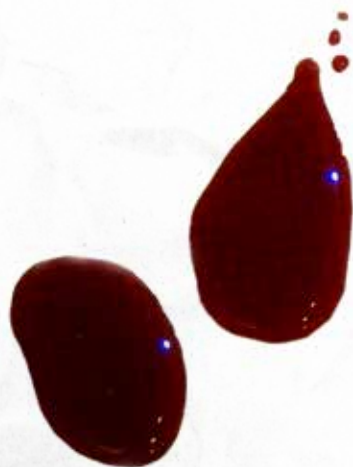


eASy
COO-
KING

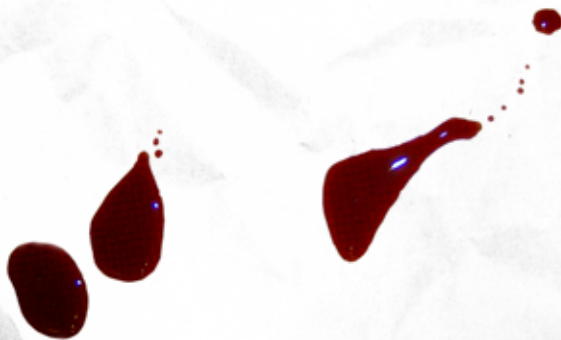




EAS Y COOKI NG

p p
é e
r i
o s
e

a e
c t
h r
s ä
p n
e k
i e
s
e





Tzaziki

Zutaten:

- 500 gr. Magerquark
- 150 gr. Joghurt pur
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Eigelb
- 1 Salatgurke
- 3 Knoblauchzehen
- 1 mittelgroße Zwiebel





Vorbereitungszeit 10 min




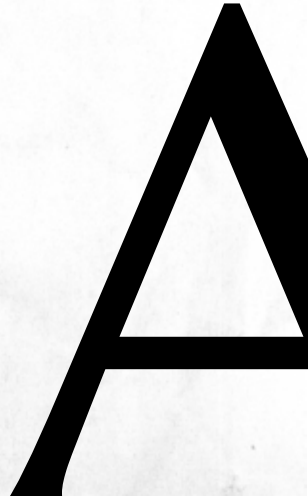
Zubereitung:

500 gr. Speisequark
150 gr. Joghurt
100 ml Schlagsahne
1 Eigelb
Salz
Pfeffer
1 Salatgurke
3 Knoblauchzehen
1 mittelgroße Zwiebel

 Quark, Sahne, Joghurt, Eigelb, Pfeffer und Salz (nach Geschmack) in eine Schüssel geben und alles gründlich vermengen. Vorsicht beim Pfeffer, da der frische Knoblauch auch noch Schärfe bringt.

 Dann die Zwiebel sehr fein hacken und mit den wiederum gepressten Knoblauchzehen dazugeben.

 Als Letztes wird die Salatgurke geschält und geraspelt das überflüssige Wasser, welches beim Raspeln entsteht, gießen wir ab. Nun kommt auch noch die Gurke dazu und Alles muss gründlich verrührt werden.





Wip & Dip

Zutaten:

- 1 Dose Bohnen (Refried Beans)
- 1 Becher Sauerrahm (Sour Cream)
- $\frac{1}{2}$ Glas Sauce (Guacamole)
- 1 Frühlingszwiebel
- 20 g schwarze Oliven
- 1 Tomaten
- 30 g Käse (Cheddar)
- $\frac{1}{2}$ Pck. Gewürzmischung

Gewürzmischung:
Burritogewürz

Vorbereitungszeit 15 min



Zubereitung:

- 1 Dose Bohnen (Refried Beans)
- 1 Becher Sauerrahm
- ½ Glas Sauce (Guacamole)
- 1 Frühlingszwiebel
- 20 g Oliven, schwarze
- 1 Tomate
- 30 g Käse (Cheddar)
- ½ Pck. Gewürzmischung (Burritogewürz)
- 1 Prise Salz
- 20 ml Wasser

Refried Beans in einem Topf mit etwas Wasser und Salz kurz erhitzen (nicht kochen). Frühlingszwiebeln, Tomate und Oliven in kleine Stücke schneiden.

