

♥ Tomaten Mozzarella Salat ♥



Arbeitszeit:
15 Minuten

Koch-/Backzeit:
-

Schwierigkeit:
leicht

Kalorien:
331 kcal

♥ Zutaten:

250 g Mozzarella
600 g Tomaten
4 EL Olivenöl
2 EL Balsamico Essig
Meersalz
Pfeffer
einige Blätter
Basilikum

♥ Zubereitung:

Mozzarella aus der Packung nehmen, gut abtropfen lassen und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Tomaten waschen, Stielansätze entfernen und ebenfalls in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Mozzarella und Tomaten auf einer Platte anrichten, mit Olivenöl und Balsamico Essig beträufeln. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit den Basilikumblättchen garnieren.

*Always kiss
the cook!*

♥ Möhrensuppe mit Ingwer ♥



Arbeitszeit:
20 Minuten

Koch-/Backzeit:
ca. 20 Minuten

Schwierigkeit:
leicht

Kalorien:
215 kcal

♥ Zutaten:

400 g	Möhren
20 g	Ingwer
50 g	Butter
1 EL	Zucker
750 ml	Gemüsefond
150 ml	Kokosmilch
	Salz
	Pfeffer
	Chili-Schote

♥ Zubereitung:

Die Karotten und den Ingwer in der Butter anbraten. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Mit dem Fond ablöschen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1/3 der Karottenscheiben herausnehmen u. auf vier Suppentassen gleichmäßig verteilen.

Die restliche Suppe mit dem Mixer pürieren und evtl. durch ein Sieb streichen. Die Kokosmilch erhitzen und mit dem Pürierstab schaumig aufschlagen.

Die Suppe in die Suppentassen füllen, den Kokosmilchschaum darauf verteilen und mit Currypulver bestäuben. Nach Bedarf Chili-Schote zum Dekorieren verwenden.

*Liebe ist...
wenn er für
sie kocht!*

♥ Avocado Bruschetta ♥



Arbeitszeit:
25 Minuten

Koch-/Backzeit:
ca. 10 Minuten

Schwierigkeit:
leicht

Kalorien:
438 kcal

♥ Zutaten:

1	Ciabatta-Brot
2 TL	Oliveöl
1	Knoblauchzehe
1	Zweig Thymian
3 EL	Mandel, gestiftelt
300 g	Avocado
200 g	Lauchzwiebel
1	Zitrone, unbehandelt
1 TL	Honig
	Salz
	Pfeffer

♥ Zubereitung:

Den Ofen auf 165°C Umluft vorheizen. Die Mandelstifte auf ein Blech geben und für ca. 5 Minuten im Ofen hellbraun rösten.

Das Ciabatta in Scheiben schneiden und flach auf ein Blech legen. Knoblauchzehe mit dem Olivenöl in den Mixer geben und fein pürieren. Das Brot mit dem Knoblauchöl beträufeln, salzen und mit Thymian bestreuen. Für 10-15 Min. im Ofen goldbraun rösten.

Die Avocados entkernen und in Würfel schneiden. Lauchzwiebel waschen, in Ringe schneiden und mit der Avocado in eine Schüssel geben. Zitrone unter warmem Wasser abwaschen, abreiben und auspressen. Saft, Abrieb und Honig zur Avocado geben und unterrühren. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gerösteten Mandelstifte unter die Avocado Masse heben und auf jede Scheibe Ciabatta einen gehäuften Löffel anrichten.

♥ Spinatsalat mit Apfel und Walnüssen ♥



Arbeitszeit:
20 Minuten

Koch-/Backzeit:

Schwierigkeit:
leicht

Kalorien:
Keine Angabe

♥ Zutaten:

1 kg	Spinatblätter
2	Äpfel
1 Packung	Fetakäse
100 g	Walnüsse
50 g	Cranberries
1 EL	Essig
1 EL	Olivenöl
1 EL	Senf
	Salz
	Pfeffer

♥ Zubereitung:

Spinatblätter gut waschen und trocknen. Die zartesten Blätter auswählen, wenn nötig die Stiele abzwicken. Äpfel und Fetakäse in kleine Würfel schneiden.

Die Vinaigrette in einer Salatschüssel zubereiten (die Proportionen können je nach Geschmack verändert werden): 1 EL Essig, 1 EL Olivenöl, 1 TL feiner Senf, Salz, Pfeffer. Die Spinatblätter dazugeben und mit der Vinaigrette mischen.

Den Spinatsalat auf Teller füllen, die Apfel-Feta-Mischung auf dem Salat verteilen und anschließend mit grob gehackten Walnüssen Cranberries garnieren.

