

Sandwich-Lasagne in 15 Minuten

Zutaten

1 Pck.Toastbrot

250 mlSchlagsahne

1Zwiebel

3Knoblauchzehen

500 gMozzarella

500 gSchinken

200 mlpassierte Tomaten oder Tomatensoße

Geriebener Parmesankäse

Öl

Zubereitung

Öl in einen Topf geben und die Zwiebel goldbraun rösten, dann den Knoblauch und zum Schluss die passierten Tomaten dazugeben. Sobald die Masse beginnt zu kochen, die Sahne untermischen. Kurz aufkochen lassen und anschließend den Topf vom Herd nehmen.

Die Toastbrotsscheiben in eine Auflaufform legen, einen Teil der Tomatensoße darauf verteilen, dann die Schinkenscheiben und den Mozzarella darauf legen. Diesen Schritt solange wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind.



Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Den Auflauf mit dem geriebenen Käse bestreuen, in den Ofen schieben und goldbraun backen. Guten Appetit!

Saftiger Vanille-Apfelkuchen

Die richtige Wahl für einen einfachen und schnellen erfrischenden Apfelkuchen.

Zutaten

Für den Teig:

4Eier

1 TasseZucker

1 TasseÖl

1 TasseMilch

2 TassenMehl

1 Pck.Backpulver

1 Pck.Vanillezucker

Für die Füllung I:

1 lMilch

3 Pck.Puddingpulver mit Vanille-Geschmack

6 ELZucker

Für die Füllung II:

1 kgÄpfel, gerieben

4 ELZucker

1 Pck.Vanillezucke

Zubereitung

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Portionsweise Öl, Milch und das mit Backpulver vermischte Mehl hinzufügen.

Eine Hälfte des Teiges auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 10 Minuten backen.



Währenddessen einen Vanillepudding kochen und dann auf den vorgebackenen Teig geben. Äpfel reiben, mit Zucker und Vanillezucker vermischen und kurz dünsten. Dann auf dem Kuchen verteilen, den restlichen Teig darauf geben und den Kuchen noch 15 Minuten backen.

Vorm Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Unvergängliches Saure-Sahne-Dessert ohne Backen, in 5 Minuten zubereitet

Zutaten

45 St.Löffelbiskuits

1 kg saure Sahne

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

600 g Obst nach Geschmack

250-500 ml Schlagsahne (nach Geschmack)

Zubereitung

Saure Sahne mit Zucker und Vanillezucker verrühren.

Eine Backform bereitstellen. Den Boden mit Löffelbiskuits auslegen, darauf die gezuckerte saure Sahne verteilen und mit Obst belegen. Diesen Schritt so lange wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind.

Das Dessert im Kühlschrank fest werden lassen. Man bereitet dieses Dessert am besten am Vorabend zu und lässt es über Nacht ruhen. Dann werden die Löffelbiskuits weicher und die Geschmäcker aller Zutaten werden sich verbunden haben.



Auf den Tellern mit Schlagsahne und Obst servieren.

Quelle: [coolinarika](https://coolinarika.com/klub/radilica)

Hähnchen - Joghurt - Käse - Frikadellen

Zutaten

2Hähnchenbrustfilets

100 gNaturjoghurt

100 gKäse

1Zwiebel

2-3 ELKartoffel- oder Maisstärke

nach Geschmack Kräuter

nach Geschmack Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Hähnchenbrust putzen, waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Den Käse ebenso in kleine Würfel schneiden und zum Fleisch geben.

Die klein geschnittene Zwiebel dazugeben. Alles salzen, pfeffern und vermengen.

Zum Schluss Naturjoghurt und gehackte Kräuter nach Geschmack (Frühlingszwiebeln, Dill, Oregano, ...) dazugeben.



Die Mischung mit Stärke andicken. Die Frikadellen im heißen Öl von beiden Seiten goldbraun braten.

Mit Kartoffel- oder Gemüsesalat servieren. Guten Appetit.

Leckerer Rotkohlsalat mit leichter Sahne-Soße

Zutaten

1/2 Köpfe Rotkohl

1/2 Tasse Olivenöl

1 Tasse Mais

6 St. saure Gurken

2 Tassen Naturjoghurt

3 EL saure Sahne

1 Knoblauchzehe

1 Prise Salz

Zubereitung

Eine Tasse mit 250 ml Volumen bereitstellen.

Den Rotkohl in dünne Streifen schneiden, in eine große Schüssel geben, mit Olivenöl übergießen und kurz ruhen lassen. Der Kohl wird weicher und damit viel leckerer.

Mais, klein geschnittene Gewürzgurken und zum Schluss auch Naturjoghurt, saure Sahne und gepressten Knoblauch dazugeben.



Den Salat nach Geschmack salzen und gut durchrühren. Mindestens eine Stunde kalt stellen, dann schmeckt er am besten.

Der Salat passt super zu jedem Hauptgericht.

