Wenn Tomaten zu groß sind, mit Löffel zerkleinern. Je nach Geschmack Tomatenmark dazu geben. Im Anschluß den Choi in feine Streifen schneiden und blanchieren.

Kokossoße

Mit Öl, Mehl und Brühe eine Mehlschwitze herstellen. Kokosmilch dazu geben mit Zitronensaft, gerieben Schale, Zucker, Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken und 5 Minuten ziehen lassen.

Auflaufform leicht fetten und mit dünner Schicht Kokossoße füllen. Darüber eine Schicht Lasagneblätter, Schicht Tomatensoße und dünn geschnittene Pilze. Eine Schicht Lasagneblätter, Kokossoße, Pak Choi und eine dünne Schicht Käse. Wiederholen bis Auflaufform gefüllt ist. Im Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen lassen, dann mit restlichem Käse noch mal 15 bis 20 Minuten überbacken.



Pad Thai

*Thailändische gebratene
Reisnudeln mit Gemüse*



ZUTATEN

Für 4 Personen

200 g Reisnudeln

 4 (oder mehr) Knoblauchzehen

 200 g geräucherter Tofu mit Sesam

 1-2 Bund Frühlingszwiebeln

 100 g frische Sojabohnensprossen

 8 EL Erdnussöl

 4 Eier

Für die Sauce

20 g gepresste Tamarinde oder 10 TL Austernsauce

 6 EL Fischsauce

 4 EL brauner Zucker

 8 TL Reissessig

 1 TL geröstetes Chilipulver

Zum Anrichten

Limetten

 gemahlene Erdnüsse

ZUBEREITUNG

Die Nudeln je nach Packungsangabe kochen. Die gepresste Tamarinde 10 Minuten in 12 EL Wasser einweichen. Knoblauch schälen und zerkleinern. Den Tofu würfeln. Frühlingszwiebeln waschen und in kleine Scheiben schneiden. Die Sojabohnensprossen waschen und in einem Sieb abtropfen. Für die Sauce die Tamarinde durchkneten und durch ein Sieb pressen. Fischsauce, Zucker, Reissessig und Chilipulver unterrühren (ggf. die Austernsauce hinzufügen).

Öl im Wok erhitzen und den Knoblauch goldgelb braten. Nudeln abgießen und kurz im Wok anbraten. Die Sauce hinzufügen und bei mittlerer Hitze umrühren. Anschließend die Nudeln an den Wok-Rand schieben und etwas Öl in den Wok geben und Tofu anbraten. Die Frühlingszwiebeln hinzugeben und kurz mitbraten. Anschließend an den Wok-Rand schieben.

Die Eier in den Wok geben und das „Rührei“ hellbraun braten. Anschließend den kompletten Wok kurz umrühren. Das fertige Pad Thai mit Limettensaft beträufeln und mit den gemahlene Erdnüssen dekorieren.

Wer möchte, kann in Schritt 5 Hühnchenfleisch mitbraten.



Erfolgsrezept von Thomas Cless, Bereichsleitung Entwicklung

67



Leichte Sommerpasta



ZUTATEN

Für 3-4 Personen

500 g Penne
.....
6 Tomaten
.....
1 Pck. Mozzarella
.....
frischer Basilikum
.....
Grana Padano gehobelt
.....
4 EL Olivenöl
.....
Salzwasser
.....

ZUBEREITUNG

Penne abkochen, abschütten (etwas Salzwasser aufbewahren). Tomaten und Mozzarella in kleine Würfel schneiden, frischen Basilikum hacken. Nun alle Zutaten vermengen, etwas Salzwasser und Olivenöl dazu geben.

Zum Schluss den gehobelten Grana Padano darüber streuen. Super lecker, schnell zubereitet und auch sehr beliebt bei unseren Kindern.



Nudelsalat



ZUTATEN

Für 2 Personen

300 g Hörnchennudeln

 100 g tiefgekühlte Erbsen

 200 g Fleischwurst

 100 g Butterkäse

 1 Dose bunte Karotten

 100 g fettarme Mayonnaise

 100 g Vollmilchjoghurt

 6 EL Gewürzgurkensud

 etwas Salz und schwarzer Pfeffer

 Gekochte Eier

ZUBEREITUNG

Die Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Die Erbsen einige Minuten vor Ende der Garzeit ins Nudelwasser geben. Abgießen, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Den Gurkensud und den Vollmilchjoghurt, sowie die Mayonnaise in einer Schüssel verrühren. Die Fleischwurst und den Butterkäse in kurze Streifen schneiden. Mit den Nudeln vermischen. Die Karotten schneiden und alternativ Mandarinen hinzufügen.

Alles vorsichtig mit der Sauce vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren die gekochten, zerkleinerten Eier hinzufügen.



Pesto alla Genovese



ZUTATEN

1 großer Bund Basilikum oder einen Topf
.....
30 g Pinienkerne
.....
60 g Parmesan
.....
1 Knoblauchzehe
.....
100 ml Olivenöl
.....

ZUBEREITUNG

Zuerst das Basilikum abzupfen, abspülen und trocken schütteln, oder mit einem Küchentuch grob abtrocknen. Lassen Sie die dünnen, feineren Stiele dabei ruhig dran. Nun die Pinienkerne bei mittlerer Hitze in einer Pfanne goldbraun anrösten. Vorsicht diese werden ruck zuck schwarz. Den Parmesan im Foodprocessor oder mit einem Stabmixer fein zerkleinern, dann die Pinienkerne und den Knoblauch dazu geben und ebenfalls kurz durchmischen.

Nun das Olivenöl und Basilikum hinzugeben. Alles weiter zerkleinern und mixen. Nachdem das Basilikum drin ist, nicht mehr zu lange mixen. Die grünen Blätter werden dann schnell bitter. Deshalb sollte erst alles andere zerkleinert werden und am Ende das Basilikum dazu.

Je nachdem wie flüssig das Pesto sein soll, Öl hinzugeben. Abschließend in ein sauberes Gefäß füllen, mit Öl aufgießen und in den Kühlschrank damit.



Erfolgsrezept von Daniel Stanzus, Bereichsleitung Customer Experience Center



Spinat-Salat mit Passionsfrucht



ZUTATEN

70 g Babyspinat

 8 Cocktailtomaten

 5 Radieschen

 1 Passionsfrucht

 125 g Mozzarella

 1 Bund Rosmarin

 1 kleines Baguette

 2 EL Weisweinessig

 7 EL Olivenöl

 Salz, Pfeffer, Zucker

ZUBEREITUNG

Ofen auf 180 Grad Umluft oder 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Baguette in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Den Rosmarin klein hacken, mit 3 EL Öl mischen und in einer Schüssel mit den Baguettewürfeln vermengen. Mit ½ TL Salz und nach Belieben mit Pfeffer würzen.

