



1-Euro-Rezepte

In der Servicezeit-Reportage vom 27. November 2009 und in einem Beitrag der Sendung vom 23. April 2010 ging es um „Leere Kasse - leerer Kühlschrank“. Im Rahmen dieser Aktion haben Sie uns reichlich 1-Euro-Rezepte und Tipps fürs Kochen zum Sparpreis in unserem Gästebuch hinterlassen. Diese haben wir hier für Sie zusammengefasst.

[Reportage vom 23. April 2009](#)

[Beitrag vom 23. April 2009](#)

Am 28.07.2010 13:00 Uhr schrieb Anonym

Erdbeerquark, 1 Portion: Zutaten: Speisequark, Erdbeeren aus der Dose, eventuell Zucker wer mag. Zubereitung: Quark in eine Schüssel geben, dann den Saft (halbe Dose reicht) + Zucker dazugeben und unterrühren. Die Erdbeeren darauf verteilen. Fertig. Den restlichen Erdbeersaft kann man so trinken.

Am 28.07.2010 12:31 Uhr schrieb Anonym

Strammer Max alla Jacky : 2 Scheiben -Normales Graubrot 2 Scheiben -Käse (je nach belieben , Maasdammer , Gouda , Butterkäse , usw...) 4 Scheiben -Salami 4 Eier -in der Pfanne braten. Mit Salz und Pfeffer plus etwas Paprika und Curry Alles aufs Brot verteilen danach 2 Spiegeleier oben drauf , bei belieben noch ein wenig Gewürzketchup drunter und fertig.

Am 24.07.2010 18:57 Uhr schrieb M. Kistner, 58J.

1 Mozzarella, gewürfelt 500 g Tagliatelle öl 2 Paprikaschote(n), rot und gelb 3 Knoblauchzehe(n), zerdrückt 250 g Tomate(n) in Scheiben geschnitten. 10 große Basilikum - Blätter, zerpflückt 2 große Zucchini, in Scheiben geschnitten. 1 Prise Pfeffer, schwarzer, aus der Mühle Salz Zubereitung Die Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben. Die Paprika putzen, von den Kernen befreien und grob in Stücke zerteilen. Die Paprika entweder auf dem Grill oder im Backofen auf der Innenseite 8 Min. rösten. Die Stücke aus dem Backofen holen und so lange mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt zur Seite legen, bis sie abgekühlt sind, anschließend die Haut abziehen und fein hacken. Die Tomatenscheiben salzen, die Zucchinischeiben mit Öl einstreichen und ebenfalls im Backofen oder dem Grill weich brutzeln, dabei einmal wenden. Die Pasta mit dem Knoblauch, Gemüse, Basilikum, Mozzarella und Öl vermengen. Salz und Pfeffer würze

Am 24.07.2010 18:18 Uhr schrieb M. Kistner, 58J.

1 Mozzarella, gewürfelt 500 g Tagliatelle öl 2 Paprikaschote(n), rot und gelb 3 Knoblauchzehe(n), zerdrückt 250 g Tomate(n) in Scheiben geschnitten. 10 große Basilikum - Blätter, zerpflückt 2 große Zucchini, in Scheiben geschnitten. 1 Prise Pfeffer, schwarzer, aus der Mühle Salz Zubereitung Die Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben. Die Paprika putzen, von den Kernen befreien und grob in Stücke zerteilen. Die Paprika entweder auf dem Grill oder im Backofen auf der Innenseite 8 Min. rösten. Die Stücke aus dem Backofen holen und so lange mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt zur Seite legen, bis sie abgekühlt sind, anschließend die Haut abziehen und fein hacken. Die Tomatenscheiben salzen, die Zucchinischeiben mit Öl einstreichen und ebenfalls im Backofen oder dem Grill weich brutzeln, dabei einmal wenden. Die Pasta mit dem Knoblauch, Gemüse, Basilikum, Mozzarella und Öl vermengen. Salz und Pfeffer würze

Am 24.07.2010 18:06 Uhr schrieb M. Kistner, 58J.

1 kg Kartoffeln, fest kochend 2 große Zwiebel(n) 3 EL Öl 50 g Butter 6 Ei(er) ⅛ Liter Sahne Salz und Pfeffer 1 EL Petersilie, gehackt 1 EL Schnittlauch, gehackt 1 Zehe/n Knoblauch, gehackt Zubereitung Die Kartoffeln wenn möglich schon einen Tag vorher gründlich waschen und als Pellkartoffeln kochen. Ansonsten pellen, ausdampfen lassen und in Scheiben schneiden. Die Butter mit dem Öl erhitzen und die Kartoffeln darin von beiden Seiten knusprig braun braten. Zwischendurch die Zwiebeln schälen, klein schneiden und mit dem Knoblauch zu den Kartoffeln geben. Wer es mag, kann auch ein paar Speckbrösel mit dazu geben. Mit Salz und frischem Pfeffer würzen. Die Eier mit der Sahne verquirlen, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken, die Kräuter zugeben und gleichmäßig über die Röstkartoffeln gießen, stocken lassen und gleich servieren. Dazu schmeckt sehr gut ein Gurken, oder Tomatensalat.

Am 24.07.2010 17:58 Uhr schrieb M.Kistner

1 ½ kg Kartoffeln, fest kochend 2 Tomate(n) 1 Paprikapulver, gelb 1 Paprikaschote(n), grün 250 g Mozzarella ½ Bund Petersilie Salz und Pfeffer, schwarzer Muskat evtl. Salami Zubereitung Kartoffeln waschen und gründlich abbürsten, anschließend 30 Minuten weich garen. Inzwischen das Gemüse und Petersilie putzen, Tomaten, Paprika und Mozzarella fein würfeln. Petersilie klein schneiden. Zutaten miteinander vermengen und mit Pfeffer und Muskat würzen. Die fertigen Kartoffeln abgießen, die obere Scheibe abschneiden und mit einem Löffel etwas aushöhlen. Mit dem Gemüse-Mozzarella-Gemisch füllen und bei mittlerer Hitze (160°C) ca. 10 Min. im vorgeheizten Backofen überbacken, bis der Käse zerläuft. Wer es gerne mag, kann auch gut ganz klein gewürfelte Salami mit unterziehen.

Am 24.07.2010 17:51 Uhr schrieb M. Kistner

1 m.-große Zwiebel(n) 1 Bund Schnittlauch 1 EL Öl 50 g Schinken (z.B. Katenrauch), in Würfeln 500 g Klöße, halb und halb, mini, oder vom Vortag, gegart, geviertelt 5 Ei(er) 1 m.-große Tomate(n) Salz und Pfeffer Zubereitung Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebel- und Schinkenwürfel darin anbraten. Die Knödel zufügen und goldbraun braten. Die Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen, dann die Schnittlauchröllchen unterrühren. Die Eimasse über die Knödel gießen und bei schwacher Hitze 15 Minuten stocken lassen. Die Tomate waschen, entkernen, würfeln und vor dem Servieren über die Knödel streuen

Am 24.07.2010 11:34 Uhr schrieb Ulla Kalbitzer 54 J

gebratener Blumenkohl für 4 Personen: 1 großer Blumenkohl, 2 - 3 Eier, ca. 150 g Paniermehl, Salz, Pfeffer, evtl. Paprika, Öl für die Pfanne Blumenkohl in Röschen zerteilen, in Salzwasser waschen. Bißfest in Salzwasser garen. Inzwischen die Eier verquirlen und das Paniermehl mit den Gewürzen mischen. Den abgeschreckten Blumenkohl zuerst im Ei, dann im Paniermehl wenden, in der Pfanne goldbraun braten, heiß servieren.

Am 23.07.2010 20:52 Uhr schrieb Elisabeth

Dillsauce für mind. 4 Personen 1 Kg Erdäpfel waschen, schälen, auf Gurkenhobel dickere Scheiben schneiden, in Salzwasser bißfest kochen. 1 kleine Zwiebel fein würfeln, in etwas Fett glasig dünsten, mit ca. 2 EL Mehl stauben, gut durchrösten, Zwiebel soll dennoch hell bleiben. Mit Milch löschen, aufkochen, salzen, pfeffern, gehackte Dille dazu, Erdäpfelscheiben unterrühren, sollen Scheiben bleiben! Mit etwas Zucker und Essig abschmecken. Schmeckt im Notfall auch ohne fleischiger Beilage.

Am 23.07.2010 19:32 Uhr schrieb Ursula 46 J

sommerlicher Tortellini-Salat 1 Paket Tortellini garen, 3-4 Tomaten in Spalten schneiden, 1 handvoll Basilikumblätter in Streifen schneiden, Pinienkerne trocken in der Pfanne rösten. Zutaten mischen, Dressing herstellen aus Olivenöl, Essig, 1 TL Senf, Salz, Pfeffer, Prise Zucker 1 Zehe klein gehackter Knoblauch und über die Salatzutaten geben. Dazu passen auch schwarze Oliven, Basilikum kann durch gehackte Petersilie ersetzt werden. Guten Appetit

Am 23.07.2010 13:31 Uhr schrieb Bernd Lorscheid 55 J

Flutschkappes Man braucht: 1kg Weisskohl, 1 kg Kartoffeln (wenn möglich, mehlig kochend), Milch, Butter oder Margarine evtl. geräucherter Bauchspeck, Salz, Pfeffer, Muskat. Zubereitung: Den Weisskohl putzen, und kleinschneiden. Gesalzenes Wasser zu kochen bringen und den Weisskohl darin bissfest kochen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in gesalzenem Wasser weichkochen. Dann stampfen und mit Milch, Butter ein Püree bereiten. Den kleingeschittenen Bauchspeck in der Pfanne mit einem TL Öl auslassen. Den gekochten Weisskohl mit den Kartoffelpüree mischen. Fertig.

Am 23.07.2010 08:23 Uhr schrieb Hildegard K. 50 J

Arme Leut Brot, aus 400g Mehl etwas Zucker und Salz, 1 Pack Trockenhefe, warme Milch einen Hefeteig herstellen. Auf einem Backblech ausrollen. 1 Becher Schmand, gehackte Kräuter, 1 Ei, etwas Salz, vermischen und auf dem Teig streichen. Wer will kann auch noch kleingewürfelten, geräucherten Bauch drüber streuen. bei 160 Grad , Heißluft oder Umluft backen (bis er eine goldbraune Farbe angenommen hat). Ist mit grünem Salat oder andere Salate (zB. Tomate, Gurken) ein schmackhaftes Hohenloher Gericht. Ist warm und kalt lecker, schmatz!

Am 23.07.2010 08:12 Uhr schrieb Hildegard K. 50 J

Bratwurstknöpfele aus 350g Mehl , 50g Hartweizengries, 4 Eier, 1/2 Teel. Salz , kaltes Wasser nach Bedarf, einen festen Spätzleteig herstellen. 1 Bund feingehackte Petersilie, 2 Scheiben fein gewürfeltes Toastbrot, 3 Stück frische grobe Bratwürste auspacken und unter den Spätzleteig mischen, nun mit Löffeln kleine Klöße formen und in ca 2 l Instantgemüsebrühe leise köcheln lassen . Wenn die Klöße oben schwimmen rausnehmen. Wenn alle fertig sind kann man sie in der Brühe als Suppe servieren oder mit Butter und Semmelbrösel in der Pfanne anschlammeln, mit grünem Salat auf den Tisch bringen, ein einfaches aber leckeres Hohenloher Gericht es gibt nix besseres an heißen Tagen!

Am 17.07.2010 12:01 Uhr schrieb Marylu.w 51 J

Holländischer Eintopf. 4 Mettenden kleinschneiden und anbraten, darüber jeweils 1 Kilo in dünne Scheiben geschnittene Zwiebeln, Möhren und 1 Kartoffeln (großer Topf) schichten. Mit max. 1/2 l Brühe (gekörnte Brühe mit Wasser reicht) angießen und etwa 30 Min. köcheln lassen. Nachwürzen, fertig. Geht auch ohne Mettenden, dann wird es noch billiger.

Am 17.07.2010 00:02 Uhr schrieb Wenna 46 J

Zwiebel in etwas Öl anschwitzen, 1 Dose Tomaten mit Saft dazugeben. Leere Dose zu knapp 1/3 mit Reis füllen, dazugeben, festklebenden Reis mit ganz wenig Wasser lösen, auch dazu. Ca. 150 Gramm abgeschmecktes Hackfleisch in kleinen Klößchen dazugeben, fertigkochen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Oregano.

Am 16.07.2010 19:53 Uhr schrieb Anonym 49 J

250g Nudeln, 1 Glas Würstchen, 1 Packung stückige Tomaten, 2 Dosen Texas Gemüse-Mix, etwas scharfe Chilisaucе (1 Flasche reicht für 2-3 Zuber.) 2 gr. Zwiebeln, etwas Öl, Salz, Cayenne-Pfeffer, 1 TL Gemüsebrühe (Instant). Nudeln fast gar kochen+in Auflaufform geben. Würstchen in Scheiben schneiden, in Öl anbraten, gewürfelte Zwiebeln+Tomatenstücke+1/4 Liter Wasser dazu, Instantbrühe einrühren, 5 Min. köcheln. Dann Gemüsemix dazu, mit Salz, Cayennepfeffer und Chilisaucе scharf abschmecken. Auf die Nudeln geben und im Ofen etwa 10 Min. bei ca. 160 Grad erhitzen. No-Name-Produkte nutzen! Lecker!

