

Agata Leonora Robinson

Omas Kochrezepte

Neue und alte Rezepte



BookRix-Edition

Kochen

Agata Leonora Robinson

Omas Kochrezepte

Neue und alte Rezepte



BookRix-Edition

Kochen

CRAZY-FRANKENSTEIN.COM

Agata Leonora Rubinson

Omas Kochrezepte

Neue und alte Rezepte

Gewidmet, den kritischen Gaumen meiner Leser

Inhalt

Klassisches Käseomlett
Hackfleisch-Nudel-Topf
Gebackene Kartoffeln Toscana
Arme Ritter
Fruchtnockerl
Erdbeerpfannkuchen
Einfache weiße Kartoffelsuppe
Pesto auf Brot
Feiner Gemüsedip
Prinzessinnen Nudelsalat
Gefüllte Campingions American Styl
Ambrosia

Klassisches Käseomlett

Zutaten:
100g Quark
8 Eier
10 EL Milch
5 EL Mehl
Handvoll geriebenen Käse nach Wahl
Handvoll Petersilie

etwas Salz und Pfeffer
1 kleine Zwiebel

Zubereitung:

1. Milch, Eier und Mehl zu einer Masse vermengen.
2. Kräuter, Käse und Gewürze in den Quark geben und mit der Zwiebel abschmecken.
3. Omletts herausbacken und noch warm, mit der Quarkfüllung bestreichen und zuklappen.
4. Warm servieren.

Hackfleisch-Nudel-Topf

Zutaten:

1 große Karotte
1 Zwiebel
300 g gemischtes Hackfleisch
500 g Spaghetti
2 Pk. Bratensoße
Öl, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

1. Zwiebel und Karotte schälen, würfeln und in einer großen Pfanne andünsten.
2. Hackfleisch zugeben, mit anbraten und abschmecken.
3. Bratensoße anrühren, über das Fleisch geben und köcheln lassen.
4. Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten und zusammen servieren.

Gebackene Kartoffeln Toscana

Zutaten:

3 - 4 EL Olivenöl
Handvoll Schinkenwürfel
Spritzer Zitrone
frische Kräuter
Salz, Pfeffer, kleine Zwiebel
4 große Kartoffeln

1 rote Zwiebel
50g Käse

Zubereitung:

1. Kartoffeln in Scheiben schneiden, Knoblauch und Kräuter fein hacken.
2. Zwiebel und Schinken kurz scharf anbraten und zu den anderen Lebensmitteln geben.
3. Alle Zutaten mit Olivenöl, Zwiebel, Schinken, Käse, dem Zitronensaft und den Gewürzen kräftig mischen und in eine feuerfeste Form bei geschlossenem Deckel bei 200 Grad ca. 40 Minuten backen.

Arme Ritter

Zutaten:

2 - 3 Semmeln vom Vortag
1/4 L Milch
1 Ei
50 g Zucker
1 TL Zimt
50 g Butter

1. Semmeln aufschneiden, in eine flache Schüssel mit der aufgeschnittenen Seite nach oben legen.
2. Milch erwärmen, mit dem Ei verquirlen, über die Semmeln gießen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
3. In einer Pfanne goldgelb braten und mit Zucker bestreuen.
4. Dazu passt Apfelmus oder rote Marmelade

Fruchtnockerl

Zutaten:

300g Obst (Birnen, Pflaumen, Äpfel)
1 Ei
1 - 2 EL Mehl
1 Semmel
1 EL Butter

1 P. Vanillepudding, 50 g Zucker
1TL Honig, Topf mit Wasser

Zubereitung:

1. Obst in Würfel schneiden oder gleich pürrieren.
2. Für den Kloßteig Ei, Mehl und etwas Wasser zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten.
3. Semmel in Würfel schneiden, rösten und unter den Teig heben.
4. Obst samt Fruchtwasser in die Semmelmasse geben, Zucker, und Honig hinzufügen und alles vermischen.
5. Mit einem Löffel kleine Klößchen formen und ins kochende Wasser geben.
6. Mit Vanillesoße servieren.