Die Baguettewürfel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten knusprig backen. Die Radieschen in feine Scheiben schneiden und die Cocktailtomaten halbieren. Mozzarella in ca. 2 cm große Würfel schneiden, mit 1/4 TL Salz, 1 EL Öl und nach Geschmack mit Pfeffer vermengen.

Die Passionsfrucht halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Das Fruchtfleisch in einer Schüssel mit 3 EL Öl und 2 EL Weisweinessig vermengen und mit ½ TL Salz, 1 ½ TL Zucker und nach Belieben mit Pfeffer würzen. Babyspinat, Tomaten, Radieschen und Mozzarellawürfel mit der Passionsfrucht-Vinaigrette in einer Schüssel vermengen. Den Salat mit den Rosmarin-Croutons auf einem Teller anrichten.



Sommerlicher Couscous Salat



ZUTATEN

Für 4 Personen

125 g Couscous
175 ml Gemüsebrühe
3 EL Petersilie, gehackt
2 EL Minze, gehackt
150 g Feta-Käse
300 g Tomaten
3 Frühlingszwiebeln
1 EL Tomatenmark
Salz und Pfeffer
Olivenöl

ZUBEREITUNG

Brühe aufkochen und Couscous hineingeben, 5-10 Minuten ziehen lassen und gelegentlich umrühren. Anschließend Kräuter und Tomatenmark hinzu geben. Als nächsten das Gemüse waschen und Feta-Käse, Tomaten, Frühlingszwiebeln klein schneiden und unter den Couscous mischen, wenn dieser abgekühlt ist.

Abschließend noch etwas Olivenöl in den Salat geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Der Salat passt hervorragend zum Grillen.



Erfolgsrezept von Linda Mannsperger, UI-/UX-Design | Usability



Grüner Salat mit Parmesan



ZUTATEN

Für 4 Personen

100 g Schinken (in Scheiben)
1 EL Öl
125 g Büffelmozzarella
65 g Parmesan
2 Römersalatherzen
100 g Cocktailtomaten
1 rote Zwiebeln
120 g saure Sahne
2 EL Salatmayonnaise
1 EL Zitronensaft (frisch gepresst)
Salz, Pfeffer, Zucker

ZUBEREITUNG

Schinken fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schinken darin knusprig braten. Mozzarella in Stücke zupfen. Parmesan in Späne hobeln.

Salat putzen, waschen, trocken schütteln, längs halbieren und in Streifen schneiden. Cocktailtomaten waschen und halbieren. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Für das Dressing saure Sahne, Mayonnaise, Zitronensaft und die Hälfte Parmesan verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Salat, Mozzarella, Cocktailtomaten und Schinken mischen, anrichten und mit Dressing verrühren. Mit dem übrigen Parmesan bestreuen.

Dieser Salat ist zu jeder Jahreszeit eine super Beilage.



Alb-Linsen-Salat mit Schafskäse



ZUTATEN

Für 4 Personen

200 g Linsen von der Schwäbischen Alb

 1 Bund Frühlingszwiebeln

 1 Bund Radieschen

 200 g Schafskäse

 ½ Bund Glatte Petersilie

 Weinessig

 Rapsöl

 Salz, Pfeffer aus der Mühle und 1 Prise Zucker

ZUBEREITUNG

Die Linsen in leicht gesalzenem Wasser bissfest weichkochen, dann mit kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.

Währenddessen die Frühlingszwiebeln und die Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen und fein hacken, den Schafskäse mit einer Gabel etwas zerbröseln.

Die gekochten, abgetropften Linsen in ein passendes Gefäß geben, die Radieschen Scheiben, Frühlingszwiebel Scheiben, gehackte Petersilie und den zerbröselten Schafskäse hinzufügen. Anschließend mit Essig, Rapsöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Wasser, sowie einer Prise Zucker abschmecken.

Tipp:

Ein mit Knoblauch
geröstetes Weißbrot
schmeckt fantastisch
dazu.



Italienischer Brotsalat



ZUTATEN

Für 3 Personen

½ Baguette, gewürfelt
100 g Salami, scharfe
100 g Rucola
120 g Kirschtomaten
20 ml Balsamico, heller
Olivenöl
Meersalz
1 Zweig Rosmarin
50 g Parmesan, gerieben
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Etwas Olivenöl mit einem Rosmarinzwig in eine Pfanne geben und heiß werden lassen. Die Salami grob in Scheiben schneiden und in der Pfanne kross anbraten. Dann zum Abkühlen auf Krepppapier geben.

In die schon heiße Pfanne noch ein wenig Olivenöl und das in Würfel geschnittene Baguette geben.

In der Zwischenzeit den Rucola waschen, von den Stängeln befreien, die Kirschtomaten halbieren, alles in eine ausreichend große Schüssel geben und mit Essig, Öl, Meersalz und Pfeffer würzen.

Die krossen, abgekühlten Brotwürfel und die Salamichips zum Salat geben und alles gut miteinander vermengen. Zum Schluss etwas geriebenen Parmesankäse untermischen und den Rest über den fertigen Brotsalat streuen.



Erfolgsrezept von Birgit Ziegner, Facility Management

83



Linsen- Orangensuppe



ZUTATEN

Für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 1 Esslöffel Öl
- 200 g Rote Linsen
- 500 ml Orangensaft
- 600 ml Gemüsebrühe
- 1 Becher Crème fraîche oder Saure Sahne
- 1 Teelöffel Chiliflocken
- Salz, Pfeffer
- ½ Limette
- 1 Granatapfel
- 1 Frühlingszwiebel
- Je nach Geschmack ergänzen mit:**
- 1 Stück Ingwer
- 1 Teelöffel rote scharfe Currypaste

ZUBEREITUNG

Topping

Zuerst den Granatapfel mit leichtem Druck rollen. Dann halbieren und die Kerne aus der Schale lösen. Frühlingszwiebel in feine Röllchen schneiden. Granatapfelkerne, Crème fraîche und Frühlingszwiebel-Röllchen bereitstellen.

Suppe

Zwiebel fein würfeln und glasig dünsten. Linsen und Currypulver zugeben und 1 Minute mitdünsten. Je nach Geschmack ein Stück feingeriebenen Ingwer dazugeben. Orangensaft und Gemüsebrühe zugießen und kurz aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln. Suppe fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, evtl. roter Currypaste abschmecken.