Am 16.07.2010 19:24 Uhr schrieb Pita 42 J

Thymiankartoffeln mit Knoblauch und Quark für 4 Personen 2-3 kg Kartoffeln, Öl, Thymian, Salz,Pfeffer,Brühe, 20-25!Knoblauchzehen Ungeschälte Kartoffeln in grobe Würfel schneiden, in dem Öl anbraten, Thymian und die ungeschälten Zehen zugeben,würzen und mit wenig Brühe aufgiessen. Im Ofen bei 180 Grad ca 40Min.Dazu eien Kräuterquark.Die Zehen drückt man zu den Kartoffeln aus. Super lecker!!!

Am 15.07.2010 18:27 Uhr schrieb Ursel 67 J

Gurken-Stampfkartoffel: ein leckeres Sommeressen! Durchwachsener Speck gewürfelt, 1 grosse Zwiebel gewürfelt zusammen anbraten. 1 Salatgurke schälen, hobeln und salzen. Kartoffel 1 - 1,5 kg schälen, grob würfeln und kochen, Kartoffelbrei -ohne Milch- herstellen, 1 Schuss Essig dazu. Den angebratenen Speck und die Zwiebel dazu, untermischen, mit Salz kräftig abschmecken.. Kurz vor dem Servieren die Gurkenscheiben aus- drücken und unterheben. Die Gurkenscheiben sollen noch knackig im Püree sein. Dieses Essen kann man auch in grosser Menge machen!

Am 10.07.2010 11:59 Uhr schrieb HEIDI WIRGES 67 J

Weckfrikadellen 3 alte Brötchen in Milch oder Brühe einweichen; 100 g Speckwürfel (kann weggelassen werden, dann Butter) anschwitzen, 2 3 Zwiebeln in Würfel dazu, glasig werden lassen, 1 Bund Petersilie gehackt dazu, 3 ? 4 verquirlte Eier darüber und ganz leicht stocken lassen (noch leicht flüssig). zu den ausgedrückten Brötchen geben, alles mischen, kräftig würzen mit Salz, Pfeffer, Muskat, Chili. Der Teig ist ziemlich weich, mit Esslöffel Klöße abstechen, in der Pfanne mit Butterschmalz flachdrücken, auf beiden Seiten braten. Salat dazu. Schmecken warm und kalt.

Am 09.07.2010 11:03 Uhr schrieb heidi

Zucchini vom Grill:4 kleine Zucchini a 200g längs halbieren und aushöhlen. 200g Bratwurstbrät in die Zucchini füllen und jeweils 2 Hälften zusammenklappen. Mit je 2 Scheiben Bacon fest umwickeln. Eventuell fixieren. Bei nicht zu starker Hitze ca. 30min unter Wenden grillen. TIPP: Anstelle von

Bratwurstbrät kann man auch Ziegenfrischkäse oder Frischkäsezubereitungen mit Käuter o.a. verwenden.

Am 08.07.2010 14:18 Uhr schrieb Irene

Kartoffelrösti: Geschälte Kartoffeln (pro Person etwa 3 Kartoffeln) grob reiben oder stifteln, Öl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln salzen, im heißen Öl verteilen und etwas andrücken. Etwa 8 Minuten mit Deckel schmoren lassen. In der offenen Pfanne braten, bis die Unterseite gebräunt ist, wie einen Pfannkuchen wenden und die andere Seite bräunen. Gut schmeckt dazu Schweinekopfsülze und ein Salat.

Am 07.07.2010 13:15 Uhr schrieb Marita 56 J

Pillekuchen 500 g Kartoffeln, 6 Eßl. Öl, Salz, 100 g durchwasener Speck, 2 große Zwiebeln Kartoffeln in Scheiben schneiden und braten. Speck u. Zwiebeln würfeln und in einer anderen Pfanne braten. Dann zu den Kartoffeln geben. 100 g Mehl, 3 Eier, Salz u. 1/4 l Milch zu dünnflüssigem Teig verrühren und über die Kartoffeln geben und 10 Min. stocken lassen. Dazu Kopfsalat

Am 07.07.2010 12:23 Uhr schrieb Klaudia 45 J

Eierbandnudeln in halb Milch halb Wasser kochen abschrecken, beiseite stellen. Vanillepudding nach Anweisung kochen. Mit den Nudeln mischen. Schön unterrühren. Kalt werden lassen, oder noch lauwarm mit kalten Pfirsichen oder anderem Obst z.B. Erdbeeren essen. Meine Kinder lieben es.

Am 03.07.2010 21:13 Uhr schrieb Hanni 61 J

Quarkkeulchen: 700 g gek. Salzkartoffeln vom Vortag durchpressen, 250 g Mehl, 300 g Magerquark, 2-3 Eier (je nach Größe) Prise Salz, 2 Eßl. Zucker, abgeriebene Zitronenschale (oder Aroma), 1 Vanillezucker und 1 Handvoll Rosinen zu einem nicht klebenden Teig verarbeiten (bei Bedarf Mehl zugeben). Rolle formen, daraus Scheiben schneiden und in Öl in der Pfanne goldgelb ausbacken. Mit Zucker überstreuen oder mit Marmelade bestreichen. Dazu Apfelkompott oder Apfelmus.

Am 21.06.2010 23:07 Uhr schrieb Franziska Krenn 56 J

Kartoffelgulasch: Zwiebeln schälen und klein schneiden in wenig Öl kurz glasig antünsten 2 Kaffeelöffel Paprikapulver dazu geben kurz anrösten mit 1/2 l Wasser aufgießen leicht köcheln lassen dann geschälte und kleinwürfelig geschnittene Kartoffeln dazu geben dann 20 Dkg in Würfel geschnittene Braunschweiger dazu geben, ein wenig Kümmel und eine Zehe Knoblauch dazugeben mit einem Suppenwürfel würzen. Braucht nicht lange und zum Schluss mit ein wenig Milch und Mehl eine Bindung anrühren und ins fertig gekochte Gulasch geben zum Binden noch mal kurz aufkochen lassen und fertig ist das Kartoffelgulasch.

Am 21.06.2010 13:54 Uhr schrieb Heidi

Kartoffeln a la Pizza: 4 große Kartoffeln, kochen und pellen, auskühlen lassen. In ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. 250g Mozzarella - in Scheiben schneiden. 4-6 Tomaten - in Scheiben schneiden. ca. 25 hauchdünne Scheiben Salami oder Fleischwurst. Basilikumblätter etwas Öl, Salz und Pfeffer 1. Kartoffelscheiben auf einer Seite mit Öl bestreichen, nach unten, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. 2. Mit Wurst, Tomate, Basilikum und Käse belegen. 3. Bei 200°C ca. 15min backen.

Am 19.06.2010 10:12 Uhr schrieb Claudia R. 37 J

3-4 Zucchini in Scheiben hobeln in etwas Olivenöl anbraten mit Salz & Knoblauchgewürz würzen etwas Gemüsebrühe dabei, dazu Tzatziki & Fladenbrot reichen wer mag kann auch noch Ajvar dazu servieren Guten Hunger!

Am 17.06.2010 21:45 Uhr schrieb Katharina 62 J

1 Zwiebel in Öl andünsten, 2-3 in Scheiben geschnittene Mettwurstchen kurz mit anbraten, mit Fleischbrühe (Würfel) auffüllen, 1/2 Pfd. Nudeln dazugeben und garziehen lassen. Flüssigkeit beobachten, evtl. Wasser nachgießen. Flüssigkeit soll am Ende der Garzeit verdampft sein. Abschmecken, u.U. mit Maggi-Würze nachwürzen, mit gehackter Petersilie vermischen und mit Pflaumen- oder Apfelkompott servieren. Guten Appetit!

Am 17.06.2010 21:45 Uhr schrieb Karharina 62 J

1 Zwiebel in Öl andünsten, 2-3 in Scheiben geschnittene Mettwurstchent kurz mit anbraten, mit Fleischbrühe(Würfel) auffüllen, 1/2 Pfd. Nudeln dazugeben und garziehen lassen. Flüssigkeit beobachten, evtl. Wasser nachgiessen. Flüssigkeit soll am Ende der Garzeit verdampft sein. Abschmecken, u.U. mit Maggi-Würze nachwürzen, mit gehackter Petersilie vermischen und mit Pflaumen- oder Apfelkompott servieren. Guten Appetit!

Am 13.06.2010 13:38 Uhr schrieb kunibert 50 J

Mangoldrouladen 8-12 frische Mangoldblätter in Salzwasser blanchieren, abschrecken, Mittelrippe herausschneiden, zu 4 Quadraten mit ca 10-15cm Seitenlänge überlappend zusammenlegen. 1 Taler Ziegenfrischkäse (oder 150g Feta) mit 1 Eigelb, 1/2 feingeschnittener Zwiebel Salz, Pfeffer vermengen. 1/2 mit Chili/Paprika pikant würzen, 1/2 mit Dill und/oder Petersilie vermengen. 2 Quadrate (ca 1cm Seitenrand frei lassen) mit er Kräutercreme bestreichen, die beiden anderen mit der Paprikacreme. Auf die grünen CremeAuf 2 Quadrate je 1 Stück entkernte, geviertelte Gurke an einer Kopfseite legen, die Ränder einschlagen, aufrollen. Die roten mit Streifen Paprika belegen, ebenfalls einrollen, in feuerfester Form zunächst abgedeckt mit Butterflöckchen (Öl) belegt im Backofen bei 150oC ca 3/4-1h garen, halbieren. Jewels eine rote und grüne Hälfte auf einen Teller geben, mit dem Sud beträufelt zu Baguette servieren.

Am 12.06.2010 15:18 Uhr schrieb Ursula 46 J

Jetzt geht die Erdbeerzeit so richtig los. Für ein leckeres und gesundes Dessert pro 4 Personen ca. 500 g Erdbeeren waschen und verlesen, je nach Größe etwas zerschneiden und etwas zuckern. Der Zucker dient nicht nur dem Süßen der Beeren sondern intensiviert ihren Geschmack. Einige Blätter Zitronenmelisse oder Minze waschen und hacken, über die Erdbeeren geben und mit leicht angeschlagener Sahne servieren. LG Ursula

Am 12.06.2010 15:18 Uhr schrieb Ursula 46 J

Jetzt geht die Erdbeerzeit so richtig los. Für ein leckeres und gesundes Dessert pro 4 Personen ca. 500 g Erdbeeren waschen und verlesen, je nach Größe etwas zerschneiden und etwas zuckern. Der Zucker dient nicht nur dem Süßen der Beeren sondern intensiviert ihren Geschmack. Einige Blätter Zitronenmelisse oder Minze waschen und hacken, über die Erdbeeren geben und mit leicht angeschlagener Sahne servieren. LG Ursula

Am 11.06.2010 15:04 Uhr schrieb Maria Concepción Corral Manzano 52 J

Se coje lo que tienes en la nevera de verduras que siempre quedan por ejemplo 3 calabacines 5 zanahorias 1 patata un poco de cebolla un diente de ajo un trozo de pimiento verde un puerro un tomate un poco de sal un chorro de aceite de oliva y agua se cueze todo y luego se tritura ya tenemos un pure de verduras al estilo mio un saludo desde españa que os leo y veo siempre soy Maria Concepcion CORRAL

Am 10.06.2010 09:51 Uhr schrieb barbar keller 55 J

Ich sage Restverwertung, meine Kinder sagen lecker. Grundrezept: Eierpfannkuchenteig, dazu nehme ich das, was Kühlschranks und Küche an Resten bieten: Teile vom Apfel, wenn der Apfel braun ist, die weiche Banane, bei Hackfleisch lasse ich extra eine kleine Portion übrig, und schon hat man mit einem Salat und einem Löffel voll angerührtem Quark eine weitere Mahlzeit, oder dünn geschnittene Tomaten oder andere Gemüsereste.Hauptsache, die Zutaten werden fein geschnitten, dadurch sind sie sehr ergiebig. Mit Knobi und Oregano kann es wie eine Pizza schmecken. Uns gefällt es im Sommer und Winter.

Am 07.06.2010 20:09 Uhr schrieb Gaby H. 49 J

Sauerkrautsuppe für ca. 8-10 Pers.: 4 Tüten Sauerkraut, 8-10 Bratwürste(vorzugsweise fein o.Thüringer NICHT VORGEBRÜHT), 200g durchw. Speck(würfeln), 500 g Zwiebeln(würfeln), 2 große Do. geschälte Tomaten(würfeln), 3 l Brühe, 6EL Paprika edelsüß, je 1TL Chillis, Kümmel gemahl. u. Majoran, 3-4EL Zucker, 2-3 Msp.Tymian, Salz,Cayenne- u.weißer Pfeffer, -> Speck anbraten; Zwiebeln dazu, glasig braten; Sauerkraut, Brühe, Tomaten, Gewürze dazu, ca.3/4 Std. simmen (köcheln) lassen. zum Schluss die, in Bällchen aus der Pelle gedrückten, Würste dazu und noch einmal 15 Min. simmen. Dazu Baguette/Fladenbr

Am 05.06.2010 09:48 Uhr schrieb Hanni Mohn 61 J

Blätterteig aus dem Kühlregal abrollen, in mehrere rechteckige Teile schneiden, aus fertig gewürztem Zwiebelmett (z.B. mit Paprika) fingerdicke "Würste" jeweils auf ein Teilstück legen, aufrollen, Ränder andrücken, auf Backpapier legen und in 10 - 15 Min (je nach Dicke des Wurstbrötchens) bei 200° Heißluft goldbraun backen.

