

Dinner Time Kochbuch



Käse-Lauch Suppe

Zubereitung:

Zuerst werden die Zwiebeln und die Kartoffeln geschält und in Würfel geschnitten. Den Lauch muss man gut von der Erde befreien. Die Knoblauchzehen werden gepresst.

In einen großen Suppentopf etwas Öl erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Wenn die Zwiebeln glasig sind, wird das Gemüse mit der Brühe abgegossen und für 20 Minuten köcheln gelassen. Anschließend wird die Suppe püriert und der Schmelzkäse und die Crème fraîche hinzugefügt. Solange rühren bis der Käse geschmolzen ist.

Dann muss die Suppe mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abgeschmeckt werden. Wer es ein bisschen schärfer mag, kann noch Chiliflocken hinzugeben. Am besten schmeckt die Suppe am nächsten Tag.

Zutaten:

- 3 Stangen Lauch
- 3 kleine Kartoffeln
- 2 kleine Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 300g würziger Schmelzkäse
- 2 Becher Crème fraîche
- Pfeffer
- Salz
- Paprikapulver/
Chiliflocken



Clara Huber

Dinkel-Walnuss-Baguette

Zubereitung:

Zuerst gebt ihr eure Hefe zusammen mit dem lauwarmen Wasser in eine Schüssel und verrührt es solange bis sich die Hefe aufgelöst hat.

Jetzt gebt ihr das Mehl und das Salz dazu und vermengt alles in einer Rührschüssel / eurer

Küchenmaschine miteinander. Wenn sich ein schöner Teig gebildet hat, gebt ihr die vorher etwas zerkleinerten Nüsse dazu und knetet sie unter.

Für ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig jetzt nochmal gut durchkneten und zwei Baguette-Rollen daraus formen/ziehen. Die gebt ihr auf ein Backblech mit Backpapier, bestreut sie etwas mit Mehl und lasst das ganze nochmal 30 Minuten gehen.

Den Backofen auf 200 °C Ober/Unterhitze stellen.

Die Baguettes brauchen je nach Ofen so 20-25 Minuten.

Zutaten:

- 200g Dinkelmehl
- 100g Weizenmehl
- 150ml lauwarmes Wasser
- ½ Würfel Hefe
- 1-2 TL Salz
- 70-100g Walnüsse (je nach Geschmack)



Clara Huber

Spinat-Quiche mit Cashewnüssen

Zubereitung:

Mehl, Wasser, Butter oder Margarine und 1/2 TL Salz zu einem Mürbteig verkneten. Abgedeckt eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln, den Blattspinat, wenn nötig, noch etwas zerkleinern. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig braten. Den Spinat für 2 - 3 Minuten hinzufügen, danach vom Herd nehmen.

Die Cashewnüsse in kleinere Stücke hacken und in einer Pfanne ohne Öl kurz rösten. Den Tofu zerbröckeln, alle Zutaten für die Füllung vermengen und mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Rosmarin abschmecken.

Eine Quiche-Form einfetten und mit Mehl bestäuben. Mit dem Teig auslegen und die Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) eine halbe Stunde backen. Danach unbedingt eine Weile abkühlen lassen und anschließend vorsichtig aufschneiden.

Zutaten :

Für den Teig:

- 350 g Mehl
- 100 ml Wasser
- 125 g Margarine
- 1/2 TL Salz

Für die Füllung:

- 1 Zwiebel(n)
- 2Knoblauchzehe
- 400 g Blattspinat
- Olivenöl
- 1 Handvoll
Cashewnüsse
- 150 g Tofu,natur
- 250 g Sauerrahm
- Salz und Pfeffer
- Basilikum
- Rosmarin
- Fett für die Form



Clara Huber

Crème brûlée

Zubereitung:

Sahne, Milch und Eigelb verquirlen und mit den restlichen Zutaten mischen (niemals den Zucker auf das nicht verquirlte Eigelb geben). Nun alles mind. 30 Minuten ziehen lassen.

In feuerfeste Förmchen füllen (in 4 größere Förmchen oder in 6 kleinere) und in die Fettpfanne des auf 150°C vorgeheizten Backofens auf die mittlere Schiene stellen. Die Fettpfanne bis zum Rand mit kochendem Wasser füllen und die Crème 55 Minuten stocken lassen. Die Oberseite wird etwas blasig und braun, macht aber nichts.

Die Förmchen auskühlen lassen (die Masse ist direkt aus dem Ofen noch wabbelig, aber das ändert sich, wenn sie kalt ist) und im Kühlschrank mind. 2 Stunden durchkühlen.