Zum Schluss den Limettensaft dazugeben.



Erfolgsrezept von Martina Lucas, Customer Care Center



Curry-Suppe



ZUTATEN

Für 4 Personen

1 Zwiebel

 1 Knoblauchzehe

 1 walnussgroßes Stück frischen Ingwer

 300 g Hähnchen- oder Putenfleisch

 1 Zucchini

 3 Karotten

 1 Dose Kichererbsen

 400 ml Kokosmilch

 700 ml Hühnerbrühe

 100 ml Sahne

 2 EL Curry

 Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Kichererbsen über Nacht in Wasser einweichen.

Zwiebel, Knoblauch, Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Anschließend zusammen andünsten. Das Hähnchen- oder Putenfleisch in Streifen schneiden, zugeben und anbraten.

Karotten schälen, waschen sowie die Zucchini in Scheiben schneiden und zusammen mit den eingeweichten Kichererbsen dazugeben. Kokosmilch und Hühnerbrühe zugeben und 15-20 Minuten leicht köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.

Das Ganze etwas abkühlen lassen und Sahne hinzugeben. Suppe mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Erfolgsrezept von Klaus Josenhans, Bereichsleitung Customer Care Center



Hokkaido-Kürbissuppe



ZUTATEN

Für 4 Personen

1 kg Hokkaidokürbis

 2 mittelgroße Zwiebeln

 4 mittelgroße Kartoffeln

 2 Karotten

 30 g Butter

 1 l Wasser

 Salz, Pfeffer, Muskat

 100 ml Sahne

 2 EL gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

Den Kürbis waschen, teilen und mit einem Löffel Kerne entfernen. Nun die Zwiebeln, Kartoffeln und Karotten schälen. Das Gemüse zerkleinern. Je kleiner, desto schneller auf dem Herd. Die Schale des Kürbis kann mitgegessen werden.

Zwiebeln mit Butter andünsten. Die Karotten und Kartoffeln dazu geben und mit etwas Wasser vorkochen lassen. Kürbis mit Restwasser dazugeben, 20 Minuten garen und immer wieder umrühren.

Die Sahne mit Gewürzen erst zum Schluss zufügen und alles mit dem Stabmixer mixen. Mit Petersilie anrichten.



Erfolgsrezept von Martin Tauchmann, Flüchtlingsbeauftragter



Curry-Kokos-Fischsuppe



ZUTATEN

10 - 12 Garnelen (ohne Darm und Kopf)

400 g gemischtes Fischfilet

(Seeteufel, Rotbarsch oder Zander)

1 Schalotte

1 rote Paprika

1 grüne Paprika

400 ml Fischfond

200 ml Kokosmilch, ungesüßt

2 EL Currypaste

2 EL Kokosöl

1 TL Zucker

2 Bio-Limettenblätter

frischer Koriander

frische Petersilie

Saft einer Limette

Meersalz, weißer Pfeffer

ZUBEREITUNG

Fischfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Schalotten schälen und hacken. Paprikas in kleine Stücke schneiden. Kräuter abwaschen und grob hacken.

Öl in einem Topf erhitzen und Schalotte anschwitzen. Paprika, Limettenblätter und Currypaste dazugeben und mit anbraten. Mit Kokosmilch und Fischfond ablöschen und köcheln lassen.

Garnelen dazugeben und nach etwa zwei Minuten Fischfiletstücke hineingeben. Suppe bei niedrigerer Temperatur kurz köcheln lassen.

Limettensaft, Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben und abschmecken. Suppe in Schälchen füllen, mit Kräutern bestreuen und heiß servieren.



Ofenschlupfer



ZUTATEN

Für 3-4 Personen

6-7 altbackene Brötchen (oder Toast)

500 g Äpfel

1 unbehandelte Zitrone

4 Eier

½ l Milch

2 Pck. Vanillezucker

100 g Zucker

1 TL Zimt

Rosinen

Margarine zum Einfetten der Form

Vanillesoße

ZUBEREITUNG

Backofen vorheizen auf Umluft 170 Grad.

Brötchen in Scheiben schneiden. Eine feuerfeste (relativ hohe) Form einfetten. Äpfel schälen, vierteln und in je 3 Schnitze teilen. Apfelschnitze in eine Schüssel geben und mit Zitronenschale und Saft vermischen.

Eier, Milch, Vanillezucker, Zucker und Zimt mischen. Brot und Äpfel dachziegelartig in der Form übereinander schichten, Rosinen darüber streuen. Oben sollte eine Brotschicht sein. Dann mit der Eiermilch übergießen.

Auflauf im vorgeheizten Backofen etwa 60-70 Minuten backen (nach der Hälfte der Zeit leicht mit Alufolie abdecken, damit er nicht schwarz wird).

Dazu schmeckt Vanillesoße.



Erfolgsrezept von Gerald Ruppert, Prozessmanagement



Pfitzauf



ZUTATEN

Für 4 Personen

250 g Mehl

500 ml Milch

4 Eier

40 g Zucker

75 g zerlassene Butter

1 Prise Salz

Butter zum Ausfetten der Form

ZUBEREITUNG

Aus Mehl, Milch, Eiern, Zucker und Salz rührt man einen glatten Teig an. Dann mischt man die zerlassene Butter darunter und füllt 8-12 gut gefettete Pfitzaufförmchen zur Hälfte damit. Für das Fetten der Förmchen kann wahlweise Butter oder Margarine verwendet werden. Zuletzt backt man die Pfitzauf in guter Hitze hellbraun.

Die Pfitzauf steigen beim Backen um mehr als das Doppelte auf. Die Milhdämpfe treiben den Teig in die Höhe und die in der Hitze gerinnenden Eier verhindern das Überlaufen des Teiges im Ofen.

Nach dem Backen bestreut man die Pfitzauf mit Puderzucker und reicht gekochtes Obst dazu. Backzeit etwa 1 Stunde bei 200-210 Grad und Ober-/Unterhitze. Während des Backens Ofen nicht öffnen.



Apfelküchle



ZUTATEN

Für 2 Personen

4 große Äpfel

 400 ml Milch

 200 g Mehl

 eine Messerspitze Backpulver

 4 Eier

 Saft von einer halben Zitrone

 Zucker und Zimt

 Fett zum Ausbacken

ZUBEREITUNG

Die Äpfel schälen, in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und Kernhaus ausstechen. Zitronensaft mit einem Teelöffel Zucker verrühren und die Apfelscheiben damit bestreichen.