Quelle: [Cahidesultan](#)

Fantastische 5-Minuten- Marinade für extra feine Hähnchenbrust

Zutaten

2 Tassensaure Sahne

1/2 St.Zitrone – die Schale davon

nach Geschmack Salz und Pfeffer

nach Geschmack Kräuter (z.B. Dill, Thymian, ...)

Zubereitung

Bestimmt habt ihr schon gehört, dass Milch, süße oder saure Sahne, bzw. Sauermilch dafür sorgen, dass das Fleisch nach dem Braten extra fein und schmackhaft ist. Bereitet euch diese Marinade am Vortag vor, mariniert damit das Fleisch, und ihr werdet sehen, dass es stimmt.

Saure Sahne in eine Schüssel geben. Zitrone unter fließendem Wasser gut waschen und eine Hälfte der Zitrone fein reiben. Sie wird den Geschmack betonen und die Marinade frischer machen.

Salzen, pfeffern und beliebige Kräuter dazugeben. Mit Dill habe ich die beste Erfahrung gemacht, außerdem wächst der Dill gerade reichlich im Garten und ist schön jung und schmeckt damit am besten.

Hähnchenbrust, -keulen oder -flügel in die Marinade legen. Es liegt an euch.



Am besten über Nacht marinieren lassen. Nach dem Braten oder

Grillen wird das Fleisch sehr knusprig und saftig sein.

Quelle: <http://tiphero.com>

Coleslaw Salat

Zutaten

500 g Weißkohl

2 mittelgroße Möhren

1/4 mittelgroße Sellerie

1 Zwiebel

200 ml Mayonnaise

100 ml Schlagsahne

nach Geschmack Salz und Pfeffer

1 TL Zucker

2-3 TL Zitronensaft

Zubereitung

Die Zubereitung ist einfach und schon beim Hinblick auf die Zutaten ist es vielen bestimmt klar, worum es gehen wird.

Weißkohl in dünne Streifen schneiden, eventuell auch auf der Reibe.

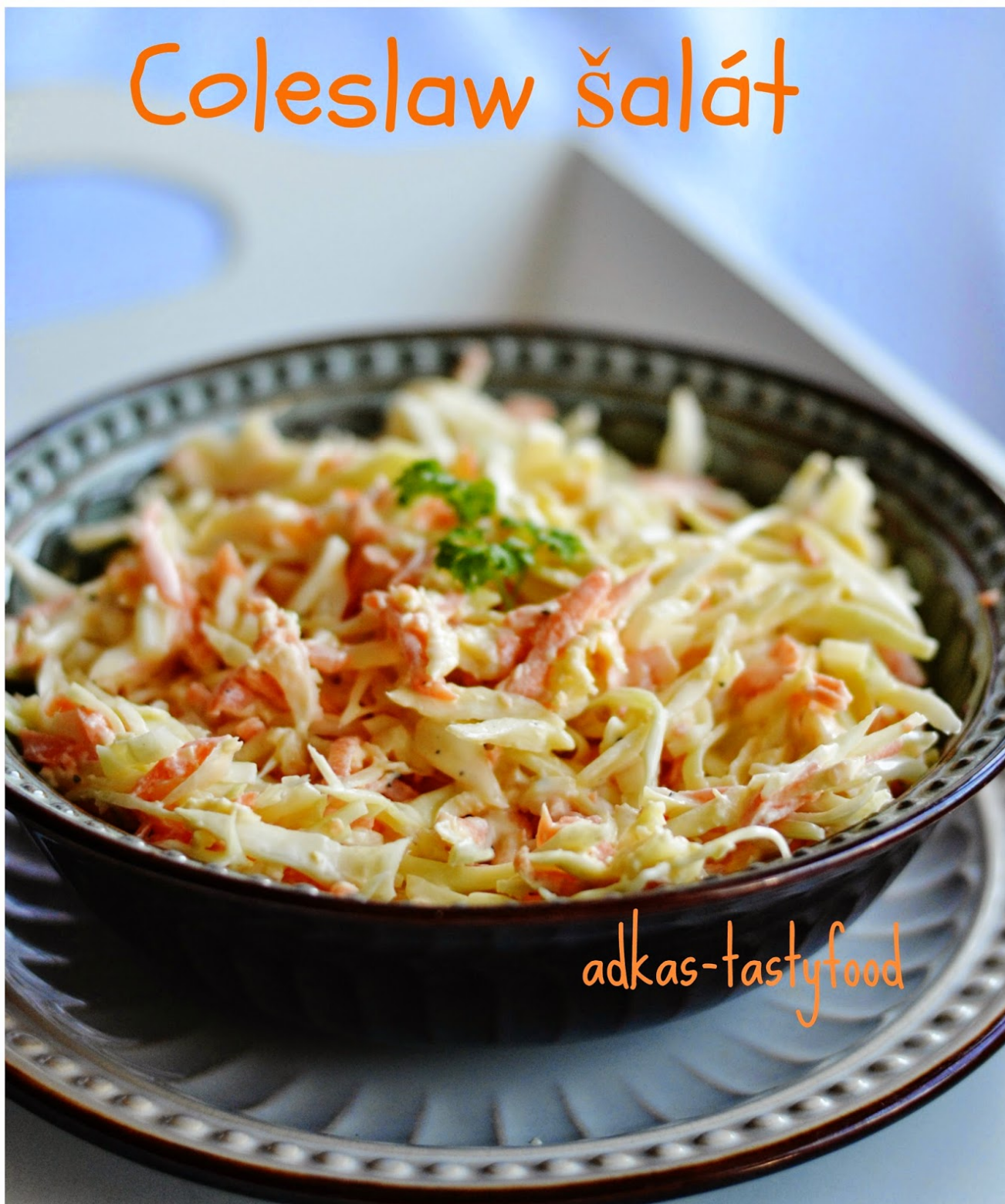
Möhren und Sellerie putzen und auf einer Apfel-Reibe grob reiben.