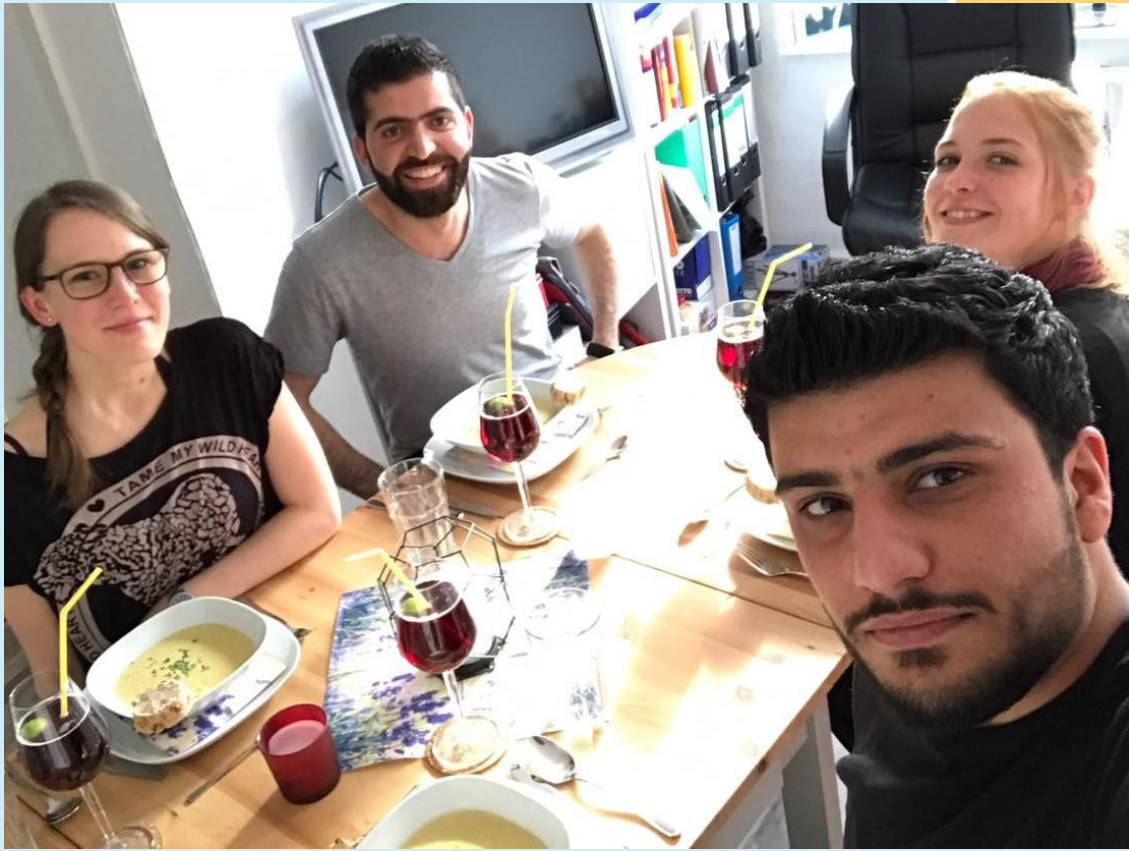
Nun kommt noch die knackige Karamellschicht drauf. Dazu auf jedem Förmchen ca. 1 EL feinen, weißen Zucker verteilen und es langsam und gleichmäßig mit einem Flambier-Brenner überflammt, bis sich eine glatte Schicht bildet.

Zutaten :

- 400 ml Sahne mit hohem Fettgehalt
- 140 ml Vollmilch
- 85 g Zucker, braun oder weiß
- 5 Eigelb
- 1 Vanilleschote(n), das Mark, evt. auch etwas flüssige Vanilleessenz
- Zitronenabrieb
- Zucker, fein, weiß, zum Karamellisieren



Clara Huber



Feldsalat mit würzigen Käsecken

Zubereitung:

Für die Vinaigrette den Senf mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verrühren.

Dann nach und nach das Öl unterschlagen. Zuletzt den Essig und den Orangensaft unterrühren.

Den Apfel waschen, vierteln, entkernen, und längs in Spalten schneiden.

Salat, Apfelspalten auf den Tellern verteilen und mit der Vinaigrette beträufeln.

Den Salat mit den Walnüssen bestreuen.

Die Schwarzbrotsscheiben entrinden, diagonal vierteln, mit Tilsitter-Käse belegen und auf ein Backblech geben.

Die Käse-Croutons etwa 2 Minuten im Ofen grillen und warm auf dem Salat anrichten.