Am 04.06.2010 23:13 Uhr schrieb Hanna von Linden

Eine Zucchini, 1 rote Paprika, 1 große Zwiebel, 200 g Nudeln nach eigener Wahl kochen, Zwiebel in etwas Olivenöl andünsten, dann die kleingeschnittene Parika zugeben. Die in Stifte geschnittene Zucchini zugeben und ebenfalls andünsten. Etwas Kochwasser von den Nudeln zugeben und mit gekörnter Brühe nachwürzen. Dann die bißfest gekochten Nudeln dazu. Alles noch ca. 12-15 min. zusammen durchschmurgeln lassen und abschmecken.

Am 02.06.2010 14:34 Uhr schrieb Josefine

Mangold Carbonara für 4 Personen: ca. 500 gr. dünne Spaghetti nach Anweisung kochen ca. 100 gr. Rächerspeck in dünnen Scheiben sehr fein hacken, 2-3 Schalotten sehr fein hacken. Speck in Olivenöl auslassen, bei kleiner Hitze die Zwiebeln dazugeben. Einen Bund Mangold putzen, Blattrippen in kleine Würfel schneiden, Blätter in schmale Streifen. Kleingehackte Blattrippen ebenfalls in die Pfanne geben, 3-5 Minuten garen lassen, Blattstreifen dazugeben, nochmals 2 Min. garen, pfeffern und salzen, vom Feuer ziehen. Jetzt ein zuvor leicht geschlagenes Ei unterrühren (es darf nicht kochen!) und sofort mit den Nudeln vermischen, geriebener Parmesan darüber, lecker!

Am 01.06.2010 15:32 Uhr schrieb heidi

Schnelle überbackene Frikadellen: 4 - 8 Frikadellen (selbstgebratene oder Fertigprodukt aus dem Wurstregal) - erhitzen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. 3 - 4 Tomaten - in Scheiben schneiden. 4 - 8 Scheiben Goda (Sandwichscheiben) 1. Frikadellen mit Tomatenscheiben und Käse belegen. 3. Bei 200°C ca. 6- 8min überbacken. TIPP: Fischfrikadellen aus dem TK - Regal nach Vorschrift zubereiten. Weiter wie im Rezept!

Am 01.06.2010 15:17 Uhr schrieb heidi 48 J

Schnelle Teigtaschen "Hawaii" 1Pck. Pizzateig (Tanta Pfanny) 100g Kochschinken - fein würfeln. 250g Ananas (Dose)- gut abtropfen, fein würfeln. 100g Gouda- fein reiben. 100g Mayonnaise 1. Kochschinken mit Ananas, Mayonnaise und 50g Käse gut verrühren. 2. Teig ausrollen, in 8 Quadrate teilen, je 1/8 der Masse auflegen und zusammenklappen. Ränder gut andrücken. 3. Teigecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes blech legen, mit dem restlichen Käse bestreuen, bei 180°C ca. 20- 25min backen.

Am 31.05.2010 17:00 Uhr schrieb Monika 46 J

Herzhafte Pfannkuchen Pfannkuchenteig herstellen aus 250 ml Milch, 4-5 Eier, 200g Mehl, Prise Salz. Verwendet werden können als Belag diverse Aufschnittreste, z. B roher Schinken, Kasslerbraten, gek. Schinken etc, je nach Vorrat oder Belieben. Den Aufschnitt mit etwas Fett/Öl in eine Pfanne geben, Pfannkuchenteig darüber geben und den Teig stocken lassen. Vorsichtig wenden und von der anderen Seite ebenso backen. Den Pfannkuchen aus der Pfanne nehmen und beliebig mit Tomaten und Käse (gerieben, oder als Scheibe oder vllt. auch Camembert) belegen. Kurz im Backofen oder in der Mikrowelle / Grill überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Anschließend mit frischen Kräutern beliebig belegen. Guten Appetit

Am 26.05.2010 16:30 Uhr schrieb dieRabea 37 J

Fixe Fische: 1 TK Pack. Pangasius Filet (gibts bei Aldi), 2 Becher Schlagsahne, 1 Flasche Maggi Texikana Salsa. Den Fisch leicht antauen lassen in mundgerechte Stücke schneiden und in eine feuerfeste Form geben. Die Sahne halb steif schlagen und die Flasche Salssauce unterheben. Die Mischung über den Fisch geben und im Ofen bei 180 bis 200 ca 20 Min. Grad braten. Bei uns gibts dazu entweder Bandnudeln oder Butterreis. Je nach Geschmack kann man den Fisch auch mit geriebenem Käse überbacken. Dazu den Käse aber erst 5 - 10 Min vor Ende der Garzeit dazugeben weil er sonst "untergeht"

Am 26.05.2010 16:14 Uhr schrieb dieRabea 37 J

Nougat Mandelröllchen: 1 Pck. Blätterteig aus dem Kühlregal , 1 Pck. Marzipanrohmasse, 1 Pck. Nougat. Den Blätterteig in 6 gleich große Vierecke schneiden. Nougat und Marzipan ebenfalls in 6

gleiche Teile schneiden. Den Blätterteig mit je einem Stück vom Marzipan und Nougat füllen die Enden einschlagen damit nichts auslaufen kann und zu einer Rolle aufwickeln. Mit der Kante nach unten auf ein Backblech legen und bei 180 Grad (Umluft) ca 20 Min goldbraun backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben oder die Enden der Röllchen in Kuvertüre tauchen.

Am 26.05.2010 15:57 Uhr schrieb dieRabea 37 J

Schneller Nudelsalat: 500 g Nudeln weich kochen, abschrecken und mit einem Becher Fleischsalat (400g Becher) vermischen. 2-3 Tomaten in Würfel unter heben. Fertig! Baguette oder Toastbrot dazu. Wenn man mehr Zeit und Geld hat, kann man den Salat natürlich mit Paprika, frischen Gurken, Erbsen, Käse, Zwiebeln, Mais usw. verfeinern.

Am 26.05.2010 15:47 Uhr schrieb dieRabea 37 J

Falsches Hirn (4 Pers.): 1 Zwiebel glasig dünsten (nach Geschmack kann man auch eine Knoblauchzehe zugeben), 2 Dosen Tomaten in Stücken zugeben, mit Salz, Pfeffer und Brühe abschmecken und etwas einkochen lassen. Danach 6-8 Eier mit etwas Milch verquirlen und zu den Tomaten geben und etwas stocken lassen. Das falsche Hirn entweder auf frischem Bauernbrot und grünem Salat oder mit Salzkartoffeln servieren.

Am 26.05.2010 15:38 Uhr schrieb dieRabea 37 J

Süß-Saure Eier für vier Personen: 8 Eier wachweich kochen, abschrecken, schälen und beiseite stellen. Für die Soße: Eine helle Mehl-schwitze mit Instant-Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker abschmecken und die Eier wieder in die Soße legen. Dazu passen Salz- oder Pellkartoffeln.

Am 20.05.2010 12:33 Uhr schrieb Mollyz. 42 J

Hefeteig herstellen (Mehl, Hefe mit etwas Zucker - als Starter ansetzen, Wasser, Salz, Olivenöl) je nach Bedarf kann auch ein Teil des Teigs eingefroren werden - Teig gehen lassen --> Solange kann man 1 Zwiebel, 1 Karotte, 200 g Hackfleisch, Salz Pfeffer Chili Tomatenmark Brühe und/oder Rest Rotwein(ala Bolognese anbraten, ablöschen, eventuell etwas Sesamkörner zugeben. Diese Masse auf den Hefeteig (Teig länglich Weckenartig formen) geben, zu und in den Backofen bei 180° ca. 20 min backen. warm und kalt. Restlichen Teig für Pizza: 1 Dose Tomaten, 1 Zwiebel, Salz Pfeffer Kräuter, 1 P.Käse bei 200° 20 min

Am 19.05.2010 23:46 Uhr schrieb geli 55 J

nudeln kochen und abschütten,in einem topf butter erhitzenmit paniermehl vemegen und die nudeln dazu tun, macht lange sattund smeckt

Am 17.05.2010 08:18 Uhr schrieb Anonym

Spaghetti mit scharfen Tomaten. Nudeln al dente kochen. Cherrytomaten in Olivenöl, Knoblauch und 1 od. 2 Chili- schoten schmoren. Evtl. Kräuter der Provence dazugeben. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken, die Nudeln mit den Tomaten mischen, etwas ger. Parmesankäse und einen Klecks Creme fraiche dazugeben.

Am 16.05.2010 11:46 Uhr schrieb Irene

Zwiebelkuchen (4 Pers.) Aus 375gr Mehl, 1/8 l Wasser, 1P.Trockenhefe, 1/2Teel.Salz, 1Teel.Zucker u. 2 Eßl.Öl einen Hefeteig herstellen. Auf einem Backblech(30x40cm) ausrollen. 750gr Zwiebeln in Ringe, 250gr durchwachsenen Speck in kleine Würfel schneiden. Speckwürfel anbraten, 50 gr Margarine dazu- geben, die Zwiebelringe ca.15 Minuten darin dünsten. 3 Eier, 1/4 l saure Sahne, Salz und Kümmel verquirlen. Zwiebel-Speckmasse auf dem Hefeteig verteilen, Eiermasse darüber und ca. 30 Minuten bei 200 Grad backen. Guten Appetit!

Am 15.05.2010 19:25 Uhr schrieb Gertrud 57 J

Ein Packet Nudeln bissfest kochen,abgiessen.Etwas Butter im Topf zerlassen.Die Nudeln wieder dazu durch - schwenken und mit TK Mischgemüse(Leipzigerallerlei) mischen ,nach Geschmack würzen und dann schmecken lassen.

Am 15.05.2010 13:17 Uhr schrieb SaBoe 48 J

Noch eine preiswerte Leckerei. Buttercreme aus 500ml Milch, 1 Pck Vanillepudding z. Kochen, Zucker nach Anweisung u. 250 g Butter, einige Reste von Kuchen oder Plätzchen (sehr gut geht auch ein

Fertigbiskuit), 1 Rumaroma u. Schokostreusel. In die fertige Buttercreme das Rumaroma rühren u. die zerkleinerten Kuchenstücke hineingeben u. vorsichtig untermischen. Einige Stunden kalt stellen. Dann mit einem Esslöffel mittlere Kugeln formen u. in den Schokostreuseln wälzen. Wieder kühl stellen. Schon hat man sehr leckere Rumkugeln, die aber recht mächtig sind.

Am 15.05.2010 13:17 Uhr schrieb SaBoe 48 J

Noch eine preiswerte Leckerei. Buttercreme aus 500ml Milch, 1 Pck Vanillepudding z. Kochen, Zucker nach Anweisung u. 250 g Butter, einige Reste von Kuchen oder Plätzchen (sehr gut geht auch ein Fertigbiskuit), 1 Rumaroma u. Schokostreusel. In die fertige Buttercreme das Rumaroma rühren u. die zerkleinerten Kuchenstücke hineingeben u. vorsichtig untermischen. Einige Stunden kalt stellen. Dann mit einem Esslöffel mittlere Kugeln formen u. in den Schokostreuseln wälzen. Wieder kühl stellen. Schon hat man sehr leckere Rumkugeln, die aber recht mächtig sind.

Am 15.05.2010 13:05 Uhr schrieb SaBoe 48 J

Preiswerte "Kriegstorte"- 1 Paket Butterkekse, 1 Glas Apfelmus(oder selbstgemachtes), 125g Butter, 500 ml Milch, 1 Pck.Vanillepudding z. Kochen u. Zucker nach Anweisung. Aus dem Pudding u. der Butter eine Creme herstellen(Butter cremig rühren u. den abgekühlten Pudding löffelweise dazugeben und gut verrühren). Nun auf den Boden einer Kastenform eine Lage Kekse legen, darüber eine Schicht Buttercreme, dann wieder Kekse, dann eine Schicht Apfelmus, Schicht Kekse, Buttercreme usw. bis alles aufgebraucht ist. Kühl stellen - stürzen - und in Scheiben schneiden. Eine Torte die megalecker ist.

