



Rote Bete-Salat mit Schafskäse

eine gut aussehende Vorspeise

Zuerst die Rote Bete in Scheiben schneiden und auf einen Teller geben. Darauf den gewürfelten Schafskäse, die gehackten Walnüsse und Basilikumblätter geben.

Für das Dressing Salz und Zucker im Balsamico auflösen, den Senf und zuletzt tropfenweise das Öl dazugeben. Danach über der Vorspeise verteilen.

Arbeitszeit	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit	ca. 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel
Kcal p. P.	ca. 560



Foto: CK_Print-Magazin/Jorma Gottwald

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg	Rote Bete, am besten schon geschälte und gekochte
200 g	Schafskäse
80 g	Walnüsse
3 EL	Balsamico
10 EL	Öl
1 TL	Senf
1 TL	Zucker, Honig oder Ahornsirup
	Salz
	Basilikum

Rezept von: rikeredcat



Typisch italienische Gnocchi

in Salbeibutter

Die Kartoffeln kochen und schälen. Mit dem Grieß, einer Prise Salz und einem Teil Mehl einen Teig stampfen. Am besten eine Schüssel mit flachem Boden verwenden, dann stampft es sich leichter. Wieder Mehl dazugeben. Gern auch mit den Händen kneten.

Auf der Arbeitsplatte den Teig weiter verkneten, damit es ein möglichst glatter Teig wird. Wenn der Teig noch an den Händen kleben bleibt, gern noch ein wenig Mehl dazugeben.

Den Teig vierteln. Aus den Stücken daumendicke Würste rollen. Mit einer Palette Stücke abschneiden und mit Mehl bestäuben, ansonsten kleben sie aneinander.

Die Stücke mithilfe einer Schaumkelle ins siedende Wasser geben und eine große Prise Salz dazugeben. Das Wasser darf nicht sprudelnd kochen, sondern nur siedend, sonst zerfallen die Gnocchi. Sie sind fertig, wenn sie an die Oberfläche kommen.

Für die Salbeibutter die Butter schmelzen und leicht anbräunen. So entsteht die sogenannte Nussbutter. Den frischen Salbei hacken und reingeben. Alles mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Gnocchi abtropfen lassen, zur Butter geben und durchschwenken. Den Herd bitte schon ausmachen, die Gnocchi sollen nicht weiter gegart werden.

Arbeitszeit	ca. 45 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit	ca. 55 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kcal p. P.	ca. 967



Zutaten für 4 Portionen:

Zutaten für die Gnocchi:

1 kg	Kartoffeln, vorwiegend festkochende
100 g	Hartweizengrieß
1 Prise(n)	Salz
500 g	Mehl
	Mehl für die Arbeitsfläche

Zutaten für die Salbeibutter:

150 g	Butter
1 Handvoll	Salbeiblätter
	Salz und Pfeffer

Rezept von: **Chefkoch-Video**



Puten-Hawaii-Cordon bleu in Mandelpanierung à la Didi

Das Putenschnitzel zwischen Frischhaltefolie klopfen (plätten) und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Eine halbe Scheibe Gouda auf das Schnitzel legen, darauf eine Scheibe gekochten Schinken und zum Schluss nochmals eine halbe Scheibe Gouda drauflegen. Das Putenschnitzel zusammenklappen und mit Rouladennadeln oder Zahnstochern fixieren.

Das Ei schaumig schlagen und das Paniermehl mit dem Mandelmehl mischen. Aus Weizenmehl, Ei, Mandelmehl-Mischung eine Panier-Straße aufbauen. Eine Pfanne mit dem Sonnenblumenöl und der Butter aufheizen. Das Schnitzel erst in Weizenmehl, dann in Ei und in Mandelmehl-Mischung wälzen und in der Pfanne von allen Seiten goldbraun braten.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze aufheizen.

Das fertig gebratene Schnitzel mit einer Scheibe Ananas und der restlichen Scheibe Käse belegen und im Backofen ca. 5 Minuten überbacken.

Arbeitszeit	ca. 10 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit	ca. 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 1 Portionen:

1 m.-großes	Putenschnitzel
n. B.	Salz und Pfeffer
2 Scheibe/n	Gouda
1 Scheibe/n	Kochschinken
1 m.-großes	Ei(er)
1 EL, gehäuft	Paniermehl
1 EL, gehäuft	Mandelmehl
2 EL, gehäuft	Weizenmehl
2 EL	Sonnenblumenöl
20 g	Butter
1 Scheibe/n	Ananas

Rezept von: dieterfreundt



Currysoße, einfach

schmeckt gut zu Hühnchen oder Pute

Butter mit dem Curry in einem Topf erhitzen. Das Mehl einrühren, durchschwitzen. Vorsicht, darf keine Klumpen bilden. Mit der Brühe unter stetigem Rühren mit dem Schneebesen angießen und 8 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Das Eigelb mit der Sahne vermischen und anschließend mit der Soße mischen. Noch etwas weiter köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Schmeckt gut zu Hühnchen oder Pute mit Reis.

Arbeitszeit	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit	ca. 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel
Kcal p. P.	ca. 653



Zutaten für 2 Portionen:

3 EL Butter

2 TL Currypulver

3 EL Mehl

½ Liter Hühnerbrühe

1 Eigelb

8 EL Sahne

Salz und Pfeffer, weißer

Rezept von: Lyandra



Frischkäse-Kirsch-Dessert

Den Frischkäse mit 1 Becher Sahne und dem Zucker und Vanillezucker glattrühren. Den 2. Becher Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und mit dem glatt gerührten Frischkäse mischen.

Für den Krokant den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Die Butter unterziehen und die Mandeln hineinrühren. Nicht zu dunkel werden lassen, da es sonst bitter schmeckt.

Diese Masse schichtweise mit den Sauerkirschen und dem Krokant in eine Glasschüssel füllen. Oberste Schicht ist Krokant. Das Dessert ca. 2 Stunden kühl stellen.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	ca. 2 Stunden
Gesamtzeit	ca. 2 Stunden 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kcal p. P.	ca. 893



Foto: CK_Print-Magazin/westermann-buroh.de

Zutaten für 6 Portionen:

400 g Frischkäse

2 Becher Schlagsahne à ca. 200 ml Inhalt

2 Pck. Vanillezucker

100 g Zucker

2 Pck. Sahnesteif

2 Gläser Sauerkirschen

Für den Krokant:

4 EL Zucker

50 g Butter

200 g Mandeln, gehackte

Rezept von: Haco