Erdbeerpfannkuchen

Zutaten:

200g Erdbeeren
300g Mehl
1/2L Milch
1 Ei
Marmelade oder Pudding zum servieren

Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen und den Stiel entfernen.
2. Die Früchte in sehr dünne Streifen schneiden und in eine kleine Schüssel legen.
3. Den Pfannkuchenteig herstellen und in die Pfanne geben.
4. Bevor der Pfannkuchen gewendet wird, einfach ein paar Erdbeerscheiben oben eindrücken und wenden.
5. Mit etwas Erdbeermarmelade servieren.

Einfache weiße Kartoffelsuppe

Zutaten:

500g Kartoffeln
1L Wasser
2 Karotten
Handvoll frische Gartenkräuter

1 EL instand Gemüsebrühe
250ml Milch
1 kleine Zwiebel
Schuss Maggie
etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Gemüse abwaschen, schälen und in Würfel schneiden.
2. Wasser zum kochen bringen und das Gemüse ca. 10-15 Minuten garen.
3. Die Milch einrühren und mit dem Pürirstab die Suppe zerkleinern.
4. Die Vorspeise mit Salz, der Brühe, Pfeffer und einem Schuss Maggie abschmecken.
5. Kräuter hacken und darüber streuen.

Pesto auf Brot



Zutaten:

100g Käse nach Wahl
1 Knoblauchzehe
10 EL Olivenöl
8 Scheiben Brot nach Wahl
50 g Pinienkerne
1 kleine Tomate
Handvoll Basilikum
etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Tomate häuten und entkernen, dann achteln.
2. Käse, Knoblauch, Öl, Pinienkerne, die Tomate und den Basilikum in einen Mixer geben und fein pürieren.
3. Brotscheiben auf ein Backblech drapieren und mit dem Pesto bestreichen.

4. Bei 180°C Umluft ca. 20-25 Minuten in den Ofen und backen.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen und heiß servieren

Feiner Gemüsedip

Zutaten:

8 große Karotten
Handvoll Gartenkräuter
200 g mager Quark
etwas Salz, Pfeffer, Paprika
kleine Zwiebel

Zubereitung:

1. Karotten schälen und lange Stifte schnitzen.
2. Zwiebel und Kräuter sehr fein hacken.
3. Kräuter, Quark und Zwiebel vermengen und mit den Gewürzen abschmecken.
4. Den Dip in eine Schüssel geben und mit Karotten zum dippen anrichten.

Prinzessinnen Nudelsalt

Zutaten:

250g kleine Muschelnudeln
150g Käse
150g Geräucherter Schinken
1EL Essig
250g Zaziki
1EL Senf
einige Kräuter
5EL Öl
1 kleine rote Zwiebel

Zubereitung:

Die Nudeln wie auf der Packung beschrieben in einem Kochtopf ca. 10min kochen, abseihen und ein paar Minuten abkühlen lassen.
Den Schinken klein schneiden, auf einen Teller legen und ca. 2 Min in die Mikrowelle stecken. Die Würfel auf einem Küchentuch abtropfen und auskühlen lassen.

Die Kräuter und die Zwiebel hacken, den Käse klein schneiden und in eine große Schüssel geben. Die kalten Schinkenstücke, die Zwiebel und die Kräuter dazugeben.

Senf, Öl, Zaziki und Essig in die selbe Schüssel geben und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In die vorbereitete Masse die Nudeln dazu geben und vorsichtig unterheben. Das ganze ca. 1 St. im Kühlschrank durchziehen lassen. (Für ganz Eilige: Den Salat für 30 Min in den Gefrierschrank, geht schneller)

Info:

Der Prinzessinnen Nudelsalat hat seinen Namen nicht ohne Grund: Erstens wirkt er durch den Schinken sehr rosa und zweitens ist er auch für koch faule Prinzesschen im Handumdrehen zubereitet.