Zutaten:

- 150 g Feldsalat
- 1 TL Dijon-Senf
- Salz, Pfeffer
- Zucker
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Apfelessig
- 2 EL Orangensaft
- 1 großer Apfel
- 40 g Walnusskerne
- 4 Scheiben Schwarzbrot
- 75 g Tilsitter-Käse



Denise Müller

Tomaten Muffins

Zubereitung:

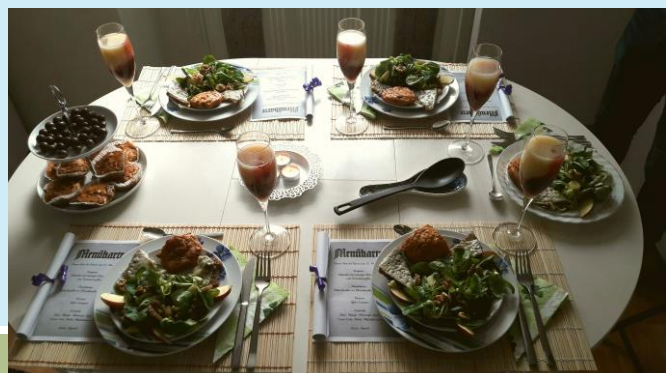
Die Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Einige davon zur Garnitur beiseite legen. Die abgetropften Tomaten in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Tomaten in einer Pfanne 5 Minuten anrösten.

In einer Schüssel die Sahne mit dem Mehl, dem Käse, dem Backpulver, dem Olivenöl, den Eiern und dem Quark verrühren.

Die Zwiebel-Tomaten-Mischung unterziehen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in der Muffin Form verteilen und für 25 Minuten in den Backofen geben.

Zutaten:

- 1 rote Zwiebel
- 150 ml eingelegte Tomaten
- 100 g Sahne
- 150 g Mehl
- 100 g geriebener Käse
- 2 TL Backpulver
- 50 ml Olivenöl
- 2 Eier
- 100 g Quark
- Salz, Pfeffer



Denise Müller

Hähnchenfilet im Pfirsichauflauf mit Reis

Zubereitung:

Hähnchenfilet in Scheiben schneiden und in die Backform legen.

2 Zwiebeln in Scheiben schneiden und auf das Fleisch legen. Für die Soße Curry- und Chili-Soße mit süßer Sahne mischen und über das Fleisch und die Zwiebeln gießen.

Dann 45 Minuten im Backofen bei 170°C Ober- und Unterhitze backen. Danach die klein geschnittenen Pfirsiche in der Auflaufform verteilen und weitere 15 Minuten backen.

Zutaten:

- 4 Stücke Hähnchenfilet
- 2 Zwiebeln
- 2 Flaschen Currysoße
- 2 Flaschen Chili-Soße
- 2 Becher süße Sahne
- Pfirsiche



Denise Müller

Süße Lasagne

Zubereitung:

Eine Auflaufform mit Löffelbiskuit auslegen.

Die Sahne steif schlagen. Mascarpone, Joghurt, Zucker und Vanillezucker miteinander vermischen und die geschlagene Sahne unterrühren.

Die Masse auf das Biskuit verteilen und glatt streichen.

Danach die rote Grütze darauf streichen.

Zum Schluss die weiße Schokolade raspeln und darüber streuen.

Zutaten:

- 225 g Löffelbiskuits
- 900 ml süße Sahne
- 563 g Mascarpone
- 675 g Natur-Joghurt
- 4 EL Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 kg Rote Grütze
- 1 Tafel weiße Schokolade



Denise Müller



Haferflockensuppe

Zubereitung:

Erst lassen wir Hähnchen, Haferlocken, Salz und Pfeffer mit 5 Tassen Wasser 2-3 Stunden kochen. Anschließend wird das Huhn entnommen und zerkleinert und mit Möhren, Butter, heißer Milch und Champignons wieder in den Topf gegeben. Jetzt wird alles zusammen weitere 15-30 Minuten bei mittlerer Hitze zu Suppe verkocht. Wenn die Suppe fertig ist, können wir sie mit Sahne verfeinern.

Zutaten:

- 1 Tasse Haferflocken
- 2 Tasse geschnittenen Champignons
- 2 Tassen Milch
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Hähnchenbrust
- 5 Esslöffel Schlagsahne
- 2 EL Butter
- Petersilie



Shideh Azizi

Hähnchen mit Reis

Zubereitung:

Erst Zwiebeln zerkleinern und mit Öl und Gewürzen anbraten. Dann geben wir Hähnchen, Safran und Zitrone in einen Topf. Wir lassen alles 2 oder 3 Stunden kochen.

Wir braten Zereshk(Berberitze) mit Butter kurz an und fügen 2 Teelöffel Zucker. Pistazien und Mandeln hinzu. Dann lassen wir alles 1 Minute kochen.