Die Küche ist
zum Tanzen
da!

♥ Entrecôte mit Paprikagemüse und Bratkartoffeln ♥



Arbeitszeit:
Ca. 105 Minuten

Koch-/Backzeit:
40 Minuten

Schwierigkeit:
anspruchsvoll

Kalorien:
624 kcal

♥ Zutaten:

Für die Bratkartoffeln:

1/2	Packung Bratkartoffel
40 g	Zwiebel, rot
1/2 EL	Rosmarin
1/2 EL	Thymian
	Salz
	Pfeffer, grob, bunt

Für das Paprikagemüse:

200 g	Paprika
40 g	Zwiebel
1/2	Knoblauchzehe
1/2 EL	Olivenöl
50 ml	Gemüsefond
1/2 EL	Petersilie
20 g	Oliven
	Salz
	Pfeffer

Für die Kräuter:

1	Knoblauchzehe
1 EL	Petersilie
1/2 EL	Thymian
1/2 EL	Rosmarin
1/2 EL	Salbei
1 EL	Olivenöl

Für das Entrecôte:

400 g	Entrecôte/ Rumpsteak
1/2 EL	Worcestersauce
2 EL	Sherry, medium
1/4 TL	grüne Pfefferkörner
1 EL	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

♥ Zubereitung:

Vom Entrecôte die Fettschicht und die Sehnen entfernen. Für die Marinade Worcestersauce, Sherry, zerdrückte Pfefferkörner und Olivenöl in einer Schüssel geben, das Fleisch damit einpinseln und zugedeckt im Kühlschrank 30 Minuten marinieren.

Für die Kräutermischung den Knoblauch schälen und zerkleinern. Petersilie, Thymian, Rosmarin und Salbei waschen, trocken schütteln, fein schneiden und mit dem Knoblauch vermischen.

Den Backofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 220 Grad) vorheizen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem Rost mit untergestellter Fettpfanne das Entrecôte im Ofen auf der mittleren Schiene 15 Min. anbraten, die Hitze auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad) reduzieren und das Fleisch weitere 15-20 Min. im Ofen garen.

5 Min. vor Ende der Garzeit das Fleisch herausnehmen und die kurz zuvor in Öl angeschwitzte Kräutermischung auf dem Entrecôte verstreichen, anschließend im Ofen fertig garen. Das Fleisch sollte „medium“ (ca. 55 °C Kerntemperatur) sein. In Alufolie wickeln und 15-20 Min. ruhen lassen.

Paprika von Kernen und Stiel befreien und in Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Petersilie zerkleinern. Oliven in Scheiben schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und farblos anschwitzen, Paprika zufügen, kurz mit anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen, Gemüsfond angießen und in etwa 5 Minuten bissfest garen. Petersilie und Oliven untermischen.

Bratkartoffeln nach Packungsanweisung zubereiten. In den letzten Minuten die geschnittenen Zwiebeln und die geschnittenen Kräuter untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Entrecôte in Scheiben schneiden, anrichten und mit dem Paprikagemüse sowie den Bratkartoffeln servieren.



Wo Liebe den
Tisch deckt,
schmeckt Essen
am besten

♥ Ravioli mit Pesto ♥



Arbeitszeit:
115 Minuten

Koch-/Backzeit:
ca. 75 Minuten

Schwierigkeit:
leicht

Kalorien:
1028 kcal

♥ Zutaten:

Für die Raviolifüllung:

1	Ei
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
200 g	Ricotta
50 g	geriebener Parmesan
2 EL	Semmelbrösel
	Zitronensaft und Zitronenabrieb
	Salz
	Pfeffer

Für das Kürbispüree:

600 g	Muskatkürbis
2 EL	Olivenöl
100 ml	Sahne
1	Spritzer Zitronensaft
2 EL	Butter
	Salz
	Chilipulver

Für das Pesto:

40 g	Pinienkerne
2 1/2	Kräuter (Petersilie, Minze)
80 ml	Olivenöl
2 EL	geriebener Parmesan
	Salz
	Pfeffer

Für den Ravioliteig:

350 g	Mehl
3	Eier
4 EL	Olivenöl
	Salz
	Mehl für die Arbeitsfläche

♥ Zubereitung:

Das Mehl auf einem Backbrett sieben und in die Mitte einer Mulde drücken. Die Eier in einer Schüssel verquirlen, salzen und mit dem Olivenöl in die Mulde gießen. Das Mehl vom Rand her mit den Fingern nach und nach untermischen. Den Teig gut durchkneten, bis er geschmeidig und glatt ist. Nach Bedarf die Mehlmenge leicht variieren. Etwa 30 Minuten in ein feuchtes Tuch gewickelt ruhen lassen.