Am 14.05.2010 19:10 Uhr schrieb Iris 47 J

Blätterteig mit Kräuterfrischkäse bestreichen, darauf frischer Schnittlauch und geriebener Edamer. Aufrollen dann in Scheiben schneiden. Das ganze nach Packungsbeilage in Backofen backen

Am 14.05.2010 11:14 Uhr schrieb Karin 48 J

Nudeln mit Tomatensoße Zutaten: 1 Päckchen Tomatensoße (? 0,33) 1 kleine Zwiebel (? 0,10) 1 Packung Spaghetti oder andere Nudeln (? 0,39) 1 Tl. Öl, etwas Zucker, Salz + Gewürze Die Zwiebel kleinschneiden und im Öl kurz anbraten, die Tomatensoße dazu ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen, würzen. In der Zwischenzeit das Nudelwasser aufsetzen, salzen und die Nudeln al dente kochen. Geht schnell und gelingt ganz leicht, wird sehr gerne von Kindern gegessen. Alternativ könnte man - etwas teurere - Bio-/Vollwert-Produkte verwenden, z. B. Bio-Tomatensoße ? 0,69, Vollkornnudeln ? 0,99.

Am 11.05.2010 23:11 Uhr schrieb Elke Lehmann 70 J

Biorcher Müsli, in eine grosse Schüssel, 1l Milch, je 2-3 Esslöffel kernige und blütenzarte Kollnflocken, Zucker, frische oder gefrorene Joh.beeren geben. In den Kühlschrank stellen. 1 Pfund Erdbeeren waschen, putzen und kleinschneiden, mit Zucker vermischen. Schüssel aus dem Kühlschrank holen. 2-3 reife Bananen mit der Gabel zerdrücken, 1-2 Bananen in kleine Stücke schneiden. 1-2 Äpfel schälen und fein raspeln und die gezuckerten Erdbeeren alles in die Schüssel geben. Zum Schluss 1-2 Zitronen ausdrücken und zu dem Müsli geben.Schmeckt super.

Am 11.05.2010 20:53 Uhr schrieb pbw 64 J

Kartoffelsuppe:Ein Kilo Kartoffeln schälen,klein schneiden und zusammen mit Suppengrün(auch putzen und klein schneiden) und ein Teelöffel Salz ,weich Kochen.Durch ein Sieb drücken wieder in den Topf geben. Noch mal erhitzen ,Speck und Zwiebeln anbraten und dazu geben.Zum Schluss gehackte Petersilie dazu. Guten Appetit P.S.eine Bockwurst wäre nicht verkehrt.

Am 11.05.2010 15:28 Uhr schrieb Daniel-Sun 33 J

Zwiebelkloese mit grünem Salat (2 Pers.). Topf mit Wasser, dazu Prise Salz, zum kochen bringen. Währenddessen Mehl (ca. 200g) in einer Schüssel mit etwas Salz vermischen. Langsam Wasser dazu geben bis ein nicht zu trockener Teig entsteht. Teig EL-weise auslöffeln und in das kochende Wasser geben. Jetzt 4 große Zwiebeln klein hacken und in einer Pfanne anschwitzen. Schwimmen die Kloese oben, raus nehmen und in der Pfanne mit den Zwiebeln anbraten. Serviert mit Eisbergsalat in einer Essig/Öl/Zitronen Vinaigrette. Super lecker und bestimmt unter 1 EUR :O) Guten Appetit!

Am 11.05.2010 15:23 Uhr schrieb Daniel-Sun 33 J

Zwiebelkloese mit grünem Salat (2 Pers.). Topf mit Wasser, dazu Prise Salz, zum kochen bringen. Währenddessen Mehl (ca. 200g) in einer Schüssel mit etwas Salz vermischen. Langsam Wasser dazu geben bis ein nicht zu trockener Teig entsteht. Teig EL-weise auslöffeln und in das kochende Wasser geben. Jetzt 4 große Zwiebeln klein hacken und in einer Pfanne anschwitzen. Schwimmen die Kloese

oben, raus nehmen und in der Pfanne mit den Zwiebeln anbraten. Serviert mit Eisbergsalat in einer Essig/Öl/Zitronen Vinaigrette. Super lecker und bestimmt unter 1 EUR :O) Guten Appetit!

Am 11.05.2010 10:36 Uhr schrieb heidi

Hallo! Indonesische Hähnchenkeulen: 4 - 6 Hähnchenkeulen, Haut vorsicht lösen, sodass eine Tasche entsteht. Füllung: je 2 fein gewürfelte Zwiebeln, Knoblauchzehen, rote Chili und Frühlingszwiebeln; je 65ml Öl und Zitronensaft, Salz, Pfeffer. Zutaten der Füllung fein pürieren. Gut die Hälfte des Püree unter die Haut geben, Haut andrücken. Keulen in eine gefettete Auflaufform legen, restliche Füllung darüber verteilen. Bei 180°C ca. 40min (je nach Größe der Keulen) backen. Dazu Salat und frisches Brot.

Am 11.05.2010 10:24 Uhr schrieb heidi

Hallo! Kartoffel - Hackfleischsteaks: 500g mehligke Kartoffeln - kochen, pellen, durchdrücken und abkühlen lassen. 1 eingeweichtes, ausgedrücktes Brötchen, 2 fein gewürfelte Frühlingszwiebeln, je 100g fein gehackte Champignons u. feine Schinkenwürfel, 1Bd. fein gehackte Petersilie, 2 Eier, 400g gemischtes Hackfleisch, Salz, Pfeffer, Muskat Alle Zutaten gut vermischen und Frikadellen formen und im heißen Öl goldbraun braten. Dazu passt ein frischen Salat. TIPP: Anstelle von Fleisch kann man auch fein gewürfeltes Fischfilet verwenden.

Am 10.05.2010 20:15 Uhr schrieb Silke 42 J

Spaghetti gut bißfest kochen. Bis das Wasser kocht einige Tomaten grob (!) würfeln. Butter in der Pfanne zerlassen, verschiedene Kräuter dazu - frisch oder TK (billiger als gekaufte Kräuterbutter). Tomaten darin anschwitzen bis Spaghetti fertig sind. Spaghetti untermischen - werden in Tomatenflüssigkeit noch weicher. Nach Belieben groben Pfeffer drüber mahlen oder Parmesan, muß aber nicht. Billiges und schnelles "Notfallessen". Guten Appetit!

Am 08.05.2010 16:19 Uhr schrieb Steffen 59 J

Pizza-Suppe für 4 Personen: 750 gr. Thür.Mett, "krümelig" anbraten. Dann dazu: 1 große und 1 kleine Dose geschälte Tomaten 1 mittelgroßes Glas Champignons in Scheiben -ohne Flüssigkeit- -kurz durchkochen- . Dann dazugeben: 1 Schälchen "Sahneschmelzkäse mit Champignons", 200 Gramm 1 Becher süße Sahne Jetzt mit etwas Oregano abschmecken! F E R T I G ! ! ! Dazu Stangenbrot. L e c k e r u n d s ä t t i g e n d . Grüße aus Köln!

Am 07.05.2010 18:11 Uhr schrieb Ursula 46 J

1 Packung fertige Reibekuchenmasse oder aus ca. 1 kg frischer Kartoffeln selbst Reibekuchenteig herstellen, in eine gefettete und mit pfeffern, 1 Dose Sauerkraut darauf verteilen, in Scheiben geschnittene Mettwurst, 1 Becher saure SAhne, geriebenen Käse drüber, im Backofen bei ca. 180° etwa 35 min garen, dazu: Blattsalat. Schnell, einfach, lecker, preiswert, sättigend.

Am 06.05.2010 10:44 Uhr schrieb Anonym

für eine Person: 150 g Nudeln 1 EL Zucker 1/2 TL Zimt 1 EL Butter nach Belieben Apfelkompott o.Ä. Nudeln in leicht gesalzenem Wasse kochen Zucker und Zimt vermischen und über die Nudeln geben, Butter auslassen und leicht bräunen. Ebenfalls über die Nudeln geben. Dazu Kompott servieren, Mmh, lecker

Am 05.05.2010 19:51 Uhr schrieb Sepp 62 J

Bayerische Brotsuppe Zwiebeln in dicke Scheiben schneiden, in Öl beidseitig dunkelbrau anrösten, mit Wasser aufgießen, Suppenbrühe einrühren, kleine Kartoffeln vom Vortag schälen, in Suppe einlegen und einige Minuten köcheln lassen. Brot vom Vortag in dünne Scheiben schneiden, in Teller legen und mit Suppe übergießen, Kartoffeln einlegen. Abschmecken u. evtl. Schnittlauch dazugeben. An Guadn!

Am 05.05.2010 16:15 Uhr schrieb Opa Wolle 70 J

Blumenkohl oder Broccoli putzen, den Strunk kürzen und über Kreuz einschneiden, ganz oder in Stücken in Salzwasser oder in Brühe garen. Nebenher etwas Butter zerlassen und darin bräunend Semmelbrösel rösten. Kohl aus der Brühe nehmen und mit den Butterbröseln übergossen servieren. Tipp: nimmt man Salzwasser zum Dünsten, dann ggf. etwas Knoblauchsatz mit verwenden. Varianten selbst ausdenken. Schnell, lecker und gesund.

Am 05.05.2010 15:13 Uhr schrieb Brigitte Rogsch

brigitte@arcor.de 05.05.2010 Mein Rezept: Eier mit Senfsauce und Kartoffeln. Kartoffeln kochen. Eier hart kochen ca. 9 Minuten und halbieren. In der Zwischenzeit die Margarine erhitzen und Mehl unterrühren bis die Masse klumpig wird. Mit Wasser und Löwensenf auffüllen bis die Sauce cremig ist. Zum Schluß mit Salz und Pfeffer und Sahne abschmecken und Schnittlauch unterheben. Dazu evtl. Salat nach Saison

Am 04.05.2010 16:41 Uhr schrieb Antje

Zucchini-Puffer 3-4 Zucchini, 1 Kartoffel und 1 Zwiebel raspeln, 1 Ei, 1-2 Eßl. Mehl und Salz hinzufügen und verrühren. Masse in der Pfanne in neutralem oder Olivenöl wie Reibekuchen braten. Dazu: wahlweise eine Creme aus Quark, verrührt mit Milch oder Mineralwasser mit viel Gas (= fluffiger), gewürzt mit Salz, Pfeffer und Knoblauch, evtl. Schnittlauch. Wer es lieber süß mag, streicht nur Rübengrün auf die Puffer.

Am 03.05.2010 19:34 Uhr schrieb Kira's Family 53 J

Paprika mit Bandnudeln: 3 Paprika entkernen, waschen und in Stücke schneiden. Die Nudeln nach Rezept zubereiten. Eine Pfanne erhitzen, 30 ml Olivenöl hinzugeben. Die Paprika 5 Minuten darin schwenken. 1 Dose Tomaten hinzufügen und in der Pfanne die Stücke zerkeinern und weniger Minuten mitdünsten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Zum Servieren die Paprikamischung über die gekochte Pasta geben und großzügig mit geriebenem Käse bestreuen. Nach Belieben frisches Basilikum, Oregano und Petersilie darüber streuen.

Am 03.05.2010 17:56 Uhr schrieb Roswitha.F 50 J

Kartoffelsuppe: 500 g Poree, säubern in feine Ringe schneiden und zusammen mit einer gepressten Knoblauchzehe in Öl anbraten, mit 3/4 l Gemüsebrühe ablöschen, 4 große geschälte Kartoffeln in Würfel schneiden und dazugeben, in ca. 20 Min. weich köcheln lassen. Anschließend mit einem Pürierstab grob pürieren, 200 g gewürfelter gek. Schinken dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen, erhitzen und mit 200 g Schmand verfeinern. Dazu schmeckt Kräuterbouquet.

Am 03.05.2010 10:43 Uhr schrieb Anonym

Unser Lieblingssuppe ist ein altes Rezept von zuhause: Kartoffelsuppe Kartoffel, Poree klein geschnitten, ein paar Möhren gerieben, Gemüse oder Fleischbrühe, ohne Geschmacksverstärker, Wasser. Alles zwanzig Minuten kochen nochmals abschmecken, und nun mit dem Zauberstab mixen und fertig.

Am 01.05.2010 14:22 Uhr schrieb Brigitte Utermann

Rhabarberkompott mit Stuten. 1kg Rhabarber 1/4 l Wasser 125 Zucker 2-3 Scheiben Stuten Rhabarber nach dem waschen in Stücke schneiden. Nicht ganz weich kochen, Zucker zu geben. Den Stuten in kleine Stücke brechen und in das Kompott geben. Er nimmt dem Kompott die Säure und macht ihn sämig. Guten Appetit

Am 01.05.2010 08:38 Uhr schrieb Jutta

Erbsen mit Grießklößchen. Frische Erbsen, Tiefkühlerbsen oder einfach Erbsen aus der Dose in Brühe aufkochen. In einem anderen Topf 1/2 l Milch mit Zucker, etwas Salz, Muskat aufkochen, 150 g Grieß einstreuen und Klößchen kochen. Die fertigen Klößchen in die Erbsen geben und noch einmal aufkochen. Mit Muskat, Zitrone und Zucker abschmecken und mit viel Petersilie bestreuen. Es ist ein Sparrezept meiner Urgroßmutter. Guten Appetit

Am 30.04.2010 21:52 Uhr schrieb Maria

Reibepfätzchen, für 4 Pers. 1kg Kartoffeln grob raspeln, 2 Zwiebeln gewürfelt, etwas Zitronensaft, 1 TL Salz, 1/4 TL Pfeffer, 1 EL Speisestärke, 2 EL Haferflocken, 1 Ei, alles gut vermischen und zu Pfätzchen in heißem Öl abbacken. Dazu Apfelmus reichen.