Zutaten für Hähnchen:

- 6 Stück Hähnchen
- 7 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- Zitrone
- Safran
- Salz und Pfeffer

Zutaten für den Reis:

- Zereshk (Berberitze)
- Pistazien
- Mandeln
- Butter
- Zucker



Shideh Azizi

Kuchen mit Safran

Zubereitung:

Zuerst den Sirup zubereiten. Dafür Wasser, Safran und Zucker in einen Topf geben, aufkochen und 5-6 Minuten zum Eindicken kochen lassen. Dann Herd ausschalten, Zitronensaft dazugeben, Topf noch einige Minuten auf dem Herd stehen lassen, dann herunternehmen und den Sirup abkühlen lassen.

Zucker mit den Eiern verrühren und dann Öl, geriebene Orangenschale und Joghurt hinzufügen.

Jetzt geben wir Mehl, Backpulver und Kokospulver hinzu.

Die Masse etwa 30-35 Minuten bei 180 Grad im Backofen backen.

Aus dem Backofen nehmen und sofort den Sirup darüber gießen und den Kuchen abkühlen lassen.

Auf den Kuchen können die Kokosraspeln oder das Pistazien-Pulver nach Belieben gestreut werden.

Zutaten zum Kochen:

- 3 Eier
- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse Joghurt
- 1/2 Tasse Öl
- Geriebene Orangenschale
- 1 Teelöffel Vanille
- 2 Tassen Mehl
- 1/2 Tasse Kokosnuss
- 1 Teelöffel Backpulver
- Safran

Zutaten

Für den Sirup:

- 1 Tasse Wasser
- 1 Tasse Zucker
- Frischer Zitronensaft
- Safran



Shideh Azizi



Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Chips

Zubereitung:

Knoblauch mit Zwiebeln, Ingwer und Chili andünsten. Kartoffelwürfel hinzugeben und mit Kokosmilch ablöschen. Nach 20 Minuten die Suppe pürieren und mit Pfeffer, Salz und dem Saft einer Limette abschmecken.

Für die Chips die Süßkartoffel in dünne Scheiben schneiden, mit Öl bestreichen und bei niedriger Temperatur im Ofen trocknen/garen, bis sie knusprig sind.

Zutaten:

- 2 Süßkartoffeln
- 1 Dose Kokosmilch
- 1 Zwiebel
- 1 Stück Ingwer
- 1 Limette
- 1 kleine Chili
- 1 Knoblauch



Christian Pesch

Quinoa-Bratling, Couscous-Bratling, Haferflocken-Bratlinge, Kartoffel-Sellerie Stampf, Karamellierte Ofen-Karotten

Zubereitung:

- 1) Quinoa nach Packungsanweisung kochen. Spinat blanchieren und kleinhacken. Alle Zutaten mischen, bis eine formbare Masse entsteht. Mit Pfeffer, Salz und Curry würzen. Bratlinge formen und gold-braun braten.
- 2) Couscous nach Packungsanweisung zubereiten. Brokkoli blanchieren und in kleine Röschen schneiden. Alle Zutaten vermengen, bis eine formbare Masse entsteht. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Bratlinge formen und gold-braun braten.
- 3) Alle Zutaten mischen, bis eine formbare Masse entsteht. Mit Pfeffer, Salz und frischem Basilikum würzen. Bratlinge formen und gold-braun braten.
- 4) Sellerie und Kartoffeln circa 20 Minuten kochen. Mit Butter und Sahne zu einem Stampf verarbeiten. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.
- 5) Karotten nach der Länge teilen. In einer Auflaufform mit Öl, Pfeffer, Salz und Zucker würzen. 25 Minuten bei 200 Grad in den Backofen geben.

Zutaten:

1)

- 50 gr. Quinoa
- 50 gr. Frischer Spinat
- 50 gr. Feta
- 1 Ei
- 3 EL Paniermehl

2)

- 50 gr. Couscous
- 1 Ei
- 50 gr. Brokkoli
- 2 EL Paniermehl
- 30 gr. Geriebener Gouda

3)

- 50 gr. Haferflocken
- 125 gr. Hüttenkäse
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Ei

4)

- 0,5 Sellerie
- 5-6 Kartoffeln
- Sahne
- Butter



Christian Pesch

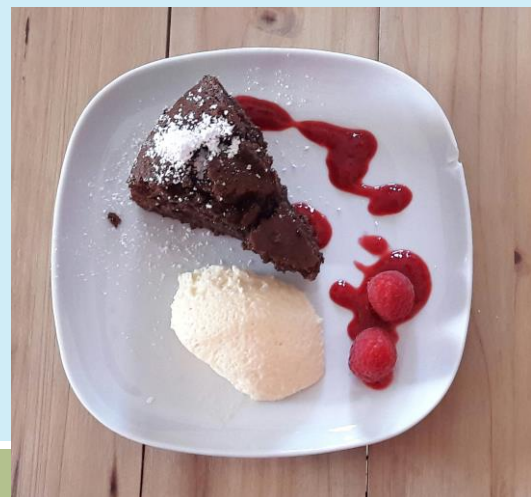
Weisses Schokoladen-Mousse

Zubereitung:

