

Cremiger Nudelauflauf

Du musst zunächst den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) vorheizen. Die Zwiebel und den Knoblauch musst du danach sehr fein schneiden. Anschließend die Chilischote entkernen und ebenso fein hacken. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Parmesan reiben und den Mozzarella grob würfeln. Die Basilikumblätter musst du abzupfen, waschen und trocken tupfen. In einem großen Topf bringst du Salzwasser zum Kochen und gare die Nudeln darin laut Packungsangabe al dente. Währenddessen musst du in einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Chilischote darin anschwitzen. Die passierten Tomaten hinzufügen und die Sauce ein paar Minuten leicht köcheln lassen. Dann rührst du die Sahne und den geriebenen Parmesan unter und schmeckst die Sauce mit Salz, Pfeffer und einer ordentlichen Prise Zucker ab. Wenn die Nudeln soweit sind, gieße diese ab und gib sie in die Pfanne zur Sauce. Die Pfanne von der Hitze nehmen und die halbierten Kirschtomaten und die Hälfte der Mozzarellawürfel unterheben. Die Basilikumblätter in Streifen schneiden und ebenfalls unterheben. Gib alles zusammen in eine Auflaufform, bestreue sie mit dem restlichen Mozzarella und lasse den Auflauf ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene im heißen Backofen gratinieren.

Spaghetti-Carbonara-Muffins

Du musst als erstes die Spaghetti bissfest in Salzwasser garen. Währenddessen würfelst du die Schalotte fein. Den Speck lässt du in einer Pfanne bei kleiner Hitze aus, gibst die Schalotte dazu und mit dünstest beides zusammen an. Fette draus hin die Vertiefungen einer Muffinform ein. Spaghetti abgießen und mit Hilfe einer Gabel und einem Löffel zu kleinen Nestern formen und in die Vertiefungen der Form geben.

Heize danach den Backofen vor: Ober-/Unterhitze: 180° C Umluft: 160° C. Reibe daraufhin den Käse und verquirle ihn anschließend mit den Eigelben und der Sahne. Die Speck-Zwiebel-Masse musst du danach unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Gib dann zunächst mit einem Esslöffel einen Löffel Ei-Flüssigkeit auf die Nester und verteile dann die restliche Ei-Masse auf den Nestern. Ca. 25 Minuten müssen die Muffins backen. Wenn man nur das halbe Rezept nimmt reicht 1 Eigelb von einem nicht zu kleinen Ei. Vegetarische Version: 100 g TK Erbsen in 1 EL Butter 5 Minuten andünsten und unter die Käse-Ei Mischung heben.

Mini-Pizzaschnecken

Für den Hefeteig musst du zunächst Mehl sieben und eine Mulde eindrücken. Danach erwärmst du Milch und Wasser zusammen und zerbröckelst die Hefe. Löse die Hefe mit 1 TL Zucker in etwas von der Milch-Wasser Mischung auf. Gieße alles in die Mehlmulde, bedecke alles mit Mehl, und lass alles 10 min an einem warmen Ort bedeckt gehen. Anschließend gibst du Salz, Oregano, Öl und die restliche Flüssigkeit zu. Schlage aber alles zuerst kräftig und knete die Masse dann zu einem festen Teig. Knete diesen etwa 10 Minuten, ehe du ihn dann 30 Minuten bedeckt an einem warmen Platz aufgehen lässt. Rolle den Teig in Backblechgröße aus und halbiere ihn längs. Jede Teighälfte bestreichst du anschließend zuerst mit Ketchup oder Tomatenmark und belegst ihn dann mit Schinken. Danach die Crème fraîche darüberstreichen und den Käse aufstreuen. Rolle, nachdem du fertig belegt hast, jede Teigplatte der Länge nach auf und schneide den Teig in jeweils 12 Scheiben. Insgesamt erhält man also 24 Schnecken. Lege diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech und lass sie dann nochmals 10 min gehen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze etwa 20 min backen und warm servieren.