Die Refried Beans nun auf einem flachen Teller/Platte etwa einen halben Zentimeter dick verstreichen. Darüber in der gleichen Dicke die Guacamole verteilen. Nun eine dünne Schicht der Burrito - Gewürzmischung verstreuen (geht gut mit einem Puderzucker-Sieb), auf diese wiederum die Sour Cream. Jetzt die klein geschnittenen Gemüse darüber verteilen und zu oberst eine Schicht Cheddar.

Bei Zimmertemperatur servieren oder kurz im Ofen den Käse anschmelzen lassen. Sehr gut dazu passen Nacho.





Antipasti

Zutaten:

- 1 Aubergine
- 4 Zucchini
- 3 Paprikaschoten, bunt,
- 250 g Champignons
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Chalotten
- 3 Limetten

alternativ zu den Char-
lotten rote Zwiebeln
für 8 Portionen

Vorbereitung zeit: 25 min



Zubereitung:

- 1 Aubergine
- 4 Zucchini
- 3 Paprikaschoten, bunt, nach Belieben
- 250 g Champignons
- 2 Zehen Knoblauch
- Salz
- 2 Schalotten
- 3 Limetten, Saft und evtl. Schale davon
- 5 EL Balsamico
- 220 ml Olivenöl, kaltgepresst
- 5 EL Essig (Weißweinessig)
- 2 Lorbeerblätter
- Pfeffer
- Thymian
- Rosmarin
- Öl für das Blech

Gemüse in grobe Stücke, Zucchini in dicke Scheiben schneiden. Gemüsestücke auf ein geöltes Backblech geben. Salzen und pfeffern. Thymian und Rosmarin sowie gehackten Knoblauch darüber streuen und ca. 3 EL Öl darüber verteilen. Das Ganze dann ca. 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200° Grad Heißluft in den Backofen geben.

Inzwischen die Marinade zusammenrühren. Schalotten in dünne Scheiben schneiden. Limonensaft, Lorbeerblätter, Essig und Öl miteinander verrühren. Die Schalottenscheiben zugeben.

Gemüse noch lauwarm in die Marinade geben und mindestens 3 Stunden durchziehen lassen.

Mit Oliven und Basilikum garniert servieren. Passt sehr gut zu Weißbrot, Rotwein und Ge-grilltem.



Speck im Blätterteig

Zutaten:

- 1 Packung Speck gestreift
- 1 Packung Blätterteig

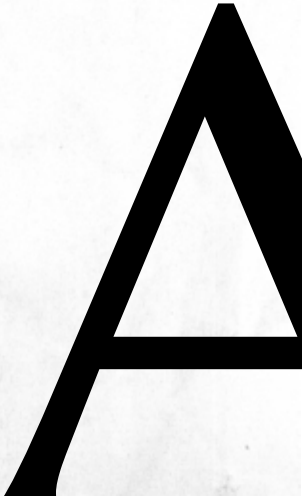
für 1 Päckli des Gebäcks

Vorbereitungszeit: 35 min



Zubereitung:

1 Packung Speck
1 Packung Blätterteig

- Backofen auf 180°C vorheizen.
 - Blätterteig in 15cm lange und 1 cm breite Steifen schneiden.
 - mit dem Speck umwickeln, sodass beide Zutaten ineinander verwickelt sind
 - in den Backofen schieben und 30min backen lassen.
- 



Tortellini au Fäbu

Zutaten:

- 1 Pack Anna's Best Tortellini mit Ricotta und Spinat Füllung

alternativ können
auch mit al arabiata
oder tomaten Mozza-
rella Füllung gebaucht
werden

Vorbereitungszeit 10 min



Zubereitung:

1 Pack Tortellini mit Ricotta Spinat Füllung
Butter
Salz
Oswald Rustica Gewürzmischung

- Wasser in Pfanne geben, Salz begeben, sieden lassen.
- Tortellini zugeben.
- Abgiessen und auf Teller anrichten.
- Butterflocken darüber streuen.
- Mit Rustica und Salz würzen.
- Essen, bevor der Butter ganz verlaufen ist





Rostige Ritter

Zutaten:

- 6 Brötchen
(Milchbrötchen)
- 2 Ei(er), davon das Eigelb,
zum Einweichen
- 50 g Zucker
- ½ Liter Milch
- 2 Eier, davon das Eiweiß


Dazu reicht man:
Weinschaumcreme
oder Kartoffelsuppe!