Die Eier trennen. Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und langsam zu der Eigelb-Zucker-Mischung geben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in einem Topf schmelzen. 2 EL von der Schokolade-Ei-Zucker-Mischung zu der Gelatine in den Topf geben und unterrühren, damit keine Klümpchen entstehen. Die Masse aus dem Topf mit der Schokoladen-Masse verrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Masse heben (Nicht mehr rühren!) Die Masse in einer Schüssel mindesten 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zutaten:

- 3 Blatt Gelatine
- 150 gr. Weiße Schokolade
- 40 gr. Zucker
- 200 gr. Sahne
- 3 Eier



Christian Pesch

Italienischer Schokoladen-Mandel Kuchen und Himbeerspiegel

Zubereitung:

Schokolade und Butter über einem Wasserbad schmelzen. Eier und die zwei Zuckerarten mit einer Prise Salz schaumig schlagen. Nun abwechseln die Schokolade und die Mandeln unter die Zucker-Ei-Mischung rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Die Masse in eine kleine, gefettete Springform geben und etwa 30-35 Minuten bei 180 Grad im Backofen backen. Nach dem Backen, den Kuchen noch 5 Minuten im bereits ausgeschaltetem Ofen ruhen lassen

Himbeerspiegel:

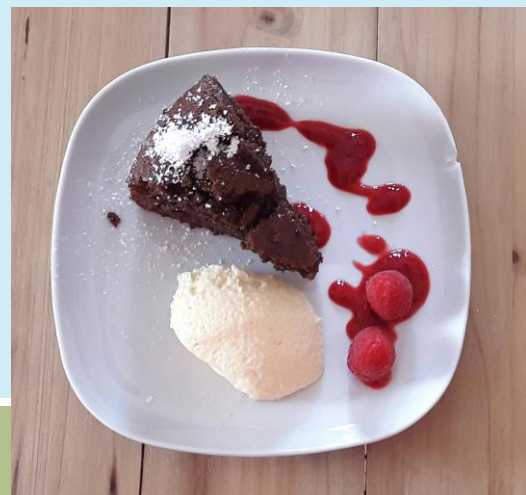
Die Himbeeren mit dem Puderzucker zu einer homogenen Masse pürieren. Diese durch ein feines Sieb passieren, bis alle Kerne entfernt sind. Mit Limettensaft abschmecken.

Zutaten:

- 200 gr. Butter
- 200 gr. Dunkle Schokolade
- 4 Eier
- 80 gr. Zucker
- 80 gr. Rohrzucker
- 200 gr. Mandeln

Himbeerspiegel:

- 80 gr. TK-Himbeeren
- 30 gr. Puderzucker
- Limettensaft



Christian Pesch



Mutabbal

Zubereitung:

Auberginen rundum mehrfach einstechen, über direkter Hitze auf dem Grillrost rösten und mehrfach wenden, bis die Aubergine weich und die Schale rundherum geschwärzt ist.

Abgedeckt in einer Schüssel leicht abkühlen lassen. Die Schale lässt sich nun mit den Fingern leicht abziehen.

Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Auberginen rundum mehrfach einstechen, 40 Minuten auf einem Rost ohne Backpapier backen. Nach 20 Minuten wenden.

Auberginen aus dem Backofen nehmen und abgedeckt in einer Schüssel leicht abkühlen lassen. Die Schale lässt sich nun mit den Fingern leicht abziehen.

Fruchtfleisch zusammen mit den übrigen Zutaten für den Dip in einer Küchenmaschine oder mit einem Stabmixer fein pürieren.

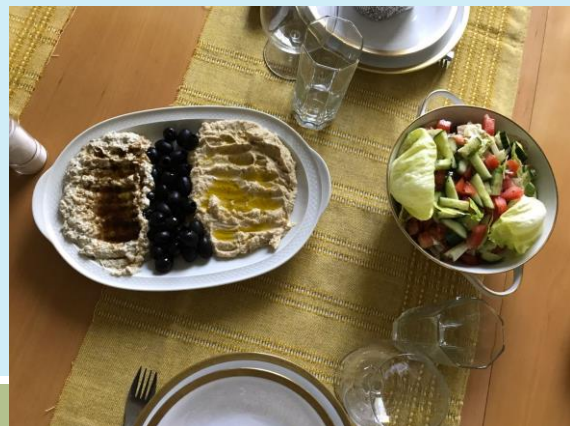
Mit Paprikapulver und etwas Olivenöl toppen, mit anderen Mezze, Pickles, frischem Gemüse, ganz vielen frischen Kräutern wie Petersilie, Schnittlauch und Dill servieren.