Das Mehl mit der Milch, den Eiern, dem Backpulver und einem Esslöffel Zucker zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig eine Viertelstunde ruhen lassen.

Die Apfelscheiben vollständig in den Teig eintauchen und mit etwas Fett in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Anschließend großzügig Zucker und Zimt darüber streuen und bis zum Anrichten warmhalten. Wahlweise mit Vanillesoße oder Apfelmus servieren.



Erdbeer-Tiramisu



ZUTATEN

Für 4 Personen

200 g Löffelbiskuits
500 g Erdbeeren
50 g Zucker
4 EL Orangensaft
Saft einer halben Zitrone
250 g Mascarpone
120 g Vollmilchjoghurt
100 g geschlagene Sahne

ZUBEREITUNG

Die Hälfte der Erdbeeren (250 g) in Scheiben schneiden und zur Seite stellen. Vom Zucker 20g, Orangensaft, Zitronensaft und restliche Erdbeeren in eine Schüssel geben und pürieren.

In eine weitere Schüssel Mascarpone, den restlichen Zucker und Vollmilchjoghurt geben und verrühren. Kalte Sahne in ein kaltes Rührgefäß geben und mit dem Handrührgerät erst auf niedriger, dann auf hoher Stufe in lockeren Kreisbewegungen steifschlagen. Die Sahne unter die Mascarponecreme unterheben.

In eine Auflaufform Löffelbiskuits, Erdbeerpüree, Mascarponecreme und Erdbeerscheiben schichten. Das Ganze mindestens einmal wiederholen.

Alternativ kleine Gläschen zum Anrichten verwenden.



Erfolgsrezept von Tanja Höhn, Veranstaltungsmanagement



Tiramisu al Limoncello



ZUTATEN

Sirup

3 Bio-Zitronen

 250 ml Wasser

 40 g Zucker

 100 ml Limoncello

Creme

4 Eier

 80 g Zucker

 250 g Mascarpone

 200 ml Sahne

 1 Blatt weiße Gelatine

 30 ml Limoncello

 350 g Löffelbiskuits

 150 ml Wasser

 40 g Zucker

ZUBEREITUNG

Die Zitronen waschen, trocknen, schälen und auspressen. 80 ml Saft und die Schale einer Zitrone mit 250 ml Wasser zum Kochen bringen. 40 g Zucker dazugeben, umrühren, 2 Minuten kochen lassen und vom Herd nehmen. Anschließend 100 ml Limoncello hineingeben, umrühren und abkühlen lassen.

Nun die Eier trennen und das Eigelb mit 80 g Zucker schaumig rühren, bis die Masse dick wird. Den Mascarpone löffelweise dazu geben und zusammen mit 200 ml Sahne steif schlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Im Anschluß 30 ml Limoncello zusammen mit der Gelatine erwärmen und unter die Mascarpone-Eier-Mischung rühren.

Die Hälfte der Löffelbiskuits in den Sirup eintauchen und anschließend in ein flaches Gefäß nebeneinander legen. Über die Hälfte der Biskuits gleichmäßig die Hälfte der Zitronencreme verteilen und wieder getränkte Biskuits darüber schichten. Die andere Hälfte der Zitronencreme darübergeben und glatt streichen.

Das Tiramisu mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.



Erfolgsrezept von Ines Hanisch, Inhaltlicher Support

101



Trauben-Cookie Dessert



ZUTATEN

1 Schale Weintrauben, kernlose

100 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

250 g Magerquark

250 g Schlagsahne

250 g Mascarpone

2 Pck. Cookies mit Schokolade

ZUBEREITUNG

Die Sahne mit dem Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Den Quark mit Mascarpone verrühren. Sahne- und Quarkmasse zu einer Creme verrühren.

Jetzt die Kekse zerkleinern. Nun in eine Schüssel schichten: Zuerst Weintrauben, dann die Creme und mit Keksen bestreuen. Das Ganze ergibt zwei Schichten.



Erfolgsrezept von Milena Zeh, Auszubildende Industriekauffrau

103



Frischkäse- Hörnchen



ZUTATEN

Teig (für ca. 24 Stück)

400 g Mehl

 250 g weiche Butter

 200 g Frischkäse

 2 Eigelb

Füllung

250 g Haselnüsse, gemahlen

 200 g Zucker

 100 ml Schlagsahne

 2 Eiweiß

 Mehl für die Arbeitsfläche

ZUBEREITUNG

Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten und anschließend 30 Minuten kalt stellen.

Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fettzugabe kurz anrösten. Dann mit Zucker und Schlagsahne vermischen. Die Eiweiße steif zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Nussmasse heben.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit der Nussmasse bestreichen. Anschließend in Quadrate je 15 cm teilen und zu Hörnchen rollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. In den heißen Backofen schieben und ca. 30 Minuten backen. Tipp: Schön sieht es auch aus, wenn man die Hörnchen zum Schluss mit Puderzucker bestreut.



Kanadische Pancakes

mit Ahornsirup



ZUTATEN

Für 12 Pancakes

1 Ei
.....
375 ml Milch
.....
2 EL zerlassene Butter
.....
200 g Mehl
.....
1 EL Backpulver
.....
1 EL Zucker
.....
½ TL Salz
.....
Ahornsirup nach Bedarf
.....

ZUBEREITUNG

Ei, Milch und Butter in einer großen Schüssel mit dem Schneebesen vermischen. Das Mehl mit dem Backpulver, Zucker und Salz vermischen und unter die Eirmischung geben.

Alles zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten. Den Teig nicht zu lang durcharbeiten, kleine Klümpchen lösen sich beim Backen auf.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und ca. 50 ml Teig hineingeben. Wenn der Teig in der Pfanne anfängt Blasen zu werfen, wenden. Die Pancakes von beiden Seiten braten, bis sie hellbraun sind.

Zum Schluss die Pancakes beliebig mit Ahornsirup übergießen.



Erfolgsrezept von Tracy Ulinski, Übersetzung

107



Johannisbeer- Eierlikör-Torte



ZUTATEN

4 Eier
125 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
100 g Mehl
100 g Speisestärke
2 TL Backpulver
600 g Johannisbeeren
8 Blatt weiße Gelatine
200 ml Eierlikör
500 g Schlagsahne
4 EL Zucker
Minze

ZUBEREITUNG

Eier trennen. Eiweiß und 4 Esslöffel Wasser steif schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, über die Eiermasse sieben und vorsichtig unterrühren.

Biskuit in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad/Gas: Stufe 2) 35-40 Minuten backen. Den fertigen Biskuit 10 Minuten ruhen lassen und anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Inzwischen Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und, bis auf einige Rispen zum Garnieren, von den Stielen zupfen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Biskuittorte, bis auf einen 1-2 cm dicken Rand, aushöhlen.

