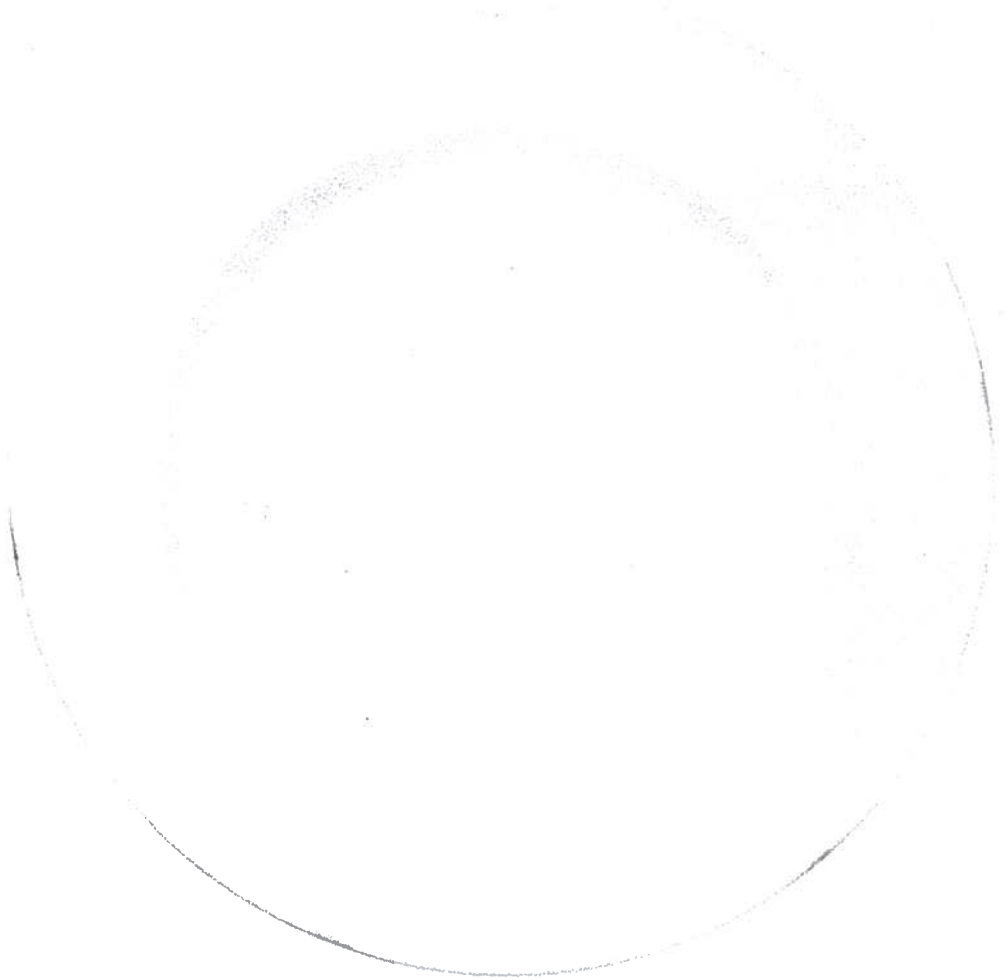


Mein Lieblingsrezept :



Mein Lieblingsrezept:

BIRNEN,

BOHNEN

&

SPECK!

In einem

GR000ßen P0H!

Mein Lieblingsrezept:

Nudeln mit Chilischote u.
Schafskäse

- Nudeln kochen
- Olivenöl, 2-3 Chilischoten
in Ringe schneiden u. anbraten
(kurz)
- Schafskäse in Würfel schneiden
u. dazu
- mit Nudelsud abtuschen
- gekochte Nudeln unterheben

Schnell + einfach

Mein Lieblingsrezept:

Mojo rojo (rot) / Verde (grün)

Essig + Öl in gleichen Teilen
ca. jeweils 1 Tasse, nicht zu
sauer

1-3 Knoblauchzehen

1/3 TL Salz

etwas Curry

Verde : frische Koriander
(frische Petersile)

rojo : frische rote Paprika
+ Paprika pulver
ggf. Chili

Johanna Parojis (schmeckt gut Tihonisch)

Beschreiben Sie

ein zeitliche Geschmacks Erlebnis

4 Schlönze -
Apfelkuchen 4

5-6 große Äpfel

3/4 l Apfelsaft

2 Puddingpäckchen

etwas Zucker (2 Hände voll)

Knetteig: aus Mehl, Zucker, Butter
Ei + Vanillezucker + etwas
Backpulver

Zubereitung: 1.) Knetteig herstellen

2.) Aus 3/4 l Apfelsaft + Pudding
+ Zucker → Pudding her-
stellen

3.) In diese Pudding / Apfelsaft-
mischung (heiß) die klein
geschnittenen Äpfel

Anrichte

PLAYING ARTS .de

4.) Auf den Teig
frische oben! 1 Std. backe!