Zutaten:

- 2 Auberginen (ca. 600 g)
- 4 EL Tahin
- 4 EL Sojajoghurt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Salz
- 2 TL Zitronensaft

Für das Topping:

- Paprikapulver
- Olivenöl
- Frische Kräuter



Ashti Omar

Briyani

Zubereitung:

Hähnchenstücke mit Wasser in einem großen Topf legen und kochen mit der Entfernung des Schaums wenn er auf die Oberfläche kommt

Getrocknete Zitrone, zwei Maggie Würfel und Lorbeerblätter hinzufügen.

Den Topf bedecken und auf mittelheißem Herd lassen (30-40 Minuten oder bis das Hähnchenfleisch gekocht ist)

Die Hähnchenstücke nehmen und die Hühnerbrühe an einer Seite lassen

Fett in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln hinzufügen und braten und gleichzeitig gut bewegen für (5-7 Minuten) oder bis sie goldbraun werden

Gekochte Hähnchenstücken zu Zwiebeln hinzufügen und bewegen bis sie sich vermischen

Jogurt, Gewürze und Knoblauch mischen und die Mischung in den Topf geben.

Die Hälfte der Reismenge hinzufügen bis die Hähnchenstücke abgedeckt werden

Die Hühnerbrühe, mit welcher die Hähnchenstücke gekocht wurden, hinzufügen

Den Topf bedecken und auf mittelheißem Herd lassen (25-30) Minuten oder bis der Reis gekocht ist.

Zutaten:

- Zwei Kilo Hähnchenfleisch
- Ein Kilo Reis
- 50 Gramm
- 100 Gramm Erbsen
- Zwei Zwiebeln
- Großer Löffel Gewürzemischung
- Kleiner Löffel Curcuma
- 4 Knoblauchzehen
- Zwei große Löffeln Jogurt
- Getrocknete Zitrone
- 5 Lorbeerblätter



Ashti Omar

Kibba

Zubereitung:

1 Teig:

Bulgur mit normalem Wasser waschen, für eine Minute filtern lassen, Zwiebeln in 4 Stücke schneiden alles (Bulgur, Zwiebeln, Fleisch) vermischen und dann Salz, Pfeffer hinzufügen

Das Fleisch in den Fleischwolf setzen und 6 Mal durchdrehen. Jedes Mal den Teig in der Hand mit ein bisschen Wasser kneten dann den Vorgang wiederholen bis der Teig fertig ist.

2 Die Füllung:

Zwiebeln und Fleisch (Hackfleisch) anbraten Ein bisschen Salz hinzufügen

Fleisch und Zwiebeln drehen bis sie fertig werden (ca. 10 Minuten), Pilz und ein bisschen Mozzarella hinzufügen und dann zwei Minuten braten. Dann ist es bereit fürs Ausfüllen .

Der Füllungsvorgang von Kibba:

Den Teig in (kleine, mittelgroße, große) (wie erwünscht) Stücke schneiden. Den Teig mit dem Zeigefinger öffnen und wie Bällchen formen. In die Öffnung kommt dann die Füllung und wird umschloßen.

Die Kibba in sehr heißem Öl frittieren bis sie goldbraun werden.

Zutaten:

- Bulgur
- Zwiebeln
- Lammfleisch
- Pilze
- Mozzarella
- Pfeffer
- Bahar(Gewürze)
- Salz



Ashti Omar

Baklava

Zubereitung:

Zuerst das gesiebte Mehl auf eine Platte geben. Dann den Joghurt, die Eier, die geschmolzene Butter und die 2 Tassen Wasser in die Mitte darauf geben. Nachdem alles zu einem geschmeidigen Teig verrührt wurde, eine Rolle daraus formen und etwa 20 Scheiben daraus schneiden. Diese Scheiben etwa 1-2 mm dick ausrollen.

Ein Backblech einfetten und die erste Teigplatte mit den gemahlene Pistazien belegen. Immer so weiter, bis die letzte Teigplatte verbraucht ist. (Darauf kommen keine Pistazien!)

Nun wird alles in ca. 4x2 cm große Rechtecke geschnitten und ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze im Ofen gebacken.

Sirup herstellen: Zucker in einen Topf geben, soviel Wasser darauf, dass er davon bedeckt ist. Alles kochen, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat.

Nun den erkalteten Sirup über das noch etwas warme Gebäck gießen und einziehen lassen. Mit Pistazien bestreuen und kalt genießen.

Zutaten:

- 300 g Butter
- 500 g Mehl
- 80 g Joghurt
- 4 Ei(er)
- 250 g Pistazien, Mandeln oder Walnüsse, gemahlen
- 2 Tasse/n Wasser
- 1000 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Honig



Ashti Omar

Kuchen

Zubereitung:

Kuchenform buttern und den Herd heiß machen (190 Grad)
Weizen, Zucker, Milch und Backpulver in einem Topf mit dem Mixer gut mischen.
Eier und Butter hinzufügen und die Zutaten mischen bis der Teig weich ist .
Den Teig in die Kuchenform legen.
Den Kuchen für 20 Minuten backen .