80 g Brösel auswiegen (restliche Brösel anderweitig verwenden). 4 Blatt Gelatine ausdrücken, auflösen und mit dem Eierlikör verrühren. 1 Becher Sahne und 2 Esslöffel Zucker steif schlagen. Sahne unter den Eierlikör rühren, dann 250 g der Johannisbeeren und die abgewogenen Biskuitbrösel unterheben.



Die Masse in den ausgehöhlten Biskuit füllen und glatt streichen. Den zweiten Becher Sahne und den restlichen Zucker steif schlagen. Gelatine ausdrücken, auflösen, etwas Sahne zur Gelatine geben. Dann die verrührte Gelatine nach und nach un-

ter die Sahne ziehen. Restliche Johannisbeeren unter die Sahne heben und locker auf der Torte verteilen. Mindestens 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren mit Johannisbeerrispen und Minzeblättchen verzieren.

Schwarzwälder Kirschtorte



ZUTATEN

1,5 l Sahne
.....
100 g Zucker
.....
Gelantinefix
.....
1 Pck. Sahnesteif
.....
Sauerkirschen im Glas (Abtropfgewicht 350 g)
.....
500 ml Kirschwasser
.....
dunkler Tortenboden (3 Böden)
.....

ZUBEREITUNG

Kirschen abtropfen, in eine Schüssel geben und mit 200 ml Kirschwasser mit Deckel für 2-4 Stunden stehen lassen (gelegentlich umrühren). Die Sahne steif schlagen, Zucker, Gelatine und das restlichen Kirschwasser unterrühren. Kirschen abtropfen lassen, das abgetropfte Wasser auffangen und einige Kirschen zum Dekorieren beiseite legen.

Den ersten Boden auf eine Tortenplatte legen, mit Sahnesteif bestreuen und einen Tortenring umlegen. Die Kirschen auf dem Boden verteilen und mit etwas Sahne bedecken. Den 2. Boden auflegen, leicht andrücken, mit dem abgefangenen Kirschwasser tränken und wieder mit Sahne bedecken. Den 3. Boden auflegen, leicht andrücken, wieder mit Kirschwasser tränken.

Den Tortenring entfernen und mit der restlichen Sahne die Torte umhüllen. Mit Kirschen und Schokostreuseln verzieren und bis zum Verzehr kalt stellen.

Erfolgsrezept von Johanna Hartwig, IT-Administration | Qualitätsmanagement



Pariser Flan



ZUTATEN

Teig

300 g Mehl

150 g Butter

1 Prise Salz

Füllung

150 g Mehl

4 Eier

50 g Butter

1 l Milch

80 g Zucker

Geriebene Zitronenschale

ZUBEREITUNG

Teig

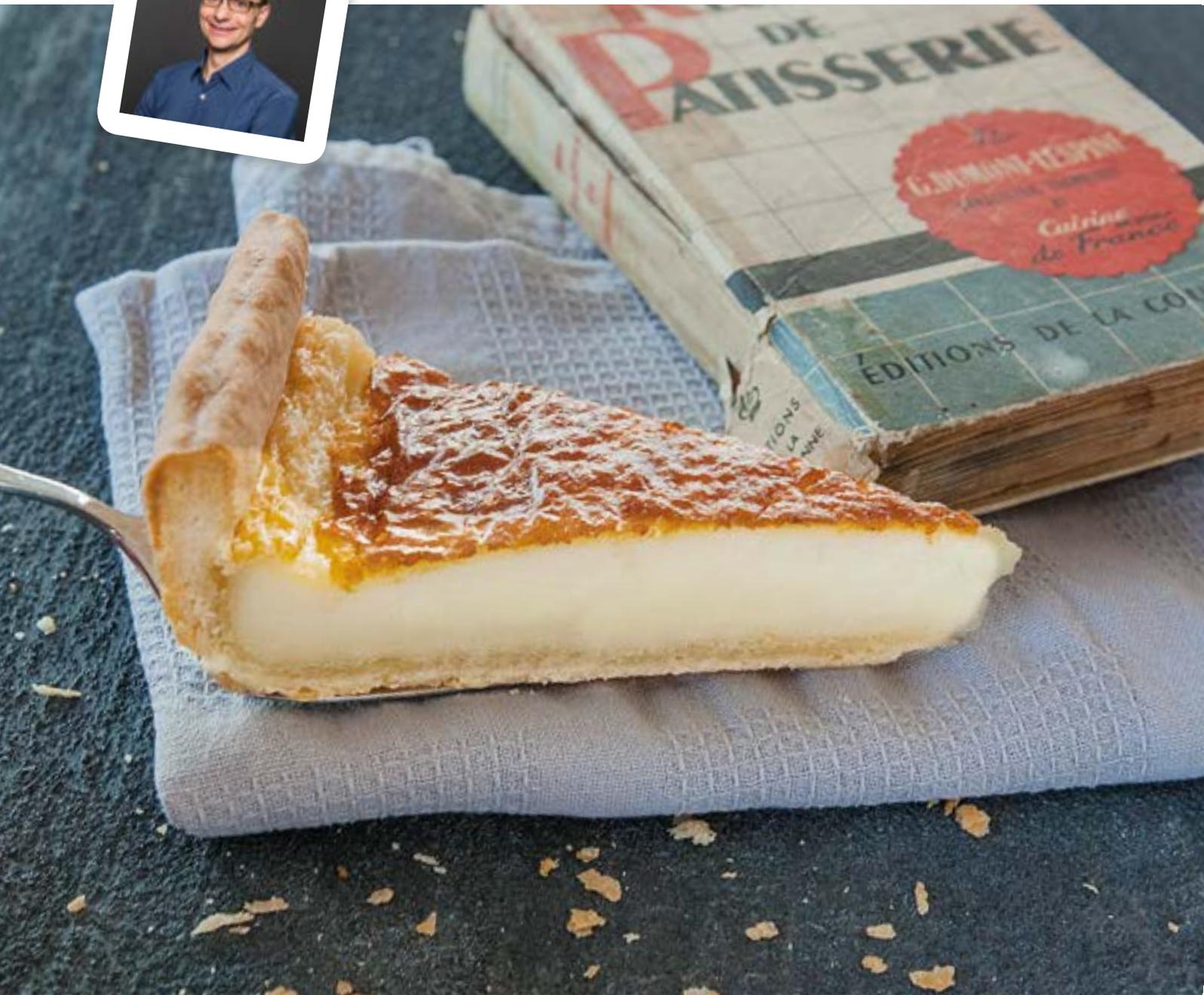
Butter 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank holen oder reiben, wenn sie zu kalt ist. Butter mit dem Mehl und Salz vermischen. Die Mischung lässt sich nun zu einer Kugel formen, die sofort zerbröseln, wenn man darauf drückt. Auf diese Mischung wird vorsichtig etwas Wasser gegossen, danach wird der Teig leicht verrührt, bis er fertig ist. Der Teig sollte im Kühlschrank und unter einem feuchten Tuch mindestens 1 Stunde ruhen.