Mein Lieblingsrezept:

Kürbissuppe

- Kürbisfleisch, Suppengemüse ^{Zwiebeln} weich kochen und pürieren.
- Hackfleisch anbraten
- alles zusammen geben, Schmelzkäse dazu.
- mit Kräutern, Salz + Pfeffer abschmecken.

Lecker!

Mein Lieblingsrezept:

Differensches
Mehlbüttel:

Konsistenz
wie Pfannkuchen
chenberg

- 1 großes Kloß aus Mehl, Gerst, Butter, Rosinen in Geschirrtuch geputzt Zinknoten
- gegart in Wasserbad mit Wasser, in dem vorher Kassler und Schweinebauch gekocht wurde
- servieren als Tortenstück mit geschmolzenes Butter, Zucker und Brot, Kartoffeln, Senfsauce, Kassler, Schweinebauch (... ungesmilt), heißen Kirschen, Backobst

so →
Wasserbad.



Mein Lieblingsrezept:

rezeptfreies Kochen
mit Gemüse, Kräutern,
manchmal Fleisch
und Quinoa!

die Kreativzifferne

Mein Lieblingsrezept:

Himmel & Erde

Muskartoffeln: Kartoffeln ^{in Salz-}
^{wasser}
kochen, stampfen, mit Sahne/Butter
& Muskatnuss abschmecken

Apfelmus: Apfel kochen, mit
Zimt abschmecken (Zucker nur
im Notfall)

Zwiebeln & durchwachsenden Speck
schneiden & braten.



Variante 1: alles
einzeln auf d. Teller

Variante 2: alles
verrühren & dann auf
den Teller

Mein Lieblingsrezept:

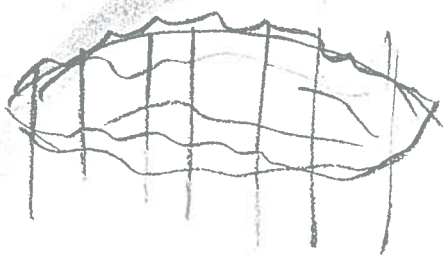
frisch Gebackenes
- eiers + eiger =
händig
mit etwas Gewürz
wie od,
Kohlrüben
Salz od. Traubens
Gehäckel



kein Lieblingsrezept:
von Mutter's:

Salat

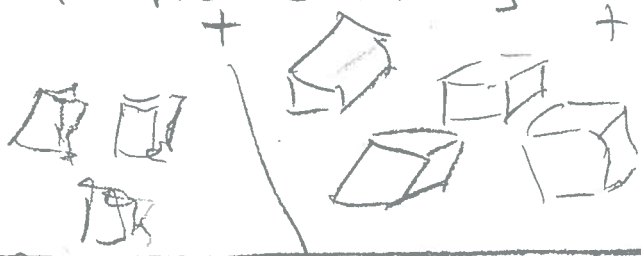
1. 1 Romana-Salat



in Streifen
schneiden

2. + 1 Papaya
3. + 1 Avocado

} schälen
+ Würfeln



4. alles vermischen, 1 Zitrone
auspressen drüber

5. + Pfeffer + Salz



6. Pinienkerne drüber

~~Erren + Wocher in der Sprache:~~

~~Welche Formulierungen folgen Ihnen da?~~

Aus Mangel entstanden

Kartoffelstock zubereiten

es war zu wenig

es kamen noch Gäste dazu

Die Kartoffeln waren aus +
die Käse für

Aber Haselnüsse gab es noch.

Fürch gehalten ~~dagegen~~

daranter gemischt wurde der Koch
nicht ungetreut sondern auch

Mein Lieblingsrezept:

Experimente
mit den Resten
aus dem Kühl-
schrank!

Mein Lieblingsrezept:

Schichtbrot

Mein Lieblingsrezept:

Spaghetti (besonderer
Nudelsorte!) mit
selbst gemachter grüner
Soße - je nach Jahreszeit.
Im Winter "neu" mit Knoblauch
Olivenöl.