Vorbereitungzeit 30 min



Zubereitung:

6 Brötchen (Milchbrötchen)
2 Eier, davon das Eigelb, zum Einweichen
50 g Zucker
Zitronen- Schale, abgerieben
 $\frac{1}{2}$ Liter Milch
2 Eier, davon das Eiweiß
2 EL Wasser,
Semmelbrösel
Fett, zum Ausbacken
Zucker
Zimt

 Brötchen abreiben, halbieren, Eigelb, Zucker, geriebene Zitronenschale mit Milch gut verschlagen, über vorbereitete Brötchen gießen, durchziehen lassen.

 dann vorsichtig herausnehmen, etwas ausdrücken, in Eiweiß und Semmelbrösel panieren, in heißem Fett in der Stielpfanne auf beiden Seiten goldbraun backen. Dann in Zucker und Zimt wenden.





Kartoffelsalat

Zutaten:

- 1,5 kg Kartoffeln
- 300 g Gewürzgurken
- 3 Zwiebeln
- 1,5 Bund Petersilie
- 1,5 Bund Schnittlauch
- Knoblauch

für 6 Personen

Vorbereitungszeit 40 min



Zubereitung:

1,5 kg Kartoffeln
300 g Gewürzgurken
3 Zwiebeln
5 dl würzige Bouillon
2 EL Senf
3 EL Essig
7 EL Öl
1,5 Bund Petersilie
1,5 Bund Schnittlauch
Mayonnaise
Knoblauch
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Die Kartoffeln in der Schale weichkochen. Darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Solange sie noch warm sind, schälen und in Scheiben schneiden.

Die Gewürzgurken würfeln und dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und die warme Bouillon darüber giessen. Ziehen lassen, bis die Kartoffeln erkaltet sind.

Senf, Essig, Öl, Mayonnaise und die feingehackten Zwiebeln zu einer sämigen Sauce rühren und sorgfältig unter die Kartoffeln mischen.

Petersilie und Schnittlauch fein hacken und über den Salat streuen.



Birchermüsli

Zutaten:

- ½ Liter Sahne, flüssig
- ½ Liter Milch
- 1 Tasse Rosinen
- 1 Tasse Zucker
- 2 Becher Natur-Joghurt
- 2 Tasse/n Haferflocken
- 1 Apfel, gewürfelt
- 1 Banane, gewürfelt
- 2 Aprikosen, gewürfelt
- 1 Tasse Erdbeeren, gewürfelt
- 1 Tasse Beeren (Waldbeeren), nach Geschmack
- 1 Zitrone, den Saft davon

für 4 Personen

Vorbereitungzeit: 45 min



Zubereitung:

- ½ Liter Sahne, flüssig
- ½ Liter Milch
- 1 Tasse Rosinen
- 1 Tasse Zucker
- 2 Becher Natur-Joghurt
- 2 Tasse/n Haferflocken
- 1 Apfel, gewürfelt
- 1 Banane, gewürfelt
- 2 Aprikosen, gewürfelt
- 1 Tasse Erdbeeren, gewüfelt
- 1 Tasse Beeren (Waldbeeren), nach Geschmack
- 1 Zitrone, den Saft davon

Sahne, Milch, Rosinen, Zucker, Joghurt und Haferflocken in einem verschließbaren Topf vermengen und eine halbe Stunde zugedeckt stehen lassen.