Am 30.04.2010 08:58 Uhr schrieb Olive 42 J

2 frische Kohlrabi schälen, in Würfel schneiden und in 3/4 l Gemüsebrühe weich kochen. Mit Pfeffer, etw. Muskatnuss abschmecken u. entweder Sahne, Cremafine oder 3,8%ige Milch zugeben und alles mit dem Pürierstab fein aufmixen. Altes Brot (Grau-, Schwarz- oder Weißbrot) würfeln und in etw.

Olivenöl in der Pfanne anrösten - die Croutons über die Suppe geben -fertig!! Kosten für 2 Personen ca. 1,- (f. frische Kohlrabi) den Rest hat man im Haus - guten Appetit!

Am 29.04.2010 10:31 Uhr schrieb Noraysd

1 Putenbrust, 1/2 l Olivenöl, 1/4 l Weisswein, 1/4 l Weinessig, Lorbeerblätter, Knoblauch, 1 Zwiebel, Thymian, Pfefferkörner und Salz. Alles kalt aufstellen - das Fleisch muss bedeckt sein. Sobald es kocht, runterschalten und 20. Min. köcheln lassen. Im Sud erkalten lassen. Am nächsten Tag aufschneiden und zurück in den Sud. 1. Hält es sich im Kühlschrank 1-2 Monate (das Fleisch immer bedeckt). 2. Kann man daraus mit Salat, Tomaten und etwas Mayonese Brote belegen. 3. Es schmeckt kalt oder warm. 4. Die Flüssigkeit kann zu Bratkartoffeln oder in einen Salat gegeben werden.

Am 28.04.2010 00:21 Uhr schrieb Anonym

Chicken Wings: Hähnchenflügel mit einer Mischung aus Ketchup, Senf und Sojasauce (zu gleichen Teilen) bestreichen und bei 220 Grad C ca. 20 - 25 Minuten im Backofen garen. Sie sollten knusprig sein. Dazu passt von Brot bis zu Pommes, Gemüse und Salat alles, was der Magen begehrt...

Am 28.04.2010 00:06 Uhr schrieb Anonym

Gebackener Feta: Feta in eine Auflaufform legen, mit in Scheiben geschnittenen Tomaten belegen, pfeffern, mit Oregano bestreuen und etwas Olivenöl betraufeln. Bei 180 Grad C ca. 10 Minuten backen. Dazu passt Baguette oder Fladenbrot.

28.04.2010 00:01 Uhr schrieb Anonym

Wokgemüse: Möhren, Paprika, Sojakeimlinge, ein Broccoli & ein Bund Lauchzwiebeln in etwas Öl anbraten. Mit Sojasauce und Sambal Oelek würzen. Dazu passt Reis.

Am 27.04.2010 23:55 Uhr schrieb Anonym

Strammer Max mit Grilltomate: (Grau-)Brot im Toaster rösten. Bacon oder Kochschinken in einer Pfanne anbraten. 2 Spiegeleier und eine in zwei Hälften geschnittene Tomate mit in die Pfanne geben. Bacon/Schinken aufs Brot legen, die Spiegeleier darauf geben und die gegrillte Tomate daneben. Salzen und pfeffern nach Geschmack. Dauert keine 3 Minuten, macht satt und ist billig.

Am 27.04.2010 23:48 Uhr schrieb Anonym

Janssons Versuchung: 6 Kartoffeln in dünne Streifen schneiden. Eine Zwiebel in Scheiben schneiden und in etwas Butter anbraten. Kartoffeln und Zwiebeln mit ca. 10 Sardellenfilets in einer Auflaufform schichten. Mit einem Becher Sahne begießen und bei 200 Grad C ca. 40 - 45 Minuten backen. Dazu schmeckt ein frischer Salat. Lecker! Nein, kein Salz - die Fische sind salzig genug...

Am 26.04.2010 23:00 Uhr schrieb Anonym

Meine absolute Studentenküche Favorit: Spaghetti mit Rahmspinat: Nudeln und Rahmspinat separat kochen und dann vermengen; evtl Parmesan dazu. In den Spinat sollte man eine klein geschnittene Zwiebel geben. Kann auch leicht noch mit Frischkäse verfeinert werden. Auch Schinkenwürfel passen sehr gut dazu habe aber auch schon einen Rest Räucherlachs dazu gegeben. Ist sicher kein Sternekoch Rezept, geht aber schnell und schmeckt super gut

Am 26.04.2010 15:11 Uhr schrieb Doris K. 49 J

Gemüse-Wurst-Ragout 1 Zwiebel, 4 Grillbratwürste, 2 Eßl. Öl, 250 ml Brühe, 1 Dose Erbsen mit Möhren, 375 ml Milch, Salz, Pfeffer, heller Soßenbinder Die Zwiebel würfeln, die Wurst und in Scheiben schneiden. Wurst und Zwiebeln in Öl anbraten. Den Bratensatz mit Brühe ablöschen, aufkochen und das Gemüse zufügen. Zugedeckt 8 Minuten garen, die Milch dazu gießen, aufkochen und nochmal 5 Minuten köcheln lassen. Das Ragout mit Soßenbinder andicken und abschmecken. Mit Kartoffelpüree servieren.

Am 26.04.2010 14:12 Uhr schrieb Nagelhexe 46 J

Spaghetti mit Garnelen (4 Pers.) 500 g Spaghetti nach Packungsangabe kochen. 2 Knoblauchzehen pressen und in etwas Öl andünsten. 1-2 Pakete Garneelen (TK) angetaut zu dem Knoblauch geben und garen. Dann 2 Pakete (Brunch) ähnlichen Käse (chili Geschmack) in der Garnelenpfanne auflösen, ein paar kleine Cocktailtomaten halbieren od. vierteln und vorsichtig unter die Garnelen heben. Die Spaghetti auf Teller verteilen und Garnelensauce über die Nudeln geben. Sehr lecker!!!!

Am 25.04.2010 16:16 Uhr schrieb Anonym

Pro Person 5 große vorwiegend festkochende Kartoffeln waschen, längs halbieren, in 1,5 - 2 cm dicke Stücke schneiden, mit einem TL getrockneten italienischen Kräutern und 1 EL Olivenöl in einer Plastiktüte gut durchschütteln, bis sie ganz vom Öl bedeckt sind. Auf einem Backblech verteilen, Ofen auf 200 Grad aufheizen, ab 150 Grad können die Kartoffel 'rein. Nach 25-30 Minuten sind die "potato wedges" fertig, dazu Kräuterfrischkäse oder -quark, aufgeschnittene Gurke und/oder Tomaten oder ein Salat (Pflücksalat auf dem Balkon ausgesät kostet fast nix) - besser als jede TK-Ware, frisch und gut.

Am 25.04.2010 01:10 Uhr schrieb VeganeRezepte

Tofu in Würfel schneiden und in Öl anbraten, bis er goldbraun ist. Eine Zwiebel schälen und zusammen mit 3-5 Knoblauchzehen klein schneiden und zum goldbraunen Tofu dazugeben. Kurz darauf etwas Zucker zum Karamellisieren dazugeben und mit Sojasauce ablöschen. Soba (Jap. Buchweizennudeln) 3-4 Minuten in siedendem Wasser kochen und mit kaltem Wasser abspülen (Werden oft kalt gegessen in Japan). Wakame (jap. Algen) in Wasser einweichen und zum Tofu geben (ca. 0,5 TL getrocknete Algen pro Person). Nudeln und Tofu getrennt servieren und am besten mit Stäbchen essen.

Am 24.04.2010 14:40 Uhr schrieb Peter 57 J

5 ? 6 mittelgroße Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen (alternativ 2 Tütchen Kartoffelpüreepulver nehmen. Ca. 300 ml Milch salzen, einen guten Klacks Margarine oder Butter hinzugeben und erwärmen, dabei rühren, damit die Milch nicht anbrennt. Dann die gestampften Kartoffeln bzw. das Pulver einrühren und kräftig verrühren (das Pulver ca. 1 Minute quellen lassen. Speckwürfel knusprig anbraten und mit gerösteten Zwiebeln unter das Püree mischen. Erbsen und Möhrchen (am besten tiefgefroren) in Margarine oder Butter schwenken und mit Pfeffer abschmecken.

Am 23.04.2010 20:09 Uhr schrieb teufelinchen 50 J

Nudeln in Salzwasser kochen, Blattspinat mit Gorgonzola Zwiebel anschwitzen Blattspinat mit Gorgonzola dazu geben und kurz erwärmen zum Schluss etwas frisch gemahlener Pfeffer darüber geben, guten Appetit!!!

Am 24.02.2010 20:26 Uhr schrieb Gabi 55 J

Bigos (polnisches Sauerkrautgericht). In einem grossen Topf dünste ich durchwachsenen Speck und Zwiebeln an, gebe dann den Weißkoh - wenn er bissfest ist - den Sauerkohl (im Verhältnis 1:1) dazu. Gewürzt wird der Bigos mit Lorbeerlaub, Piment, Pfefferkörnern und Paprika. Dann wird der Kühlschrank geplündert und alles was an harter Wurst oder Bratenresten zu finden ist, wird in Würfel geschnitten und dazu gegeben. Getrocknete oder frische Pilze geben noch mal den besonderen Pfiff. Öfter mal umrühren! Mit Weissbrot oder Salzkartoffeln servieren. Aufgewärmt schmeckt er noch besser. Guten Appetit oder smaczego !

Am 24.02.2010 18:15 Uhr schrieb solera 60 J

100g Margarine mit 100g Zucker karamellisieren. 1 gewürfelte Zwiebel und 1 Bund Möhren in Scheiben darin anschmoren. 1 Kg Kartoffel in Würfel dazugeben und mit 1/2 ltr Brühe ablöschen. 25 Min. köcheln. Mettwurstchen je nach Bedarf in Scheiben anbraten, unterrühren und mitköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Am 24.02.2010 08:39 Uhr schrieb Hafer Mellenkamm 31 J

Kohlrabisalat asiatisch. Kohlrabi in kleine Streifen schneiden. Gut dazu passen auch Karotten. Diese ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Geröstete Erdnüsse etwas zerstampfen und dazugeben nach Bedarf auch etwas frischen kleingehackten Chilli dazu. Das Ganze mit Limettensaft und etwas Fishsoße anmachen. Am besten schmeckt, wenn man den Salat beim Essen immer Häppchenweise in ein Eisbergsalatblatt einwickelt.

Am 22.02.2010 21:17 Uhr schrieb Hannelore Hafer 48 J

Parmesan Nudeln:gekochte Nudeln in Butter schwenken,mit Salz,Pfeffer,je nach geschmack etwas Knoblauch und Zitronensaft abschmecken.zum schluss geriebenen Parmesan und frischen Basilikum darüber streuen.

Am 21.02.2010 12:38 Uhr schrieb Marion Wolf 59 J

Chinakohl gedünstet. Halbfeste Kartoffeln im Dämpfer garen oder Parboiled Reis aufkochen und im zugedeckten Topf (ohne weitere Hitzezufuhr) quellen lassen. Blätter vom Chinakohl abtrennen, waschen, in der Ader halbieren, stapelweise übereinander legen und in Streifen schneiden. Sonnenblumenöl im Topf auf kleiner Flamme erhitzen, lagenweise Chinakohl reingeben, mit Sojasoße beträufeln und Curry drauf streuen. Mit Hühnerbrühe ablöschen, schmoren lassen und öfter umrühren. Mit Salz und Chili abschmecken. 1TL Instant-Mehl in kaltem Wasser anrühren, Soße damit andicken. Mit Schmand verfeinern.

Am 19.02.2010 22:43 Uhr schrieb Anonym

Jägerschnitzel - panierte Jagdwurstscheiben abgebraten mit Kartoffelmus und Salat oder beliebiges Gemüse, z.B. Möhren-Kohlrabi-Gemüse Sauerkraut-Nudelauflauf - geschichtet Sauerkraut, mit angebräunter Zwiebel kurz angeschmort, mit gekochten Bandnudeln, die mit gut Chili und Salz Pfeffer und Gouda gewürzt werden, und dann mit saurer Sahne oder Schmand und Gouda abgedeckt, ca. 30 min in den Ofen

Am 19.02.2010 17:58 Uhr schrieb Claudia

Indisches Zwiebelgemüse 1,5 Kg Zwiebeln grob vierteln, in etwas Öl mit 1 EL Zucker andünsten, 1/2 L Brühe angießen, ca. 20 Min. mit Deckel weich köcheln, mit Curry, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer, gehacktem Knoblauch würzen, 1 Becher Sahne mit 1 Ei verrühren und langsam zu den Zwiebeln geben. Hitze weg und kräftig abschmecken. Super mit Reis.

Am 19.02.2010 08:44 Uhr schrieb Lua Finka 42 J

Spagetti mal anders. In Olivenöl zerstampfte Walnüsse, etwas Knoblauch und zerkleinerte frische Salbeiblätter anbraten und das ganze über Spagetti anrichten.