Mein Lieblingsrezept:

SAURE EIER

- Wasser, Essig,
Senfkörner, Pfefferkörner,
Lorbeerblätter kochen
- verlorene Eier in die kochende
Flüssigkeit → stocken lassen
- Eier, Lorbeer herausnehmen
- Flüssigkeit andicken +
Buttermilch hinzugeben
mit Kartoffeln
leck...

Mein Lieblingsrezept:

Super Brotamphibik / Peas & Nudeln:

- > gek. Tomaten in H_2O + Balsamico
- weich kochen (ca. 15-20 min); abgießen
- > pürieren
- > gehackter Knoblauch dazu
- > geriebener Parmesan
- > gehackte Mandeln
- > Olivenöl nach Bedarf mehr oder weniger
- > gehacktes Basilikum untermischen

etc. wenig Salz

Mein Lieblingsrezept:

Kapskaws

- Kartoffeln kochen
- Zwiebeln anbraten und zu Kartoffeln "kniefröhen"
- Günstig Beef unterwaschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Man kann noch Spiegeleier und Saure
Sauce dazu geben - alles draufgeben?

Mein Lieblingsrezept:

Mangoquark

Quark + Joghurt mischen

Mango pürrieren und darauf geben

Kokosflocken rösten und darauf geben

Mintblättchen dazu

Mein Lieblingsrezept:

Rucola-Salat

- Rucola (frisch!!!)
- süße kleine Tomaten
- getrocknete Tomate
- Parmesan
- Dressing aus Öl
Balsamico ^{weiß} / _{rot}
Balsamico Creme
Curry
Pflffo
Salz
Zucker



Mein Lieblingsrezept:

Ich mache das
immer so
aus dem
Handgelenk.

Mein Lieblingsrezept:

Salat aus

- jungem Spinat
- frisch gepulken Endosen
- Schafskäse

+ Soße aus Zitronensaft

Oliveneöl

Salz, Pfeffer

⇒ einfach + lecker!

Mein Lieblingsrezept:

Pavlidge

Ein Bech Kalks Wasser

Drei Esslöhl Kap Kohlen

1 Port Salz

Kohlen, dabei rühren, rühren,
rühren.

Mit Kalks Niede (oder Salme)
sieren.

bist Kraft für alle Lebenslagen.

Mein Lieblingsrezept:

Gebrautes Gemüse

- jegliches Gemüse auf ein Blech verteilen
- Ofen auf 230°C
- 40 min. warten
- Salz, Paprikagewürz, Käse^{1/2}
und genießen

Mein Lieblingsrezept:

Kühlschrank-auf-Rezept

1. Mit Hunger nach Hause kommen und sich auf dem Heimweg überlegen wodrauf man Lust hat
2. Kühlschrank auf
3. Gemüse zubereiten (...ich bin Vegetarier) und mit allerlei-Gewürzen abschmecken
4. Mit einer riesen Schale in den Lieblingsteller setzen und genießen

Mein Lieblingsrezept:

Petersilien Kuchen

Boden: ~~Mürbeteig~~ herstellen od. festiger
Blätterteig

- 2 große Bund glatte Petersilie fein hacken
mit
- 1 1/2 Bechern Creme fraîche vermischen
- 1 Ei
- und geriebenen Käse

mit Salz, Muskatblüte und ein wenig Knoblauch
würzen

im Backofen goldbraun backen

Mein Lieblingsrezept:

Vielleicht sollten
wir mal ein paar Kuchen
auf die Stufe stellen,
dann kochen wir Leute
mehr, statt ständig
zu nörgeln und zu streiten

Mein Lieblingsrezept:

Brot

(200g. Bruch
300g. Weizen
1/8l Wasser
Trockenhefe / Salz

Käse → meine „Markkäse“

- + Picknickdecke
- + FreundInnen
- + Apfel
- + Wasser

+

Sonne

Mein Lieblingsrezept:

Gulaschsuppe -

...mmh

... ~~ff~~ pschockij

Beschreiben Sie

ein zentrale Geschmackserlebnis

Fenchel suppe

2 Fenchelknollen
und ausschützen würfeln

Gemüsebrühe dazu

1 Becher Sahne

Und dann noch ca. 10 min.
Gewürze ; die köcheln / pürieren!

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer,
Safran

Hoffentlich hab ich
nichts vergessen.

Schmeckt
super!

Jasmina