Füllung

Eier mit der geschmolzenen Butter und dem Zucker vorsichtig verrühren. Ein bisschen Milch und Mehl dazugeben, kurz kräftig umrühren, bis die Füllung relativ kompakt und homogen wird. Die restliche Milch wird dann beigefügt und vorsichtig untergerührt. Zitronenschale am Schluss dazugeben.

Zusammenführung

Ofen wird vorgeheizt auf 200 Grad. Teig wird ausgerollt und in eine Springform eingepasst. Teig darf vorgebacken werden, muss aber nicht sein. Füllung auf den Teig gießen. Abhängig von der Höhe und Größe der Form wird der Flan zwischen 30 und 40 Minuten im Ofen brauchen, anfangs bei 200 Grad, später bei 180 Grad. Am besten lässt sich der Kuchen kalt essen.



Kokos-Schoko-Würfel



ZUTATEN

Teil 1: Kuchenteig

(Referenzmenge: 1 Tasse ca. 300 ml)

6 Eier

 3 Tassen Zucker

 1 ½ Tassen Milch

 1 ½ Tassen Öl, geschmacksneutrales

 4 Tassen Mehl

 2 Pck. Backpulver

 2 Pck. Vanillinzucker

Teil 2: Schoko-Tunke

1 l Milch

 1 Esslöffel Kakaopulver

 400 g dunkle Schokolade alternativ Kuvertüre

Teil 3: Panade

2 Pck. Kokosraspeln, grob geraspelt

ZUBEREITUNG

Teil 1: Kuchenteig

Für den Kuchenteig alle Zutaten vermengen. Danach in eine rechteckige Backform geben und bei 170 Grad für 20-30 Minuten bei vorgeheiztem Backofen goldbraun backen (mit einem Zahnstocher testen, ob der Kuchen durchgebacken ist). Den Kuchen abkühlen lassen und in gleichmäßige Rechtecke oder Würfel schneiden.

Teil 2: Schoko-Tunke

Die Milch in einem Kochtopf erwärmen und darin die Schokolade zum Schmelzen bringen. Das Kakaopulver hinzugeben und dann etwas abkühlen lassen.

Für den finalen Schritt sollte man besser zu zweit sein. Konditor Nr. 1 tunkt die Stücke in die Schoko-Tunke. Konditor Nr. 2 nimmt die Stücke entgegen und paniert diese in Kokosraspeln. (Ein Hinweis zur Dauer und Weise des Tunkvorgangs: Dieser ist abhängig von der Temperatur sowie der Konsistenz des Kuchens und der Tunke. Bewährt hat sich: eintunken, leichtes drücken und herausnehmen.) Am besten schmecken die Kokos-Schoko-Würfel gut gekühlt.



Blaubeerbombe



ZUTATEN

Für den Boden

300 g Löffelbiskuit

250 g Butter

Für die Creme

400 g Frischkäse Doppelrahmstufe

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Götterspeise Zitronengeschmack

1 Tasse heißes Wasser

500 ml Sahne

1 Zitrone, davon den Saft

50 g Löffelbiskuit

etwas Paniermehl

ZUBEREITUNG

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten, Ruhezeit ca. 4 Stunden

Für den Boden zunächst eine 26er Springform bereitstellen. Zunächst die 300 g Löffelbiskuits sehr klein zerbröseln – hierfür eignet sich eine Küchenreibe hervorragend – und die 250 g Butter im Topf zum Schmelzen bringen. Danach vermischen Sie beide Zutaten so gut, dass eine feste Masse entsteht, fertig ist der Bodenteig.

Nehmen Sie die Masse und drücken Sie sie mit Kraft in die Springform. Damit der Boden später nicht weich wird, bestreuen Sie das Ganze mit etwas Paniermehl – das Paniermehl ist geschmacksneutral und wirkt wahre Wunder.

Für die Creme: Schlagen Sie im ersten Schritt die 500 ml Sahne steif und lösen Sie außerdem die Götterspeise in heißem Wasser auf, lassen Sie die Götterspeise dann noch ein wenig abkühlen.

Nun werden die 400 g Frischkäse, der Vanillezucker, der Zitronensaft und die 150 g Zucker zu einer glatten Masse verrührt. Dann heben Sie die Frischkäsemasse und die Götterspeise unter die geschlagene Sahne.



Zum Schluss wird die Creme mit 50 g Löffelbiskuit-Bröseln bestreut und mit viel Liebe mit Blaubeeren dekoriert. Je nach Saison und Geschmack eignen sich auch andere Beeren für den

Kuchen. Das Ganze einen Tag kaltstellen, wobei im Winter auch 4 Stunden im Freien ausreichend sind.

Zitronenkuchen vom Blech



ZUTATEN

Für den Teig

300 g Mehl

 1 Pck. Backpulver

 275 g Zucker

 1 TL Vanillezucker

 4 Eier

 150 ml Öl

 150 ml Wasser mit Kohlensäure

 20 ml Zitronensaft

 1 Fläschchen Zitronenaroma

Für den Zuckerguss

Saft von 1 Zitrone

 150 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker in eine Schüssel geben und mischen. Eier, Öl, Wasser, Zitronensaft, Zitronenaroma mischen und nach und nach zu den trockenen Zutaten geben und zu einem glatten Teig verrühren.