Für das Pesto die Pinienkerne in einer Pfanne hellbraun rösten, danach herausnehmen und abkühlen lassen. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in den Mixer geben. Die Pinienkerne ergänzen und alles fein zerkleinern. Dabei das Öl zufließen lassen, bis ein cremiges Pesto entstanden ist. Den Parmesan untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Kürbis würfeln und in einem heißen Topf in 1 EL Olivenöl kurz anschwitzen. Mit Salz und Chili würzen und ein wenig Wasser angießen. Zugedeckt ca. 20 Minuten gar dünsten. Anschließend die Sahne zugeben, aufkochen lassen und von der Hitze nehmen. Die Butter ergänzen und mit dem Kartoffelstampfer zu einem Püree verarbeiten. Mit Zitronensaft, Salz und Chili abschmecken.

Für die Ravioli-Füllung das Ei trennen. Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Beides mit dem gut abgetropften Ricotta, dem Eigelb, dem Parmesan und den Semmelbröseln gut vermengen. Mit dem Zitronensaft, -abrieb, Salz und Pfeffer würzen

Den Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder mit der Nudelmaschine ca. 2 mm dünn ausrollen. Auf eine Hälfte des Teigs in regelmäßigen Abständen jeweils etwa 1 Teelöffel von der Füllung setzen. Um die Füllung herum etwas Eiweiß auf den Teig pinseln. Die freie Teighälfte über die Füllungen klappen und rundherum gut andrücken. Die Ravioli mit einem gewellten Teig-Rad quadratisch schneiden.

In einem großen Topf das Salzwasser zum Kochen bringen. Die Ravioli hinein gleiten lassen und 3-4 Minuten simmernd garen. Anschließend gut abtropfen lassen und mit Pesto beträufelt anrichten. Mit Koriandergrün garnieren und das Kürbispüree dazu reichen.



All you need is
Love!

♥ Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce ♥



Arbeitszeit:
20 Minuten

Koch-/Backzeit:
15 Minuten

Schwierigkeit:
leicht

Kalorien:
Keine Angabe

♥ Zutaten:

250 g	Nudeln
2 TL	Meersalz
2 L	Wasser
4	Tomaten
1 EL	Oliveöl
1	Zwiebel
200 ml	Passierte Tomaten
20 g	Butter
2 EL	Tomatenmark
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
	Oregano
	Rosmarin
	Basilikum

♥ Zubereitung:

Die Nudeln in gesalzenem Wasser etwa 10 Minuten lang bissfest (al dente) garen, dann in ein Sieb abgießen.

Während die Nudeln garen, die gewaschenen Tomaten häuten, den harten Mittelkeil entfernen und grob zerkleinern in ein hohes schmales Gefäß geben. Die passierten Tomaten und das Tomatenmark zufügen und mit dem Stabmixer zu einer sämigen Masse durchmischen.

Zwiebel und Knoblauch im erhitzten Öl glasig durchschwitzen, mit dem Tomaten-Gemisch ablöschen, die Gewürze und ein Stückchen Butter dazugeben und die Soße unter Rühren einmal kräftig aufkochen. Abschmecken und zu den Nudeln mit Basilikumblättern servieren.

♥ Pizza für Zwei ♥



Arbeitszeit:
2h 45 Minuten

Koch-/Backzeit:
ca. 15 Minuten

Schwierigkeit:
leicht

Kalorien:
Keine Angabe

♥ Zutaten:

40 g	Hefe
750 g	Weizenmehl
15 g	Salz
250 g	Passierte Tomaten
150 g	geriebener Gouda
	Salz
	Pfeffer

Nach Belieben:

Salami
Schinken
Thunfisch
Mais
Paprika

♥ Zubereitung:

185 g Mehl, Hefe sowie 150 ml Wasser (lauwarm) in eine Schüssel geben und verrühren zu einem Teig verrührt werden. Danach den Vorteig 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Mehl mit Salz, Vorteig und Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Teig dabei mehrmals auf die Arbeitsplatte schlagen, damit die Luft entweicht und der Teig sich verdichtet. Den Teig in eine Schüssel geben und 90 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort erneut gehen lassen.

Teig auf einem Blech gut ausrollen und mit den passierten Tomaten bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann nach Belieben belegen und mit dem geriebenen Käse bedecken.

Pizzablech in den vorgeheizten (Heißluft, 200.250 Grad) schieben. Die Pizza 10-15 Minuten backen lassen.