Dann noch das gewürfelte Obst und den Zitronensaft hinzugeben, gut umrühren und portionsweise auf Tellern servieren.



n



1234 Kuchen

Zutaten:

- 1 Tasse Rahm
- 2 Tassen Zucker
- 3 Tassen Mehl
- 4 Eier
- Haselnüsse gemahlen
- 1 Tafel Schokolade

Für 4 Personen
Backzeit: 30 min

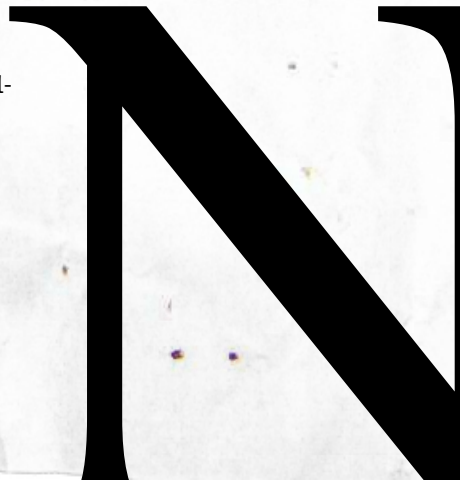
Vorbereitung zeit: 10 min



Zubereitung:

1 Tasse Rahm
2 Tassen Zucker
3 Tassen Mehl
4 Eier
Haselnüsse gemahlen
1 Tafel Schokolade
Vanillezucker

- „1 Tasse Rahm in die Schüssel geben, gut schlagen.
- 2 Tassen Zucker zugeben, gut rühren bis es schaumig wird.
- Vanillezucker zugeben.
- 3 Tassen Mehl zugeben und 1 Beutel Backpulver zugeben. Alles gut mischen.
- 4 Eier aufschlagen alles mischen. Die Eier zuerst in die Schüssel geben, dann Zucker usw zugeben.
- Je nach Belieben Haselnüsse und Schokolade zugeben.
- Teig in die ausgebutterte Form füllen, bei 180°C ca. 30 min backen.“



n



Tiramisú

Zutaten:

- 2 Eigelb
- 3 EL Zucker
- 250 g Mascarpone
- 2 Eier
- 1,5 dl starker Kaffee
- 100 g Löffelbiskuits
- 2-3 EL Kakaopulver

6h Auskühlzeit
für 4 Personen

Vorbereitung zeit: 25 min



Zubereitung:

- 2 Eigelb
- 3 EL Zucker
- 250 g Mascarpone
- 2 Eiweiss, steif geschlagen
- 1,5 dl starker Kaffee, z.B. Espresso
- 1 EL Zucker
- 1 EL Grappa
- 100 g Löffelbiskuits
- 2-3 EL Kakaopulver

Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Mascarpone darunterrühren. Eiweiss sorgfältig darunterziehen.

Kaffee, Zucker und Grappa verrühren, in einen Suppenteller giessen. Die Hälfte der Löffelbiskuits unter Drehen kurz in den Kaffee tauchen. Sofort in der Form flach auslegen. Die Hälfte der Mascarpone-Masse darauf verteilen. Mit restlichen Biskuits und restlicher Mascarpone-Masse gleich verfahren.

Tiramisù zugedeckt mindestens 6 Stunden kühl stellen.

N

n



Ziegelstein

- Zutaten:
- 200 g Butter
 - 100 g Puderzucker
 - 200 g Schokolade (Kochschokolade, dunkel)
 - 2 Eier
 - 1 Pck. Vanillezucker
 - 1 EL Kirschwasser
 - 1 Pck. Kekse (Petit Beurre)



Vorbereitungzeit: 30 min



Zubereitung:

- 200 g Butter
- 100 g Puderzucker
- 200 g Schokolade (Kochschokolade, dunkel)
- 2 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 EL Kirschwasser
- 1 Pck. Kekse (Petit Beurre - Butterkekse)

Butter in Pfanne erwärmen und zergehen lassen. Den Puderzucker, die Kochschokolade (geschmolzen), Eier Vanillezucker, Kirsch begeben und alles gut verrühren.