Optimal wenn man nicht viel Zeit hat und dank des Zazikis kann man auch komplett auf die Majo verzichten. Die fettärmere Alternative für weißen Nudelsalat, ohne auf Geschmack zu verzichten.

Gefüllte Campingions American Styl Käse & Bacon Füllung

Zutaten:

ein Baguette

16 große Campingions

1 große Zwiebel

100g geräucherter Schinken

10EL Tomatenmark

100g Emmentaler in Scheiben

Handvoll Gartenkräuter

eine große Auflaufform

1 Knoblauchzehe

etwas Salz und Pfeffer

1EL Gemüsebrühe

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 200Grad vorheizen.

2. Die Campingions waschen und den Stiel entfernen, dass eine

kleine Mulde entsteht.

3. Den Schinken, Die Pilzstiele, Zwiebel und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne goldbraun anbraten. Kräuter hacken und mit dem Tomatenmark in die Pfanne geben, danach sofort vom Herd nehmen.

4. Mit Salz, Pfeffer und der Brühe abschmecken (wenn es ein wenig versalzen schmeckt, ist das normal, denn der Geschmack verändert sich noch).

5. Die vorbereiteten Campingions in eine feuerfeste Form, mit der Öffnung nach oben legen.

6. Mit einem Teelöffel alle Pilze vorsichtig befüllen, dass eine kleine Haube entsteht.

7. Im Anschluss den Käse so drauflegen, dass er den ganzen Pilz bedeckt. Die Auflaufform bei 200 Grad ca. 15-20 Minute in der vorgeheizten Ofen schieben.

8. Während das Gericht im Ofen bäckt, das Baguette in daumendicke Scheiben schneiden und wie eine Blume auf einem Teller anrichten.

9. Mit zwei Scheiben Brot, vier Pilze auf einem Teller anrichten und noch heiß servieren.

Ambrosia die Leibspeise der Götter

**für 2 gute Esser
oder 4 Personen**

Zutaten:

1 kleine reife Honigmelone

2 Pk. Vanillepudding

10 EL Honig

2 cl Minzlikör

2 EL Kakaupulver

2 TL Stärkemehl

einige Minzblätter zum Garnieren.

Zubereitung:

1. Waschen sie die Honigmelone gründlich und schneiden sie diese in 2 Hälften.
2. Entfernen sie vorsichtig die Kerne mit einem Messer.
3. Schaben sie mit einem Löffel das gesamte Fruchtfleisch hinaus und legen sie es vorerst, in eine Schüssel.
4. Kochen sie den Vanillepudding wie angegeben, aber verwenden sie zum süßen keinen Zucker sondern 10EL Honig
5. Nachdem der Pudding fertig ist, legen sie das Melonenfruchtfleisch in den Topf und gießen den Likör dazu. Dann pürieren sie alles mit einem Pürirstab.
6. Da der Pudding nun zu flüssig ist kochen sie ihn mit etwas Stärkemehl noch einmal auf und rühren ihn gleichmäßig zu einer cremigen und klumpenfreien Masse durch.
7. Geben sie nun die noch warme Masse in die leeren Melonenhälften und bestreuen diese mit einem Sieb, fein mit Kakaupulver.
8. Garnieren sie das ganze mit Minzblättern.

Ambrosia ist ein Gericht das es in Wirklichkeit niemals gegeben hatte. Es stammt aus der griechischen Mythologie und war ausschließlich den Gaumen der Götter vorenthalten. Dieses Ambrosia Rezept ist eine reine Eigenkreation von mir.

Die Pflanze Ambrosia ist ein Gewächs aus Amerika und für den Menschen ungenießbar, daher stehen die Minzblätter stellvertretend dafür.

Tag der Veröffentlichung: 26.11.2015

<https://www.bookrix.de/-rubbynchen>