Am 18.02.2010 23:18 Uhr schrieb Gabi 55 J

Süß-saure Eier, Aus Mehl und Butter eine Mehlschwitze zubereiten, mit Brühe ablöschen und mit Senf, Zitrone, einer Prise Zucker und Salz abschmecken (Dill oder Estragon passen auch dazu). Hartgekochte Eier (pro Person nehme ich zwei) in hälften schneiden und kurz in der Soße ziehen lassen. Dazu Salzkartoffeln und einen Blattsalat reichen. Preiswert, schnell und lecker

Am 18.02.2010 18:14 Uhr schrieb Jutta 50 J

Thunfischpastete 1 Dose T-Fisch mit etwas Butter, Salz, Pfeffer, Knoblauch in der Küchenmaschine mit dem Messer zu einer cremigen Masse verarbeiten. Passt zu jeglicher Art Brot und auf Tomaten, Gurken etc.

Am 17.02.2010 08:37 Uhr schrieb Gustaf Hirschhorn 52 J

Gefüllte Spinat Eier. Eier hartkochen und der Länge nach halbieren. Das Eigelb vorsichtig mit einem Löffel lösen und den entstandenen Hohlraum mit Spinat füllen. Danach das Eigelb verkehrt herum auf die Spinatfüllung legen und das ganze mit buntem Pfeffer, Fleur de Sel und etwas dunkler Sojasoße dekorieren. Da das ganze auch kalt schmeckt kann man es auch prima als Fingerfood den Leuten zum Essen anbieten.

Am 14.02.2010 20:26 Uhr schrieb karin

leckere Nudeln Semmelbrösel in Butter anrösten und die gekochten Nudeln darin schwenken. Dazu gibt es Apfelmus oder Salat!

Am 14.02.2010 11:18 Uhr schrieb Elisa Rodé

Spaghetti al limone - köstlich frischer Geschmack Spaghetti al dente kochen, auf Tellern portionsweise anrichten, jeweils einen Schuß Olivenöl darüber gießen, die geriebene Schale einer Biozitrone rarüberstreuen. (1 Zitrone für 2 Portionen) Fertig!

Am 14.02.2010 09:31 Uhr schrieb Ralf und Melanie

Hamburger für die Großfamilie: Hamburger Brötchen aufschneiden und fertige Hamburgerfrickos (Beides bei Lidl) In den Backofen. Schüsseln mit den für Hamburger nötigen Utensilien wie Gurken, Salatblättern, Tomaten, Zwiebelringen, Scheiblettenkäse, Ketchup, Majo und Senf hinstellen. Jeder ist

seines Glückes eigener Schmied. Der Hit ist auch dazu noch fertig gebratene Fischstäbchen zu Stellen. 17 mal billiger als MC und macht Spass und satt.

Am 14.02.2010 09:19 Uhr schrieb Melanie 37 J

Fladenbrot oder Brötchen überbacken: Genanntes aufschneiden mit einem Mix aus Kräuterfrischkäse und Tunfisch natur dick bestreichen, Scheibe Salami oder Schinken drauf, Streukäse obendrauf und für ca 15 Min 180Grad in den vorgeheizten Backofen.Richtig lecker.

Am 14.02.2010 09:15 Uhr schrieb Ralf 48 J

Strammer Max mal anders: Zwei Scheiben Graubrot (oder drei je nach Hunger und/oder Größe) auf einen Teller mit Margarine Bestreichen,gekochten Schinken darauf,Majo dazu. Scheibe Käse oben dazu, Tomaten in Scheiben ebenfalls. Spiegelei drauf und in der noch heißen Pfanne Tunfisch in Öl mit etwas (aber wirklich nur ein bischen) Ketchup anbraten und auch noch obendrauf.Richtig gut und macht satt.

Am 13.02.2010 23:56 Uhr schrieb Bärbel

Schmackhaft und gesund Pellkartoffeln und Quark - 2 Personen 500 g Kartoffeln 500 g Quark ca. 150 ml Leinöl ca. 25 ml Milch 1 mittlere Zwiebel oder Schnittlauch Salz, Pfeffer Die Kartoffeln gut waschen und mit Schale kochen. Anschließend abgießen und noch heim abpellen. Während der Kochzeit der Kartoffeln rühren sie den Quark mit den o. g. Zutaten an. Zur besseren Optik kann man den Teller mit einer Gewürzgurke verzieren. Dieses Rezept ist typisch für die Sachsen/der Lausitz und des Spreewaldes/Brandenburg. Aber auch in anderen Teilen des Landes ist dieses Gericht langsam im Kommen. Wichtig ist nur, dass das sehr gesunde und noch wertvollere Leinöl zu bekommen ist. Guten Appetit! Kosten: 1,20 €/2 Personen

Am 13.02.2010 13:14 Uhr schrieb Christiane Rubbeling 59 J

Pfannkuchen der satt macht und schmeckt 2-3 Eier 3 Eßl. Paniermehl Salz, Pfeffer, Paprikapulver oder Kräuter Etwas Salami oder Schinkenspeck (man kann auch Ölsardien nehmen). Die Eier verquirlen und das Paniermehl unterrühren Dann die übrigen Zutaten unterheben. In einer Pfann mit heißem Fett knusprig braten.

Am 13.02.2010 08:53 Uhr schrieb MORBY Patricia - HAGUENAU 50 J

Bonjour à toute l'équipe, J'ai regardé l'émission sur les "Pfannkuchen" hier soir sur la chaîne allemande. Je viens aujourd'hui recopier vos recettes pour les cuisiner prochainement. En France on dit : "l'appétit vient en mangeant".... mais on pourrait dire, également, "l'appétit vient en regardant"... Merci pour cette sympathique émission. Et..... bon appétit !!! Patricia

Am 12.02.2010 20:32 Uhr schrieb Heidrun

Falsches Cordon-Bleu 4 Scheiben Kochschinken 2 Scheiben Gouda-Käse 1 Ei Paniermehl Margarine für die Pfanne Eine halbe Scheibe Käse auf den Kochschinken legen und zuklappen, dann im verquirlten Ei und im Paniermehl wenden und in der Pfanne von beiden Seiten braten.

Am 12.02.2010 19:21 Uhr schrieb Maria Geueke Schmallenberg 61 J

Mini-Berliner aus dem Backofen 500 gr. Mehl 1 Prise Salz 50 gr. Zucker 1/2 Würfel Hefe oder 1 Trockenhefe 1 Ei 125 ml Milch, fettarm, 1,5 % 150 ml Wasser, warm Füllung:20 TL Marmelade,4 EL Zucker oder Puderzucker Mit dem Teigzutaten einen Hefeteig herstellen.In 20 gleichgroße Kugeln aufteilen. Backblech mit Backpapier auslegen. Miniberliner daraufsetzen. Abstand lassen. Abgedeckt ca. 40 Min. ruhen lassen, bis sie ca. die doppelte Größe erreicht haben. Ofen auf 220 Grad vorheizen. 12-15 Min. goldbraun backen. Abkühlen lassen.Die Berliner mit einer Spritztülle füllen, ca 1 TL.Jeden Berliner mitWasser bestreichen u. in Zucker wälzen.

Am 12.02.2010 19:15 Uhr schrieb Elli 48 J

"Bechamelkartoffeln" 30 g Fett ca 2Eßl.,3 Eßl Mehl 40g Mehl, 1/2 l Milch ca 1kg Kartoffeln Kartoffeln schälen in Würfel schneiden und gar kochen. Fett erhitzen Mehl einrühren und etwas anschwitzen lassen ca. 1-2Min. vom Herd nehmen und Milch einrühren aufkochen lassen mit Salz und Pfeffer, Muskatnuss würzig abschmecken evtl. kann man noch Kochschinkenwürfel zugeben. Nun die Kartoffeln in die Sauce geben. Dazu schmecken sehr gut eingelegte Rote Beete oder Gewürzgurken oder nach Jahreszeit Grüner Salat mit Essig Öl-Dressing

Am 11.02.2010 15:48 Uhr schrieb heidi 48 J

"Einfachste Gemüsesuppe, aller Gemüse" 1kg Gemüse Z. B. Brokkoli, Blumenkohl, Kohlrübe, Möhren oder nur Kartoffeln - putzen und grob schneiden. 2- 3 Kartoffeln- schälen, grob würfeln. 1EL Butter oder Öl ca. 1,5 Liter Gemüsebrühe Salz, Pfeffer (Chili, Curry, Ingwer) etwas Sahne oder Milch 1Bd. fein gehackte Kräuter 1. Gemüse mit Kartoffeln mit nur soviel Brühe begießen, dass es gerade bedeckt ist und ca. 20min garen. 2. Fein pürieren, soviel Brühe zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. 3. Mit Sahne oder Milch verfeinern, jenach Gemüse mit gewürze abschmecken.

Am 11.02.2010 15:22 Uhr schrieb heidi 48 J

Feiner Milchreisauflauf/ Grießauflauf dicker Milchreis oder Grießbei aus einem Liter Milch gekocht (kann auch fertigprodukt sein! 3 Eier - trennen, eigelbe anderweitig verwenden. 1EL Zucker 1. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und unter den Milchreis heben. 2. in eine bebutterte Auflaufform geben und bei 200°C ca. 20min goldbraun backen. 3. Wer mag mit Zimt bestreuen, dazu Kompott reichen.

Am 11.02.2010 10:26 Uhr schrieb Anonym

Zuppa di Piselli die ganz andere Erbsensuppe! Zutaten: 4 El. Olivenöl, 1 Bund Petersilie, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 große Dose Erbsen und Möhren, 1 kleine Dose geschälte Tomaten, 300g Spaghetti, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Parmesankäse, Wasser. Zubereitung: In einem mittelgroßen Topf das Olivenöl erhitzen und darin die in Würfel geschnittene Zwiebel und die gehackte Petersilie andünsten. Dann die kleingedrückten Dosentomaten dazugeben und ca. 10 Min. köcheln lassen. Die Erbsen mit den Möhren und den Saft dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. garen. Den Topf bis zu 3/4 mit Wasser auffüllen und alles kochen. Die Spaghetti in fingerlange Stücke brechen und in die Suppe geben. Alles zusammen etwa 10 Min. köcheln lassen und ab und zu umrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Muskat abschmecken. Zum Schluss den Parmesankäse entweder direkt in die servierte Suppe oder auf den Teller reiben.

Am 10.02.2010 15:31 Uhr schrieb Helga

Wurstsuppe: Karotten ,Sellerie und Kartoffel würfelig schneiden und daraus eine würzige Suppe kochen. 10 Minuten bevor alles gar ist werden aus rohen Bratwürsteln kleine Bällchen heraus gedrückt und in die Suppe gegeben, nochmals abschmecken und mit Petersilie oder Schnittlauch bestreuen

Am 10.02.2010 14:45 Uhr schrieb Anonym

Kartoffelpfanne: für 4 Pers. ca. 10 mittelgroße Kartoffeln in Scheiben schneiden u. in einer großen Pfanne mit etwas Öl anbraten, 200 g gekochten Schinken würfeln u. zufügen, 250 g Kräuterfrischkäse (Doppelrahmstufe) mit ca. einem 1/8 - 1/4 l Milch verrühren (sollte eine dickflüssige Konsistenz haben), Kräuterfrischkäse(milch) über die Pfanne geben, Deckel aufsetzen, bei mittlerer Hitz ca. 25 Minuten köcheln, ab und zu umrühren, zum Schluss mit gemischten Kräuter abschmecken, Gewürze sind nicht nötig

Am 08.02.2010 10:23 Uhr schrieb Luise 40 J

Thunfisch-Lauch-Auflauf Spiralnudeln für 4 Personen abkochen. 1 grob geraspelte Karotte und 2 mittelgroße Stangen Lauch, kleingeschnitten, kurz mit etwas Gemüsebrühe bißfest andünsten. (nicht ganz gar kochen sonst wirds am Ende zu weich). Aus Butter, Mehl, Milch (und wenn man mag ein Schuß Weißwein) eine eher dickflüssige Bechamelsoße herstellen, dann 1 Dose abgetropften Thunfisch natur zugeben , mit Weißwein, Gemüsebrühe, Muskat und schwarzem Pfeffer pikant abschmecken, dann den Lauch zugeben und nochmal kurz köcheln lassen. Abgetropfte Nudeln in Auflaufform füllen- Soßenmasse darüber- und mit etwas Käse ca 20 min überbacken.

Am 08.02.2010 08:45 Uhr schrieb Gustaf Hirschhorn 52 J

Wirsingpotpuri. Wirsinggemüse in olivenöl andünsten, eine kleingehackte schalotte unterheben und zerstampfte korianderkörner plus geriebene muskatnuss und etwas zitronensaft dazugeben. das ganze dann mit selbstgemachten semmelbröseln bestreuen und darüber etwas butter zergehen lassen. das ganze auf einen weißen teller geben und außenherum mit buntem pfeffer aus der mühle und etwas petersilie dekorieren.