Zwiebeln fein reiben (Möhrenreibe). Alle Zutaten in eine

Schüssel geben und miteinander vermengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Zucker, Sahne, Zitronensaft und Mayonnaise dazugeben. Wer einen etwas leichteren Salat haben möchte, kann statt Mayonnaise Naturjoghurt verwenden.

Coleslaw šalát



adkas-tastyfood

Das Ganze gut durchrühren und kosten. Falls nötig, abschmecken. Und fertig.

Den Salat ruhen lassen, damit sich die Geschmäcker aller Zutaten verbinden können; dann servieren.

Quelle: [adkas-tastyfood](#)

Zutaten

Für den Teig:

400 gMehl

1Ei

1 BecherSchlagsahne (33% Fett)

250 gButter oder Margarine

1/2TL Salz

Für die Nussfüllung:

250 gWalnüsse, gemahlen

180 gPuderzucker

1 St.Eiweiß (und 1 Eigelb zum Bestreichen)

3 EL Rum

Zubereitung

Mehl sieben. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in eine Plastiktüte geben und über Nacht kalt stellen.

Nüsse fein mahlen und mit den anderen Zutaten vermengen.

Den Teig in 5 gleichgroße Portionen teilen. Die Arbeitsfläche (Silikonmatte) leicht mit Mehl bestäuben.

Die Teigportionen jeweils mithilfe eines Nudelholzes zu einem Kreis ausrollen, und zwar zu der Größe eines Desserttellers und einer Höhe von ca. 3 Millimetern. Die Kreise mit einem Teigrädchen jeweils in 8 Dreiecke schneiden. Die Nussfüllung jeweils auf das breite Teil des Dreiecks geben. Nun zu einem Hörnchen einrollen.

Backbleche mit Backpapier auslegen und die Hörnchen darauf legen. Eigelb mit zwei Teelöffeln Milch verquirlen und die Hörnchen damit bestreichen



In den Backofen geben und bei 180 °C ungefähr 15 Minuten backen, bis sie eine rosa Farbe haben. Man sollte sich aber immer nach seinem Backofen richten. Nach dem Backen sofort mit Puderzucker bestäuben.

Quelle: <https://www.facebook.com/varenistomem?fref=photo>

Slowakische Kartoffelpalatschinken

Zutaten

500 g Kartoffeln

200 g Mehl

Salz nach Geschmack

Butter

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen (nicht schälen) und auskühlen lassen. Dann schälen und fein reiben oder mit einer Kartoffelpresse zerkleinern.

Mit Mehl und Salz vermengen und zu einem Teig verkneten. Eine Rolle formen und kleine Stücke davon abschneiden. Das Rezept ergibt ca. 15 Stück.

Die Teigstücke jeweils zu einem Kreis von 1-2 mm ausrollen. Sie können in einer Pfanne oder im Elektrogrill gebacken werden, aber OHNE FETT!!!

Die Palatschinken mit einer Gabel anstechen und beidseitig braten. Auf dem Teller mit zerlassener Butter bestreichen. Guten Appetit!



Quelle [Pečené, varené s Ivou](#)

Bananen mit Schoko-Quark

Zutaten

110 g Zartbitterschokolade

200 g Quark

2 St. Oblaten

60 g Butter

2 St. Bananen

Zubereitung

Die Oblaten fein zerbröseln (man kann auch Butterkekse oder

Löffelbiskuits verwenden). In einer anderen Schüssel Quark mit einer Gabel rühren, die zebroselten Oblaten dazugeben und alles nochmal gründlich verrühren.

Die Butter mit Schokolade (90 g) im Wasserbad schmelzen und diese Masse dann zum Quark geben. Gründlich umrühren (man kann auch etwas Zucker – nach Geschmack – dazugeben).

Frischhaltefolie auf die Arbeitsfläche legen. Die Quark-Füllung darauf verteilen und die Banane darauf legen. Aufrollen, die Folie ordentlich zuziehen und die Rolle für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

* TIPP: Falls man keine Rolle haben möchte, kann man auch Kugeln zubereiten. Die Banane einfach in Scheiben schneiden, zum Teig geben und zu Kugeln formen. Die Kugeln ebenfalls in den Kühlschrank stellen.

Mit geraspelter Schokolade (20 g) verzieren und servieren. Guten Appetit!