*Küchen-
romantik*

♥ Schokoladen Lavakuchen ♥



Arbeitszeit:
ca. 40 Minuten

Koch-/Backzeit:
15-18 Minuten

Schwierigkeit:
leicht

Kalorien:
Keine Angabe

♥ Zutaten:

200 g	Zartbitterschokolade
160 g	Zucker
4	Eier
120 g	Butter
70 g	Mehl
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
	Puderzucker oder
	Kakaopulver
	Blaubeeren

♥ Zubereitung:

Die Zartbitterschokolade klein hacken und mit der Butter bei niedriger Temperatur über einem Wasserbad schmelzen. Kleine Förmchen (9 cm Durchmesser) mit Butter einstreichen.

Für den Teig die Eier mit Vanillezucker, Salz und Zucker aufschlagen. Die geschmolzene Butter/Schokomischung dazugeben und gut unterrühren.

Zum Schluss das Mehl hinzufügen. Anschließend den Teig gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. Danach für 15-18 Minuten bei 200 Grad (Ober/Unterhitze) gebacken.

Je nach Backzeit verändert sich der innere Schokokern. Den Schokokuchen nach dem Backen aus dem Förmchen entfernen und auf einen Teller stürzen. Mit Blaubeeren, Puderzucker oder Kakaopulver dekorieren.

Wo Kuchen ist,
da ist auch
Liebe

♥ Schokoladen Panna Cotta ♥



Arbeitszeit:
ca. 30 Minuten

Koch-/Backzeit:
-

Schwierigkeit:
leicht

Kalorien:
Keine Angabe

♥ Zutaten:

4 Blätter	Gelatine
75 g	Zartbitterschokolade
300 ml	Milch
150 ml	Schlagsahne
30 g	Zucker
2 EL	Grand Marnier Likör
	Schokoladensauce
	Schokoladenraspel

♥ Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen. Die Zartbitterschokolade klein hacken. Schlagsahne und Milch zusammen mit dem Zucker aufkochen, dann vom Herd nehmen.

Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Sahne-Milch auflösen. Die gehackte Schokolade dazu geben und unter Rühren schmelzen. Mit 2 EL Grand Marnier abschmecken.

In 4 Förmchen füllen und 3 Stunden abkühlen lassen. Zum Servieren aus den Förmchen stürzen und nach Belieben mit Schokoladensauce und Schokoraspeln dekorieren.

♥ Pfannkuchen mit Erdbeeren ♥



Arbeitszeit:
ca. 40 Minuten

Koch-/Backzeit:
10 Minuten

Schwierigkeit:
leicht

Kalorien:
Keine Angabe

♥ Zutaten:

250 g	Erdbeeren
1 EL	Rohrzucker
1 EL	Mehl
200 ml	Milch
1 EL	Mineralwasser
2	Eier
20 g	Butter
1 Prise	Salz
	Bittermandel Aroma
	Öl

Nach Belieben:

Vanille-Eis
Erdbeersoße
Puderzucker

♥ Zubereitung:

Erdbeeren waschen, putzen und kleinschneiden. Mit Zucker vermischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Für die Pfannkuchen Mehl, Milch, Mineralwasser, Eier und Salz verrühren. Das Bittermandel-Aroma unterrühren.

Jeweils mit etwas Öl eine kleine Kelle von dem Teig in die Pfanne geben und goldgelbe Pfannkuchen backen. Zwischendurch das Wenden nicht vergessen.

Pfannkuchen mit Erdbeeren und nach Belieben mit einer Kugel Eis anrichten. Mit Puderzucker und Erdbeersoße dekorieren.

♥ Heiße Schokolade mit Marshmallows ♥



Arbeitszeit:
ca. 10 Minuten

Koch-/Backzeit:
ca. 05 Minuten

Schwierigkeit:
normal

Kalorien:
Keine Angabe

♥ Zutaten:

500 ml	Milch
1 Päckchen	Vanillezucker
1 EL	Kakao ungesüßt
80 g	Zartbitterschokolade
	Schokoladensirup
	Mini-Marshmallows
	Sprühsahne

♥ Zubereitung:

Milch, ungesüßten Kakao, Vanillezucker und die gehackte Zartbitterschokolade in einen kleinen Topf geben. Nach Bedarf mit Zucker nachsüßen.

Milch rührend erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Die Milch sollte dabei nicht anfangen zu kochen.

Jetzt noch mit Mini-Marshmallows verzieren, Sahne und Schokoladensirup drüber geben.

*Liebe
geht durch den
Magen*