

KÜCHEN-LEGENDEN



Pfannkuchen - süß oder herzhaft -

4 STÜCK
250 ml Milch
2 Eier
125 g Mehl
1 Prise Salz
Etwas Öl oder Butter
zum Braten

Milch, Eier, Mehl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Etwas Öl oder Butter in einer Pfanne erhitzen. Eine kleine Kelle Teig hineingeben, durch Schwenken dünn verteilen und von beiden Seiten goldbraun backen. Nach Belieben süß oder herzhaft füllen und servieren.

Süße Variante: Mit Zucker, Apfelmus, Marmelade oder Zimt & Zucker
Herzhafte Variante: Mit Käse, Spinat, Pilzen oder Schinken



Nudelteig - frisch & einfach -

2 PORTIONEN
200 g Mehl
- Typ 405 oder 550 -
2 Eier
1 Prise Salz
1 TL Olivenöl

Alle Zutaten gründlich zu einem Teig kneten und anschließend 30 Minuten ruhen lassen. Danach ausrollen und in die gewünschte Form schneiden (z. B. Farfalle, Ravioli, Tagliatelle oder Lasagneplatten).

Die Pasta in sprudelnd kochendem Salzwasser 2-4 Minuten garen.



Rührteig - Kuchen & Muffins -

12 STÜCKE
250 g Butter
250 g Zucker
4 Eier
500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
100 ml Milch

Weiche Butter (oder Margarine) und Zucker in einer Schüssel cremig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren, bis eine glatte Masse entsteht. Den Teig in eine gefettete Form geben und bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 50-60 Minuten backen.



Rosmarin-Kartoffeln - aus dem Ofen -

4 PORTIONEN
1 kg neue Kartoffeln
1 Gemüsezwiebel
3 Zweige Rosmarin
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Die Gemüsezwiebel schälen und vierteln. Alles mit Öl, Rosmarin, Salz und Pfeffer mischen. Auf ein Backblech geben und bei 200 °C ca. 30-40 Minuten backen.

Ofengemüse-Variante:
mit Paprika, Möhren, Blumenkohl, Rote Bete



Apfelmus - selbst gemacht -

2 PORTIONEN
4 Äpfel, z. B. Boskopp
1 EL Zucker
50 ml Wasser
1 EL Zitronensaft

Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Mit Wasser, Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten köcheln, bis die Äpfel zerfallen. Abkühlen lassen und genießen.



Schnitzel panieren - schnell & easy -

4 PORTIONEN
4 Schweineschnitzel
2 Eier
4 EL Mehl
6 EL Paniermehl
Salz, Pfeffer
Öl zum Braten

Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Panierstraße vorbereiten: In den ersten Teller kommt Mehl, in den zweiten verquirlte Eier und in den dritten Paniermehl.

Die gewürzten Schnitzel zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und anschließend im Paniermehl wälzen. In heißem Öl goldbraun braten.



Tomatensalat - fruchtig & lecker -

2 PORTIONEN
4 Tomaten
½ Zwiebel
2 EL Olivenöl
1 EL Weißweinessig o.
Balsamico
Salz & Pfeffer
Frisches Basilikum

Tomaten waschen und in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer Schüssel Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Tomaten und Zwiebeln hinzufügen und alles gut vermengen. Basilikum waschen, trocken tupfen, hacken und über den Salat streuen.



Gurkensalat - frisch & einfach -

2 PORTIONEN
1 große Salatgurke
100 ml Sahne
o. Saure Sahne
1 EL Weißweinessig o.
Zitronensaft
Salz & Pfeffer
1 TL getrockneter Dill

Die Gurke waschen und in feine Scheiben hobeln oder schneiden. Mit etwas Salz bestreuen und ca. 10 Minuten ziehen lassen, dann das ausgetretene Wasser abgießen.

In einer Schüssel Sahne, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Dill verrühren.

Die Gurkenscheiben unterheben und alles gut vermengen.

EINFACH LÖFFELN

1 TL Mehl = 5 g	1 TL Salz = 5 g	1 TL Backpulver = 3 g
1 EL Mehl = 10 g	1 EL Salz = 15 g	1 EL Öl = 10 g
1 geh. EL Mehl = 15 g	1 TL Kakao = 3 g	1 EL Honig = 20 g
1 TL Zucker = 5 g	1 geh. EL Kakao = 15 g	1 EL Konfitüre = 20 g
1 EL Zucker = 15 g	1 EL Puderz. = 10 g	1 geh. EL gem. Nüsse = 16 g
1 geh. EL Zucker = 20 g	1 geh. EL Puderz. = 20 g	1 geh. EL Haferflock. = 10 g

Mehr
Rezept-
Klassiker auf
landservice.de