Am 04.02.2010 17:17 Uhr schrieb Karl-Heinz Kunert 49 J

Lungenhaschee 4 Perysonen: 500g Schweinelunge, 1 kg Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, 5 Pfefferkörner, 2 Nelken, 1-2 Gewürz-gurken, Salz, Pfeffer, 1-2 Blätter Liebstöckl 2 EL Mehl, 1 El Öl,

Essig, Zucker Lunge putzen, mit Wasser, Lorbeerblatt, Nelke, gewürfelte Zwiebel 1-2 h weichdünsten, fein wiegen oder grob wölfen. 1 gewürfelte Zwiebel in Öl andünsten, melieren und mit ca 750ml Wasser auffüllen, sämig ausquellen lassen. Gewürzgurken würfeln, zugeben, mit Lunge zur Brühe geben. Mit Zucker, Essig, Salz, Pfeffer würzig säuerlich abschmecken. Dazu Salzkartoffeln

Am 03.02.2010 21:34 Uhr schrieb Rebekka 30 J

bunte Tortellini mit Kichererbsen in Tomatensauce Tortellini nach Vorschrift zubereiten. In der Zwischenzeit eine kleine Zwiebel fein hacken und in Olivenöl anbraten. Die Kichererbsen(Dose) dazugeben und in der geschlossenen Pfanne anbraten. Dann die Tomaten(aus der Dose,gestückelt) dazugeben und das ganze mit Knoblauch,Salz,Pfeffer;oregano und Basilikum würzen und ca 15 Min kochen lassen. Zum Anrichten die Sauce über die Tortellini geben oder die Tortellini mit der Sauce vermischen und servieren. Guten Appetit!

Am 03.02.2010 15:18 Uhr schrieb Anonym

Eierragout: - Eier hartkochen,abschälen, Scheiben schneiden - aus Fett +Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen und mit Milch ablöschen - 1 Dose Möhren und Erbsen und die Eier unterrühren - mit Salz, Zucker und Essig lieblich abschmecken - wenn noch Geld übrig ist - + Kapern -> dazu Kartoffeln

Am 03.02.2010 10:02 Uhr schrieb Angelika Bollmann

Himmel und Erde: Kartoffeln und Äpfel werden geschält ,Äpfel entkernt , kartoffeln+Äpfel in Würfel geschnitten ,getrennt in Kochtopf mit Wasser knab bedeckt. zu den Äpfel kommt Zucker und dann kochen lassen bis die Äpfel weich sind. Kartoffeln mit Salz würzen und gar kochen, dann abschütten und stampfen mit Butter und Milch Pfeffer und Muskat würzen das gestamfte Apfelmuss zu den Kartoffeln geben und verrühren. es sollte dick wie ein Eintopf sein.

Am 02.02.2010 17:30 Uhr schrieb Elly 59 J

Saure Kartoffelrädle - 1 kg Kartoffeln weichkochen, schälen - In 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Fett in der Pfanne heiß machen, dann 2 Eßl. Mehl dazugeben, eine Einbrenne herstellen (wie z. B. bei sauren Linsen), dann mit Wasser ablöschen, Masse sollte dickflüssig sein, salzen, pfeffern, 3 Eßl. Essig und ca. 5 - 6 Lorbeerblätter dazugeben, das ganze ca. 15 Min. köcheln, zwischendurch rühren. Dann die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln dazugeben, alles zusammen 5 Min. köcheln lassen, dazu können Bockwürste, Wienerle oder Rauchfleisch gegessen werden.

Am 02.02.2010 14:30 Uhr schrieb Sergio Medau 61 J

Spaghetti aglio e olio (Spaghetti Knob und Öl) 500 g Spaghetti (Barilla Nr. 5) für 4 Personen, al Dente kochen (mit Biss) in eine Pfanne 4-5 El Olivenöl mit 3 Knoblauch zehen und Petersilie (alles klein gehackt) erhitzen die Spaghetti dazu geben und 3-4 Minuten miteinander vermengen. mit gemahlene Pfeffer würzen und heiß servieren mit etwas geriebene Parmesan. Kosten ca. 1,50 ?

Am 01.02.2010 14:58 Uhr schrieb Heidrun

Salbei-(Petersile, Erbsen....) Risotto: gewürfelte Zwiebel, Milchreis (wird schön SCHMIERIG) andünsten, mit wenig Brühe auffüllen, rühren, wieder Brühe usw. Kurz bevor der Reis gar ist, ein wenig Käse (was man gerade hat) darunter rühren, evtl. etwas Butter dazugeben. Zwischendurch die Kräuter oder das Gemüse hinein geben. Immer wieder rühren - wegen der Konsistenz. Vorsicht mit Salz, die Brühe ist salzig. Schmeckt super auch mit getrockneten Pilzen oder reifer Birne und Schimmelkäse!

Am 01.02.2010 09:45 Uhr schrieb Christa

Stampf mit Senfgurken, Kartoffeln kochen, reichlich feine Leberwurst hineingeben und alles stampfen. Evtl. noch etwas Milch oder Butter zugeben. Dazu Senfgurken

Am 31.01.2010 20:49 Uhr schrieb Tina 32 J

einfache Linsensuppe (am besten im Schnellkochtopf): 200g Linsen in 1l Salzwasser fast gar kochen (im Schnellkochtopf 7 min). 2 Kartoffeln in Stücken separat fast gar kochen, anschließend zu den Linsen geben und zusammen gar kochen. Speck und Zwiebeln in der Pfanne rösten und zu der Suppe geben. Suppe mit Essig, Salz, Majoran und Zucker abschmecken. Dazu passen Backpflaumen und/oder eine Scheibe Blutwurst auf den Teller legen. Am Besten die Suppe vorkochen, da sie nachdickt.

Am 31.01.2010 10:05 Uhr schrieb Dorothe

Rösti... oder wie meine Schwiegermutter sagt>>> "Pillekuchen". Für 1 Person: 3-4 Kartoffeln, 1 kl. Möhre, 1 Zwiebel, ein bisschen Lauch, Zucchini oder anderes Gemüse fein raspeln. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und event. mit einem Ei alles verrühren. (Geht auch ohne Ei). In Butterschmalz ca. 10cm große, gut ausgedrückte, Fladen bei mittlerer Temperatur braten. Dazu Kräuterquark reichen. Je nach Vorrat passt dazu auch sehr gut Räucherlachs. Oder mag dazu jemand Apfelmus? Schnell, preiswert, lecker!!!

Am 30.01.2010 19:16 Uhr schrieb Sandy 38 J

500g Spinat auftauen,250g Gehacktes anbraten,würzen,Spinat dazugeben mit Wasser und Brühwürfel auffüllen(etwa250ml),evtl. Fix für Brokkoliauflauf dazugeben.Nudeln kochen,fertig!Lecker!!

Am 29.01.2010 21:13 Uhr schrieb Gina aus Hamburg

Pasta `á la gina 350 gr. Pasta nach Wunsch (ca. 30 cent) 200 gr. dunkle Champignons (ca. 50-60 cent) 1 Eßl. Olivenöl 1 Knoblauchzehe (nach Wunsch) Salz, Pfeffer Pasta wie üblich kochen. Die Knoblauchzehe schälen, kleinhacken und in dem Öl anbraten. Champignons säubern, nach Bedarf kleinschneiden und in der Pfanne rösten. Nach Bedarf noch etwas Öl nachgießen. Pasta abgießen und in der Pfanne mit den Champignons schwenken. Guten Appetit! Für ca. 4 Personen. Evt. mit Petersilie bestreuen. Diesen Rezept gelingt auch sehr gut mit Möhrchen, Broccoli und anderen Pilzen.

Am 29.01.2010 18:43 Uhr schrieb Heike

Schafskäse-Fladen 1 Packung Schafskäse mit 6 EL Haferflocken, 4 Eiern, 250 g Quark, 3 EL Sonnenblumenkernen, 2 EL Sesam, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe (die letzten beiden gehackt) vermischen, Backblech mit Backpapier auslegen, per Esslöffel Kleckse der Mischung auftragen, bei 175° ca. 35 min backen - Kleckse verlaufen! Auf Abstand achten. Sie schmecken warm oder kalt, mit Yoghurtsauce, Zaziki, mit Salat oder einfach so. Man kann sie prima im Kühlschrank aufbewahren. Sie sind ein toller Schulbrotersatz.ö

Am 29.01.2010 10:21 Uhr schrieb anonym

Gemüsetopf, Gemüseart nach Vorrat 1 Zwiebel in etwas Olivenöl dünsten, je nach Menge einige Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und mit Gemüsescheiben oder -stücken zu den Zwiebeln geben, etwas Wasser angießen, Prise Salz ins Wasser, mit Deckel ca. 10 Min. dünsten, wenn man es flüssiger möchte, evtl. etwas Milch dazu, würzen nach Gusto: Gemüsebrühe, Pfeffer, Curry, Knoblauch, Ingwer oder was man mag, für 2 Pers. 1 Mettwurstchen in schrägen Scheibchen (das macht viel mehr her) im Gemüse heiß werden lassen, eventuell 1 - 2 EL Creme fraiche oder Creme légère unterheben.

Am 29.01.2010 10:10 Uhr schrieb anonym

Pellkartoffeln mit Frühlingsquark ist gut, aber ich mache es so, noch schmackhafter und dazu kalorienarm: Magerquark mit etwas fettreduzierter Milch mit dem Quirl aufschlagen, dann wirds cremiger und man merkt nicht, dass kein Fett dran ist, 1 o. 2 Möhren in Maschine kleinraspeln, mit Salz, Pfeffer, Schnittlauch (und einer Prise Zucker) unter Quark rühren, meine Männer sagen:"Mmmmm, lecker",

Am 29.01.2010 08:37 Uhr schrieb elke 44 J

Bunterreis mit Geflügel 1 Paket TK Buttergemüse, 1 Beutel Reis, 1 Becher Creme frech Kräuter und 1Becher Creme frech Knoblauch Geflügelreste oder was an gebratenen Fleisch noch so da ist Buttergemüse garen gekochten Reis unterheben. Die Geflügelreste ohne Haut unterrühren und mit creme frech, Salz, Pfeffer abschmecken. Wem die Soße zu dick ist kann mit Wasser Milch oder Sahne verdünnen. Guten Appetit

Am 28.01.2010 14:19 Uhr schrieb Mauela 40 J

Panierte Nudeln(der Name Strandnudeln ist für Kinder attraktiver):Nudeln kochen(am besten sind gedrehte) und in der Zeit Paniermehl goldgelb in Magarine anbräunen und über die fertigen,abgetropften Nudeln nach und nach unterheben. Dazu kann man Apfelmus oder eingelegte Kirschen reichen. Guten Appetit!!!

Am 27.01.2010 20:26 Uhr schrieb Stefanie Geißler 48 J

Ich mache aus 1 kg Gehacktes 3 Mahlzeiten: Königsberger Klöße Pelmeni Gehacktesklöße - Kleine oder Große, je nachdem wie viele Personen da sind. Und habe dann drei Mittagsessen. Es ist zwar mit Arbeit verbunden, aber ich habe dafür was zu Essen.

Am 27.01.2010 19:50 Uhr schrieb Anonym

Kohlrouladen: Von dem Wirsingetopf die großen Blätter nehmen, blanchieren u. anschl. mit einer Hackfleischmasse füllen. Dann die Blätter aufwickeln und im Topf in Schmalz rundherum kräftig anbraten. 1 Zwiebel u.1 Wirsingblatt kleinschneiden,dazugeben, ca.250 mlBrühe angießen und ca 45-60 Min. schmoren lassen.Ich pers. schneide noch den Strunk klein u. schmore ihn mit. Die Rouladen herausnehmen, Bänder abwickeln, die Sauce mit dem Pürrierstab pürieren u. mit Creme Fraiche oder Sahne abschmecken. Falls sie zu dünn ist, dann mit etwas Mehlschwitze abbinden. Dazu paßt gut Kartoffelpüree.

Am 27.01.2010 19:44 Uhr schrieb Mara 56 J

Wirsingetopf mit Hackbällchen: 1 großer Wirsing, die großen Blätter abtrennen u. zur Seite legen für Kohlrouladen. Ca. 500 g Wirsing in schmale Streifen schneiden, 500 g Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, den Wirsing in Speck/Zwiebeln und Schmalz o. Margarine anschmoren, die Kartoffeln dazugeben, ca. 250 ml Brühe angießen, Salz, Pfeffer. Dann aus ca. 300 g Hack Frikadellen anbraten, auf den Wirsingetopf legen, Deckel schließen u. das Ganze ca. 30 Min. schmoren. Kartoffeln u. Gemüse durchmischen oder wer mag mit dem Stampfer stampfen, Frikadellen dazugeben u. guten Appetit.

Am 26.01.2010 20:29 Uhr schrieb Barbara 36 J

Reis mit Curry-Möhren: Reis kochen, Möhren kleinschneiden und separat gar kochen, abgießen. Eine kleine Zwiebel anbraten, Möhren hinzugeben und mit etwas Butter und Curry abschmecken. Zusammen mit dem Reis servieren. Guten Appetit!