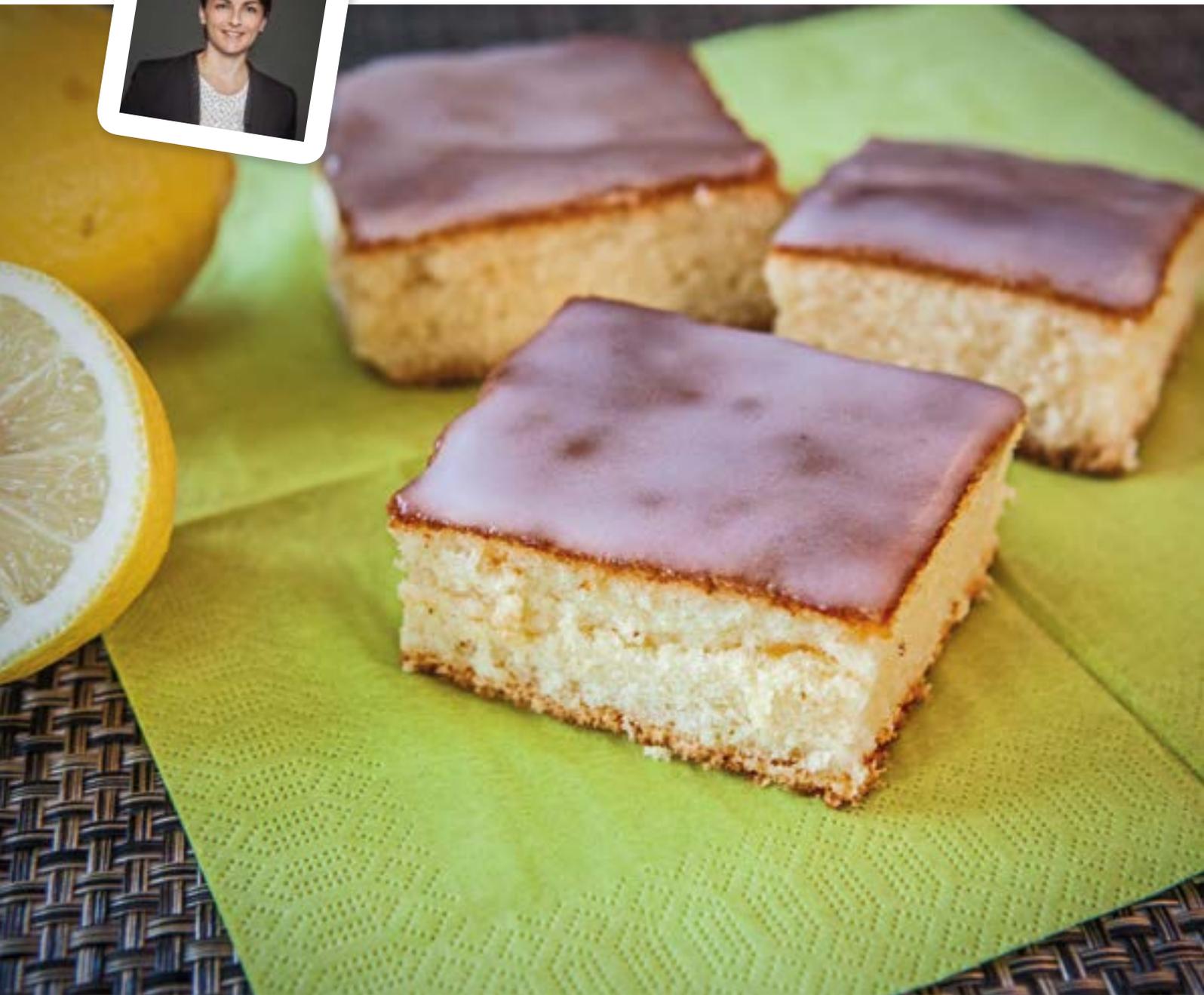
Den Teig auf ein Backblech bringen. Vorher gut einfetten oder mit Backpapier auslegen und bei 160 Grad Ober-/Unterhitze ca. 30 - 35 Minuten backen.

Den Zitronenkuchen leicht auskühlen lassen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und nach Belieben mit Zitronensaft beträufeln. Den Zuckerguss aus Puderzucker und Zitronensaft oder Wasser zusammenrühren und auf den Kuchen pinseln.



Erfolgsrezept von Annika Kraiss, Assistenz Sales

119



Sprudelkuchen

glutenfrei



ZUTATEN

Für den Teig

2 Eier

 125 g Zucker

 ½ Pck. Vanillin-Zucker

 ca. 60 ml Speiseöl

 75 ml Sprudel

 125 g glutenfreies Mehl

 1 ½ TL Backpulver

Für den Belag

1 Dose Pfirsiche

 300 ml Schlagsahne

 1 ½ Pck. Sahnesteif

 2 ½ Pck. Vanillin-Zucker

 250 g Schmand

 Zimtucker

ZUBEREITUNG

Teig

Eier, Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Öl und Sprudel unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise unterrühren. Den Teig in eine Form geben und bei 180 Grad etwa 25 Minuten backen.

Belag

Pfirsiche abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Pfirsiche unter den Schmand rühren und Sahne locker unterheben. Die Masse gleichmäßig auf den Kuchen streichen und mit Zimtucker bestreuen.



Russischer Zupfkuchen



ZUTATEN

Für dein Teig

200 g Butter

 150 g Zucker

 350 g Mehl

 30 g Kakaopulver

 1 Pck. Backpulver

 1 Ei

Für die Füllung:

180 g weiche Butter

 200 g Zucker

 4 Eier

 500 g Magerquark

 1 Pck. Vanillinzucker

 1 Pck. Vanillepuddingpulver

ZUBEREITUNG

Variante A: alles mit dem Thermomix machen.

Alle Teigzutaten in den Mixtopf geben und bei 30 Sekunden/Stufe 6 zu einem Teig verarbeiten und aus dem Mixtopf nehmen. 2/3 von dem Teig in eine eingeschmierte Springform geben und den Rand hochziehen. Den Rest erst einmal zur Seite legen. Für die Füllung auch alle Zutaten in den Mixtopf geben und bei 40 Sekunden/Stufe 5 verrühren. Die Mischung auf den Boden geben. Nun den restlichen Teig zerrupfen und auf der Füllung verteilen. Backen bei 175 Grad ungefähr für 60-70 Minuten.

Variante B: mit Rührgerät arbeiten (gleicher Ablauf).

Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten. 2/3 von dem Teig in eine eingeschmierte Springform geben und den Rand hochziehen. Den Rest erst einmal zur Seite legen. Für die Füllung werden auch alle Zutaten in eine Schüssel gegeben und verrührt. Die Mischung auf den Boden geben. Nun den restlichen Teig zerrupfen und auf der Füllung verteilen. Backen bei 175 Grad ungefähr für 60-70 Minuten.