Eine Cakeform mit Alufolie auslegen, danach die Petit Beurre (oder andere Butterkekse) in der Cakeform auslegen, danach Masse einfüllen, mit mehrere Lagen abwechselnd die Cakeform füllen.

Den Kuchen danach am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen. Danach stürzen.

N

n



Weisses Schoko- Mousse mit Him- beersauce

Zutaten:

- 300g weisse TOBLERONE
- 2 Eier
- 2 Esslöffel Puderzucker
- 4dl Rahm
- 500g Himbeeren


3-4 h Auskühlzeit
für 6 Personen


Vorbereitungszeit: 40 min





Zubereitung:

300g weisse TOBLERONE
2 Eier
2 Esslöffel Puderzucker
4dl Rahm
500g Himbeeren

 TOBLERONE in Stücke brechen und in eine Schüssel geben. Im nicht zu heissen Wasserbad (40 °C) schmelzen. Schüssel herausnehmen und Schokolade glattrühren.

 Eier und Puderzucker in einer separaten Schüssel schaumig schlagen bis die Masse hell ist, sofort zur Schokolade geben und alles gut vermischen.

 Rahm steifschlagen und sorgfältig unter die cremige Schokoladenmasse ziehen. Die Mousse mit Sichtfolie zudecken und drei bis vier Stunden kühl stellen. Am besten über Nacht kalt stellen bei (1-5°C).

 Himbeeren im Mixer verkleinern und zum Mousse servieren.

N

Kir / Blanc Cassis



Zutaten:

- 8 St Barlöffel
Creme de Cassis
- 0,52 l Weißwein
trocken

Anstelle von Weiss-
wein Champagner ver-
wenden: Kir Royal

Vorbereitung zeit: 1 min



Zubereitung:

8 St Barlöffel Creme de Cassis
0,52 l Weißwein trocken



Zuerst Creme de Cassis ins Glas, dann den Weisswein zugeben.



B52
B52



Zutaten:

- 2 cl Kaffeelikör
- 2 cl Baileys
- 2 cl dunkler Rum

man braucht zusätzlich:
Ein Strohhalm
(Achtung! Es muss ein
Strohhalm aus echtem
Stroh sein, ein Plastik-
trinkhalm ist NICHT
verwendbar!)

Vorbereitung zeit: 2 min



Zubereitung:

2 cl Kaffeelikör
2 cl Baileys
2 cl dunkler Rum

Man verwendet ein Glas mit ca. 100 ml Fassungsvermögen.

Nun werden nacheinander erst der Kaffeelikör, dann der Baileys und zum Schluss der Rum in das Glas gefüllt. Hierbei dürfen sich die 3 Spirituosen nicht miteinander vermischen. Der besondere Clou ist die Art, wie man ihn trinkt.

Ein Strohhalm wird angefeuchtet und in das Glas gegeben. Nun wird der Cocktail angezündet (deshalb keinen Plastikstrohhalm verwenden!)

und das Getränk wird so schnell wie möglich durch den Strohhalm getrunken.



Kaffee-Kardamon-shake



Zutaten:

- 4 dl Milch
- 1 dl Kaffeerahm
- 3 TL sofortlösliches Kaffee -
pulver
- 1 Msp. Kardamompulver
- 3-4 EL Rohzucker




Vorbereitung zeit: 3 min



Zubereitung:

4 dl Milch
1 dl Kaffeerahm
3 TL sofortlösliches Kaffeepulver
1 Msp. Kardamompulver
3-4 EL Rohrzucker

 Alle Zutaten im Mixer fein und schaumig pürieren. Shake in die Gläser giessen.

G

Aarewasser



Zutaten:

- 8 cl Wodka weiss
- 8 cl Triple sec
- 4 cl Blue Curaçao
- Lemon Juice
- Rose's Lime
- Zucker




Vorbereitung zeit: 4 min



Zubereitung:

8 cl Wodka weiss
8 cl Triple sec
4 cl Blue Curaçao
Lemon Juice

 Mit Rose's Lime auffüllen, Zucker begeben.

 Shaken