Zutaten:

- Butter
- Weizen
- Zucker
- Milch
- Backpulver
- Eier



Ashti Omar



Tomaten-Mozzarella-Salat mit Senf-Balsamico Dressing

Zubereitung:

Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Abwechselnd auf einen Teller anrichten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Olivenöl, Senf, Balsamico und Wasser verrühren und mit Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker abschmecken. Anschließend über den Salat geben und mit Basilikumblättern verzieren.

Zutaten:

- 8 Tomaten
- 3-4 Packungen Mozzarella
- 3 EL Olivenöl
- 6 EL Senf
- 3 EL Wasser
- 3 EL Balsamico (dunkel)
- Salz, Zucker, Pfeffer



Ginger Klank

Bruschetta

Zubereitung:

Tomaten würfeln und Basilikum zerkleinern, den Knoblauch klein schneiden, mit den Tomatenstückchen 3 EL Öl und dem Tomatengewürzsalz mischen. Das ganze zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen, die Tomatenstücke aus dem Kühlschrank nehmen. Ciabatta in dicke Scheiben schneiden und mit dem restlichen Öl bestreichen.

Ciabattascheiben in der mittleren Stufe im Ofen 5-10 Minuten goldfarben backen.

Die Ciabattascheiben aus dem Ofen nehmen und mit dem Tomaten-Knoblauch-Stückchen belegen.

Zutaten:

- 5 Tomaten
- 3 Knoblauchzehen
- 5 EL Olivenöl
- 1 TL Tomatengewürzsalz
- Basilikum
- 1-2 Ciabattabrote



Ginger Klank

Tagliatelle mit Basilikum-Lachs-Soße

Zubereitung:

Zwiebel würfeln und in 1 TL zerlassener Butter glasig dünsten. Zitronensaft, Schlagsahne und Hühnerbrühe hinzugießen und kurz aufkochen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Lachsfilet würfeln und anbraten. Basilikum und Milch pürieren und anschließend zu der Zitronensauce geben, aufkochen und abschmecken. Tagliatelle kochen und anschließend zur Sauce geben.

Zutaten:

- 500g Tagliatelle
- 1 Zwiebel
- 2 TL Butter
- 4 EL Zitronensaft
- 1 TL Zucker
- 250 ml
Schlagsahne
- 50 ml
Hühnerbrühe
- 1/2 Bund
Basilikum
- 200 ml Milch
- Salz, Pfeffer
- 400 g Lachsfilets



Ginger Klank

Alkoholfreies Tiramisu

Zubereitung:

Eigelb, Puderzucker, Mascarpone und Aroma cremig rühren. Eigelb steif schlagen und langsam unterheben.

Löffelbiskuits in den Kaffee dippen.

Dann abwechselnd Löffelbiskuit und Mascarponecreme schichten.

Mit Kakao bestäuben und kaltstellen.

Zutaten:

- 100 g Puderzucker
- 4 Eigelb
- 2 Eiweiß
- Mandelaroma
- 2 Tassen starken Kaffee
- 500 g Mascarpone
- 250 g Löffelbiskuits
- Kakaopulver



Ginger Klank



Hummus

Zubereitung:

Lassen Sie die Kichererbsen über Nacht einweichen. Stellen Sie einen Topf auf den Herd und geben Sie die Kichererbsen ins Wasser. Kochen für zwei Stunden.

Kichererbsen in den Mixer geben, dann Salz hinzufügen. Mischen Sie die Zutaten gut, dann fügen Sie 2 Eiswürfel und Zitronensaft hinzu. Legen Sie die Mischung in die Schüssel und garnieren wie gewünscht.

Zutaten:

- 3 Tassen gekochte Kichererbsen
- 4 Esslöffel Sesampaste (Tahini)
- 2 Esslöffel Pflanzenöl
- Ein oder zwei Zitronen
- Drei Esslöffel kaltes Wasser mit 2 Eiswürfeln
- Ein Esslöffel Salz



Fadi Alfares

Fatet Dajaj (Faroj)

Zubereitung:

Die Hähnchenteile unter fließendem Wasser abspülen und in einen Topf geben. Mit Wasser auffüllen, so dass die Teile komplett bedeckt sind.

Die Zitrone, zusammen mit Kardamom, Pfefferkörnern, Knoblauch, Tahin, Hühnerbrühe und dem Salz mischen. Auf mittlerer Hitze ca. 30 – 40 Minuten kochen. Zwischendurch den sich bildenden Schaum mit der Schaumkelle abschöpfen und wegwerfen.