Gravensteiner Apfelkuchen



*Gråstens
æblekage*

ZUTATEN

Für den Boden

150 g Zucker

 70 g geschmolzene Margarine

 2 EL Vanillezucker

 3 Eigelb

 250 g Mehl

Für den Belag

3 Eiweiß

 200 g Zucker

 500 g Gravensteiner Äpfel (alternativ Boskop)

 100 g gehackte Haselnüsse

 nach Belieben etwas Marzipan-Rohmasse

ZUBEREITUNG

Für den Boden

Die geschmolzene Margarine und Zucker schaumig rühren, dann Eigelb, Mehl und Vanillezucker hinzugeben. Den Teig in eine gefettete Springform geben.

Für den Belag

Eiweiß und Zucker fast steif schlagen. Die Äpfel schälen, in etwa 1 cm große Würfel schneiden und vorsichtig mit Nüssen und dem geschlagenen Eiweiß mischen. Die Mischung dann auf dem Teig verteilen.

Die Springform wird ca. 45 Minuten bei 175 Grad gebacken.



Erfolgsrezept von Matthias Zeltwanger, Beratung | Schulung | Akademieleitung



Fruit Cookie Tarte



ZUTATEN

Für den Mürbeteig

240 g Butter

 120 g Puderzucker

 Prise Salz

 Etwas Vanilleextrakt

 1 Ei

 330 g Mehl

 50 g Backkakao

 120 g gemahlene Mandeln

Für die Füllung

600 g Sahne

 15 TL Sanapart

 300 g Frischkäse

 Etwas Vanilleextrakt

 150 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

Mürbeteig

Butter mit dem Puderzucker, Salz und Vanilleextrakt verkneten. Das Ei hinzufügen und die Masse kurz durchrühren. Anschließend das Mehl, den Kakao und die gemahlene Mandeln hinzufügen und daraus einen Mürbeteig kneten. Jetzt abgedeckt für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Anschließend den Teig durchkneten und auf bemehltem Backpapier etwa 5 mm dünn ausrollen. Nun die Schablone auflegen und zweimal ausschneiden. Die ausgeschnittenen Kekse für min. 30 Minuten ins Gefrierfach legen und anschließend im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad Ober-/Unterhitze für 12-18 Minuten backen, bis der Rand leicht braun wird.

Füllung

Die Sahne mit dem Sanapart, Frischkäse, Vanilleextrakt und Puderzucker verrühren und die Creme steif schlagen. Nun den unteren Keks auf eine Tortenplatte oder Unterlage legen und mit dem Spritzbeutel kleine Tupfen auf den Keks spritzen, bis er vollständig bedeckt ist. Den zweiten Keks auflegen und ebenfalls vollflächig mit Tupfen bedecken. Abschließend die Torte mit der Dekoration deiner Wahl servieren.



Buchweizenbrot



glutenfrei

ZUTATEN

500 g Buchweizenmehl
(oder feinen selbstgemahlene Buchweizen)
.....
50 g getrockneten Buchweizensauerteig
(gibt es im Onlinefachhandel)
.....
10 g Trockenhefe
.....
1 TL gemahlene Brotgewürz
.....
2 TL Salz
.....
500 ml lauwarmes Wasser
.....
4 EL Leinsamenkörner
.....
4 EL Sonnenblumenkerne
.....
2 EL Sonnenblumenöl
.....
1 TL Kokosöl zum Einfetten der Backform
.....

ZUBEREITUNG

Buchweizen enthält im Gegensatz zum normalen Getreide kein Gluten und Lektin und ist deshalb für Menschen geeignet, die auf normales Getreide verzichten möchten oder müssen. Zudem ist es vegan. In meinem Rezept wird außerdem Buchweizensauerteig verwendet. Er gibt dem Brot mehr Würze und macht es länger haltbar.

Buchweizenmehl, Trockenhefe, Buchweizensauerteig, Brotgewürz, Salz und das Wasser in eine große Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Mixers 5 Minuten kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Leinsamenkörner, Sonnenblumenkerne und Sonnenblumenöl dazugeben und mit dem Mixer erneut 2 Minuten gut vermengen. Eine Kastenform (ca. 30 cm) mit Kokosöl einfetten und den Teig mit einem Teigschaber in die Form bringen. Den Teig mit einem Tuch abdecken und bei Zimmertemperatur 1 Stunde gehen lassen. Nach dem Gehen des Teigs die Kastenform in den auf 230 Grad vorgeheizten Ofen schieben und die Temperatur auf 180 Grad drosseln. Bei 180 Grad 60-70 Minuten (Ober-/Unterhitze) backen. Dann das Brot aus der Kastenform lösen und auf einem Gitter auskühlen lassen.



Saftiges Vollkornbrot



ZUTATEN

Teig

500 g Vollkorn Dinkelmehl (für eine Kastenform oder
ca. 750 g Mehl für Laib)

150 g Kerne nach Wahl

(z.B. Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsamen)

500 ml Wasser

1 Würfel Hefe

2 TL Salz

2 EL Apfelessig

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mithilfe einer Küchenmaschine vermengen und gut kneten. Den relativ flüssigen Teig in eine mit Backpapier ausgelegt Form geben oder den festen Teig zu einem Laib formen.

Das Brot in den kalten Ofen stellen und auf 200 Grad 1 Stunde backen.



Proja

*Proja ist ein Balkangericht
aus Maismehl*



ZUTATEN

500 g Speisequark

160 g Maismehl

200 g Weizenmehl

150 ml Sonnenblumenöl

150 ml Milch

5 Eier

6 g Backpulver

2 Teelöffel Salz

ZUBEREITUNG

Eigelb vom Eiweiß trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen. Alle Zutaten zusammen mischen und den Teig in eine Muffin-Backform geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.



Erfolgsrezept von Arijana Živkov, Softwaretest

133





Impressum

easySoft. GmbH

Konrad-Zuse-Weg 2

72555 Metzingen

+49 7252 5833-0

info@easysoft.de

www.easysoft.de

Bildnachweis

Fotografie Seite 41

© *tvirbickis/Spiegeleier/iStock/Getty Images*

Fotografie Seite 45

© *vertmedia/Kartoffelsalat/iStock/Getty Images*

Fotografie Seite 79

© *vichie81/Caesar-Salat/iStock/Getty Images*

Fotografie Seite 117

© *Solandzh/Blueberry cheesecake/iStock/Getty Images*

Alle weiteren Fotografien

© *easySoft. GmbH*

1. Auflage 2018

© 2018 easySoft. GmbH

easySoft®

easySoft. GmbH
Zentrale
Konrad-Zuse-Weg 2
72555 Metzingen

easySoft. GmbH
Kundenzentrum
Pforzheimer Straße 64
75015 Bretten

Telefon +49 7252 5833-0
Fax +49 7252 5833-199
info@easysoft.de
www.easysoft.de