Rucola-Schinken-Wraps

Du musst zunächst eine Zwiebel fein würfeln und mit Frischkäse und Worcestersauce vermengen. Gib danach evtl. einen Schuss Milch dazu, damit die Paste etwas streichfähiger wird (Achtung: sie darf nicht zu flüssig werden, da sie sonst beim Rollen rausquillt). Schmecke die Füllung nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Curry ab. Bestreiche anschließend die Weizentortillas leicht mit Wasser und dann mit ca. 1 - 2 EL der Paste. Bestreiche hierbei nur eine Hälfte der Tortillas sehr dünn, damit beim Rollen nichts rausquillt. Du musst ein wenig ausprobieren, wie viel Paste genau genommen werden muss, da das immer von der Konsistenz der Paste, der Größe der Tortillas und der Menge der Füllung abhängt. Verteile nun auf der dicker bestrichenen Seite der Tortillas eine Hand voll Rucola und platziere 1 - 2 Scheiben Parmaschinken darauf. Jetzt musst du die Wraps mit ein bisschen Druck rollen, damit sie nicht zu locker werden. Du musst aufpassen, weil bei zu viel Druck können die Wraps brechen, hier ist wieder ein wenig Ausprobieren angesagt. Rolle die gerollten Wraps eng in Alufolie ein und lege sie danach eine Zeit lang in den Kühlschrank.

Fitness Sandwich

Zunächst musst du den Rucola waschen und trocken schütteln. Entferne danach besonders dicke Blattstiele. Das Dressing für den Rucola stellst du her, indem du Essig, Öl, Honig, Salz und Pfeffer anrührst. Wasche anschließend deine Tomaten und schneide sie in dünne Scheiben. Nachdem du dies getan hast, musst du nun die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett knusprig anrösten. Schneide zudem das Baguette auf und bestreibe es oben und unten mit dem Frischkäse. Anschließend kannst du dann den Rucola mit dem Dressing mischen und auf der unteren Brotseite verteilen. Die Tomatenscheiben darüber geben und mit Pinienkernen, Parmesanspänen und etwas zerhacktem Basilikum bestreuen. Zerteile das Baguette danach in acht gleich große Stücke und serviere. Diese Speise ist auch gut geeignet für ein Buffet oder für Gäste als Snack für zwischendurch. Richten sie einfach auf einem großen Brett schön an und legen sie ein Brotmesser bereit, sodass sich jeder sein Stück abschneiden kann.

Apfel-Butterkuchen

Du musst als erstes die Hefe zerkrümeln und mit Zucker und etwas Milch glatt rühren. Gib das Mehl in eine Schüssel und gib der Hefemischung die restliche Milch, 1 Prise Salz und Eier zu. Verknete alles mit den Knethaken des Handrührers 3 Minuten zu einem glatten Teig. Gib die Butter in Stücken dazu. Knete dann alles weitere 4 Minuten zu einem glänzenden, recht weichen Hefeteig. Lasse den Teig danach zugedeckt an einem warmen Ort 40 Minuten ruhen. Gib den Teig nach diesen 40 Minuten auf ein gefettetes, tiefes Blech (40 x 30 cm). Drücke den Teig mit bemehlten Händen gleichmäßig auseinander und lass ihn weitere 20 Minuten gehen. Für die Zimtbutter musst du Butter, Zucker und Zimt mit den Quirlen des Handrührers sehr cremig rühren. Die Butter füllst du dann in einen Einwegspritzbeutel. Schäle die Äpfel, viertel und entkerne sie und schneide sie in dünne Spalten. Mische die Spalten mit Zitronensaft mischen. Drücke dicht an dicht mit einem bemehlten Daumen Vertiefungen in den Hefeteig. Von dem Spritzbeutel die Spitze abschneiden. Spritze die Zimtbutter in die Vertiefungen. Verteile anschließend die Äpfel auf dem Teig. Die Mandelblättchen und den Zucker darüberstreuen. Backe zum Schluss den Kuchen im heißen Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft im unteren Ofendrittel 20 - 25 Minuten.