Die Hähnchenteile aus dem Wasser nehmen, das Fleisch von den Knochen lösen und dabei in mundgerechte Stücke zerteilen. Die Hühnerbrühe aufheben und mit Zitrone und Gewürzen herausfischen und wegwerfen. Den Reis nach Packungsanweisung kochen, allerdings mit der Hühnerbrühe statt mit Wasser.

Das Fladenbrot in kleine Stücke schneiden und in Öl frittieren bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier entfetten.

Die gestifteten Mandeln mit einem Esslöffel Butter goldbraun rösten. Das Hühnerfleisch in 2 EL Butter ca. 5 Minuten von allen Seiten gut anbraten.

Jetzt in eine Auflaufform oder einen tiefen Teller zuerst die Fladenbrotstücke verteilen. Eine knappe kleine Kelle (80 ml) der Hühnerbrühe darüber geben.

Dann den Reis darauf verteilen und noch einmal knapp eine kleine Kelle Hühnerbrühe darüber gießen.

Darauf kommt das Hähnchenfleisch, eine Joghurt Schicht und die gerösteten Mandeln mit Butter.

Zutaten:

- 9 Stücke Hähnchenschenkel
- 1500 g Basmati-Reis
- 5 Knoblauchzehen
- 1500 g Naturjoghurt
- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 Kardamomkapseln
- 1 TL Pfefferkörner
- Salz
- Pfeffer
- 5 dünne arabische Fladenbrote
- Öl zum Frittieren
- 100 g gehobelte oder gestiftete Mandeln
- 3 EL Butter
- 500 g Tahin



Fadi Alfares

Qatayef

Zubereitung:

Bei Verwendung von trockener aktiver Hefe, indem Sie die Hefe durch Mischen mit dem Zucker und einer halben Tasse des warmen Wassers in einer mittleren Schüssel beginnen. Wasser muss lauwarm sein.

Legen Sie es für 10 Minuten, bis die Hefe schäumt.

Dann alle anderen Zutaten zugeben und gut schlagen, bis der Teig glatt ist.

Deckel mit Plastikfolie abdecken und an einem warmen, trockenen Ort beiseite stellen, bis der Teig etwa 1 Stunde aufgeht.

Erhitze eine große, flache Pfanne, über mittlerer Hitze mit etwas Öl.

Wenn die Pfanne heiß ist, ¼ Tasse Teig. Dies sollte ein Qatayef mit 4-Zoll-Durchmesser geben.

Kochen Sie das Qatayef, bis sich Blasen auf der Oberseite bilden und der Teig austrocknet und der Boden goldbraun ist.

Von der Hitze entfernen, NICHT umkippen, um die andere Seite zu kochen.

Legen Sie es auf das Tablett, die braune Seite nach unten, ohne auf die anderen Qatayefs zu kleben.

Mit Plastikfolie bedecken und abkühlen lassen.

Füllen Sie die Mitte des gekochten Qatayef mit 2 Teelöffel Käse oder Walnüssen, und falten. Sie es in einen Halbkreis, und kneifen Sie die Kanten sorgfältig zusammen, um es zu schließen.

Wenn du alle Qatayefs befüllst, frittst du sie in Pflanzenöl. Brat sie für 2 Minuten auf jeder Seite, bis sie golden und knusprig sind. Mit etwas Zuckersirup gründlich abdecken und genießen!

Rezept, um den Zuckersirup zu machen:

In einer mittleren Saucenpfanne den Zucker und das Wasser mischen, bis sich der Zucker auflöst.

Bringen Sie alles zum Kochen und fügen Sie dann den Zitronensaft hinzu.

Die Mischung ca. 10 Minuten kochen lassen. Die Mischung sollte sich sehr leicht verdicken, aber sie wird weiter verdickt, nachdem sie vollständig ausgekühlt ist.

Nach 10 Minuten vom Herd entfernen und das

Orangenblütenwasser dazugeben und umrühren.

Abkühlen lassen und in einen Behälter füllen gut abdecken und bei Raumtemperatur lagern.

Zutaten:

- 1 ½ Tasse Allzweckmehl
- ½ Tasse feiner Griess
- ½ Teelöffel Instanthefe
- 1 Teelöffel Backpulver
- 2 Esslöffel Zucker
- ¼ Teelöffel Salz
- 2 ½ Tassen warmes Wasser

Zutaten der Füllung:

- 200 Gramm Weiß oder Akkawi Käse und
- 1 Tasse gehackte Walnüsse, mit 2 Teelöffel Zucker gemischt

Zutaten des Zuckersirups:

- 1 ½ Tassen Zucker
- 1 Tasse Wasser
- 1-2 Teelöffel Zitronensaft
- 1 Teelöffel Orangenblütenwasser



Fadi Alfares



VIEL SPAß BEIM KOCHEN !!!