Am 26.01.2010 10:37 Uhr schrieb Petra Hauas 44 J

Hackfleischpfanne : 2 Zwiebel in Streifen anbraten(in hoher Pfanne mit Deckel), 500g Hackfleisch dazu und 1-2 Knoblauchzehen, ca. 250-300g Reis zufügen, mit anbraten, mit Gemüsebrühe auffüllen, etwa 15 min. köcheln lassen, 2-3 Paprika in Streifen dazu, evtl noch mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und weiterköcheln, bis der Reis gut ist - Vorteil : alles in einer Pfanne. Dazu evtl ein grüner Salat

Am 26.01.2010 10:28 Uhr schrieb Petra Hauas 44 J

Gemüsepfanne : je 1 gelbe + rote Paprika, 1 Zucchini, 150g Champignons, 1-2 Knoblauchzehen, evtl. Chilischote - alles in gleichgroße Stücke schneiden , mit frischen Kräutern (Ersatz- gefrorene oder getrocknete), ganz wenig Salz und Pfeffer und etwas Olivenöl marinieren(Ca.2-4Std), in Pfanne anbraten und mit Reis oder Nudeln servieren. Nach Geschmack noch etwas Schmand oder Creme fraiche zum Gemüse

Am 25.01.2010 21:13 Uhr schrieb Marliese 49 J

Broccolisuppe: frischen Broccoli 5-6 min. kochen, Wasser abgießen dabei aber auffangen. In den leeren Topf mit etwas Margarine und Mehl eine Schwitze anrühren, das Broccoliwasser langsam zufügen und evtl. mit Sahne oder Milch verfeinern, würzen-salz muskat. evtl. einen TL gekörnte Brühe.dann den Broccoli in die Flüssigkeit geben und mit dem Pürrierstab leicht zerkleinern, dazu paßt gut Baguette, preiswert und schnell und sehr lecker,Zubereitungszeit ca. 10-15 min.-Guten Appetit

Am 25.01.2010 19:39 Uhr schrieb Gabi

Pellkartoffeln mit Frühlingsquark

Am 25.01.2010 19:37 Uhr schrieb Gabi

Mischobst kleinschneiden und mit etwas Wasser über Nacht ziehen lassen. Aufkochen bis es sämig wird und mit gekochten Nudeln vermischen

Am 25.01.2010 17:11 Uhr schrieb Anonym

Hähnchen mit Kartoffeln- Kinder lieben es: 1 Packung Hähnchenschenkel oder -flügel waschen, abtupfen, mit geschälten rohen Kartoffeln(kleine Kartoffeln ganz lassen, größere halbieren) auf ein geöltes Backblech legen. Salzen, pfeffern, die Hähnchenteile mit etwas Öl beträufeln - 180 Grad ca.40 Minuten - fertig Variante: mit Gemüse - oder Kräuter, was vorrätig ist oder verbraucht werden muß. Achtung - Gemüse erst später dazulegen, braucht keine 40 Minuten. Variante im Sommer: ganze Knoblauchzehen und Salbeiblätter, dazu ein kleiner Salat.

Am 25.01.2010 15:05 Uhr schrieb Renate 47 J

Für mich alleine jeden Tag Gesund und Preiswert kochen? Kein Problem! Gemüse je nach angebot einfach garen und einfrieren. Fleisch, Fisch Je nach angebot in "normalen"(d.h.5-8 Stk.) Packungen einzeln abpacken und einfrieren. Nach belieben auftauen, würzen und immer anders Kombinieren. Auch Brot Schneiden lassen und in einen großem Gefrierbeutel (wiederverschliessbar) einfrieren. Im gefrorenen zustand buttern (spart enorm Fett). Nach c.a. 2-3 Minuten belegen.

Am 24.01.2010 17:42 Uhr schrieb Beate 51 J

Eier in Dillsoße 1/2 Liter Milch aufkochen und mit etwas Salz, feingeschnittenen Dill aufkochen und 2 Eßl. Mondamin mit Sahne anrühren und in die kochende Milch geben damit sie eine sämige Konsistenz erhält. Dann von der Herdplatte nehmen und nach Geschmack 2 - 3 Eßl. Essig dazugeben. Nun die gekochten geschälten Eier in die Soße geben und mit gekochten Kartoffeln servieren. Eine leichte lecker gekochte Mahlzeit ohne Fleisch. Wer will kann noch einen Salat dazureichen. Guten Appetit

Am 24.01.2010 06:51 Uhr schrieb kristine 27

3-4 eier aufschlagen würzen und gut durchrühren.eine grössere pfanne mit etwas erhitzen dan einfach mit einer gabel toastbrot nehmen und in der ei masse eintauchen und direkt in der pfanne von beiden seiten anbraten(man kan auch älteres meisbrot nehmen der schon etwas hart geworden ist.meine 3 kinder essen es sehr gerne und das ganze istin 5 minuten fertig.

Am 23.01.2010 11:52 Uhr schrieb Petra

Fischstäbchenpfanne: 1 Pack.Fischstäbchen (ca.15 St) mit etwas Margarine von beiden Seiten goldbraun braten. 3 Eier mit Salz,Pfeffer und etwas Milch verquirlen. Eventuell etwas Schnittlauch oder Kapern dazugeben. Eier über die Fischstäbchen geben und zugedeckt bei geringer Temperatur stocken lassen. Dazu passt Kartoffelpüree und Spinat oder eingelegte rote Bete.

Am 22.01.2010 20:49 Uhr schrieb Karsten 47 J

Hirtenkäse nach Sachsenart : 2 Scheiben Käse ,1 Scheibe gekochter Schinken ,Semmelmehl ,1 Ei ,1 Eßl Öl; Käse mit Schinken belegen mit zweiter Scheibe abdecken ,panieren wie Schnitzel in Öl braten einmal wenden. Auf einer getoasteten Scheibe Toast servieren ! Als Krönung ein paar spritzer Worcestersauce!!!! EIN GENUSS !!!! Und Sättigt !!!

Am 22.01.2010 20:02 Uhr schrieb Anonym

1 packung glasnudeln1stange lauch 1möhre 1knoblauchzehe champignons 1 hähnchenbrust hühnerbrühe soja soße salz pfeffer hähnchenbrust in hühner brühe garen anschließend glasnudeln ohne kochen in der brühe garen hähnchenbrust kleinschneiden möhre u lauch in streifen ssschneiden in einer pfanne mit etwas öl anbraten nudeln dazu mit den gewürzen abschmecken

Am 22.01.2010 19:32 Uhr schrieb Petra 46 J

Gemüsepuffer: 500 g Kartoffeln reiben; 2 kleine, feste Zucchini grob raffeln; 3 große Möhren grob raffeln; alles mischen. 1-2 Eier, 5 geh. Eßl. Mehl, Salz, Pfeffer und Mußkatnuss nach Geschmack unterrühren.Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen, Masse portionsweise hineingeben, etwas flach drücken, von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. Sofort heiß mit Kräuterquark (Magerquark mit etwas Milch glattrühren, TK Kräuter nach Geschmack dazu, mit Salz und Pfeffer abschmecken) servieren. Ideal für Kinder, die nicht gerne Gemüse essen! (bei meinen hat`s gut geklappt!!)

Am 22.01.2010 19:03 Uhr schrieb Inge

Maccaroni mit Speck Geländer Bauchspeck (durchwachsener Speck) in feine Würfel schneiden und schön kross in einer Pfanne anbraten. Einen Topf mit Salzwasser aufkochen, Maccaroni dem kochenden Wasser zugeben und nach Anleitung kochen. Die bissfesten Maccaroni abgießen und

zurück in den Topf geben und den gebratenen Speck darüber geben. Die Zutaten vermengen. Fertig...Die Nudeln mit dem Speck in einen Teller geben und je nach Geschmack mit Maggi oder Ketchup schmecken lassen.

Am 19.01.2010 13:27 Uhr schrieb Marliese 55 J

Zucchinipfanne von Marliese: 1-2 Zucchini in Olivenöl anbraten, salzen, pfeffern, evtl. Tomatenmark, Nudeln (Spaghetti o.ähn). unterheben, evtl. auch Reste von Käse, mit Sahne und Schnittlauchröllchen verfeinern. In ca. 3-5 Minuten ist alles fertig. Meine Tochter isst das sehr gerne. Guten Appetit.

Am 18.01.2010 18:33 Uhr schrieb Silli 41 J

Haferflocken in kochendes Wasser geben und gegebenenfalls mit Wasser auffüllen, sodaß es einen sämigen Brei ergibt. Mit Honig abschmecken, getrocknete Cranberris und zerkleinerte Wallnüsse (welche im Herbst gesammelt!) dazugeben. Ergibt einen schmackhaften und gesunden Brei der auch satt macht. Man kann auch Hirseflocken anstelle von Haferflocken nehmen, damit tut man gleich was für Haut und Haare!

Am 18.01.2010 16:01 Uhr schrieb Stephanie 49 J

Bohnenpfanne für 4 Personen: 4-6 Mettwurstchen, Kartoffeln (Menge nach Geschmack) und 2 große Dosen Brechbohnen Die Mettwurstchen in Scheiben schneiden und in einer Pfanne kräftig anbraten, die Kartoffeln schälen und in möglichst gleiche Scheiben schneiden, auch in die Pfanne geben, dann sofort die Bohnen mit dem Wasser (wichtig) dazugießen. Nach Geschmack mit Bohnenkraut würzen. Im geschlossenen Topf ca. 20 Minuten garen. Die Kartoffeln müssen zur Hälfte mit dem Bohnenwasser bedeckt sein! (Eventuell sonst noch etwas Wasser dazugeben) Wirklich sehr lecker!!!!

Am 18.01.2010 00:32 Uhr schrieb Ursula 46 J

Super satt macht ein äußerst preiswertes Rezept aus der Pfadfinderküche meiner Kinder, das ich selbst ausprobiert habe: Spaghetti Bolognese vegetarisch. Anstelle des Hackfleischs nimmt man Schwarzbrot, das zum Anbraten zerbröseln wird, Zwiebeln, Knoblauch, Möhren, Sellerie mit anschwitzen, Dosentomaten hinzu, mit Salz, Pfeffer, Prise Zucker, gemischten getrockneten Kräutern abschmecken, durchköcheln lassen, Vorsicht, es brennt leicht an! also tüchtig rühren. Mengenangaben 5 Personen: 500 g Schwarzbrot, 4 Dosen Tomaten, 1 große Zwiebel, 1-2 Möhren, 1 Stck Sellerie, Knoblauchzehe LG + gut Koch

Am 16.01.2010 23:36 Uhr schrieb Anja 38 J

BRATLINGE: Kartoffeln (mehlig) gar kochen, abgießen und zerstampfen, mit gewürfelter Salami (die günstigste ist die Beste hierbei!), Ei, Muskatnuss (wer mag: kleingeschnittene Frühlingszwiebeln) und Mehl nach Bedarf zu einem mittelfesten Teig kneten (der Teig kann ruhig noch etwas kleben). In einer Pfanne mit Öl kleine Plätzchen ausbacken. Dazu passt ein grüner Salat mit Schmanddressing.

Am 16.01.2010 18:11 Uhr schrieb Marianne

Spinat Zwiebeln, Dörrfleischwürfel und Knoblauch an- bzw. ausbraten. Spinat ohne blubb dazugeben und auftauen lassen. Durchrühren, mit Salz, Pfeffer und Fondor abschmecken. Dazu Spiegelei und Salzkartoffeln

Am 16.01.2010 18:08 Uhr schrieb Marianne

Linsensuppe Vom Inhalt einer Dose Fleisch (Fleischkonserve) das Fett abkratzen und je nachdem wieviel man möchte in einen Topf füllen. Darin gewürfelte Zwiebeln, und viel Suppengemüse anbraten. Das klein geschnittene Fleisch zugeben, durchbraten und mit einer Dose gekochte Linsen auffüllen. Durchrühren, gewürfelte Kartoffeln zugeben u. mit Brühe auffüllen. Die Kartoffeln weich kochen und alles würzen, evtl. mit Essig abschmecken.

Am 16.01.2010 18:02 Uhr schrieb Marianne

Brotscheiben so ausschneiden, dass der Krustenrand stehen bleibt. Das weiche Innere würfeln u. in gewürztem aufgeschlagenen Ei einweichen. Die Kruste in der Pfanne in Fett anbraten, mit der Eimasse füllen und fest werden lassen. Dazu Gemüse od. Salat.

Am 16.01.2010 18:00 Uhr schrieb Marianne

Pizzapfannkuchen Leicht salzigen Pfannkuchenteig (ohne Zucker) gewürzt mit italienischen Kräutern oder auch nur mit Oregano herstellen. Daraus Pfannkuchen backen, die, ehe die Oberseite fest ist, mit

Tomatenscheiben, Salamischeiben oder was halt da ist und Käse belegt werden. Deckel auf die Pfanne!

Am 16.01.2010 13:12 Uhr schrieb Georg

Eier in Senfsosse Eier weich kochen. Mehlschwitze herstellen, mit Brühe (Würfel) aufgießen, durchkochen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Senf und Süßstoff. Eier schäfen und in der Sosse servieren. Dazu Salzkartoffeln ähnliches Gericht: Eier in Schnittlauchsosse. Sosse herstellen wie oben, nicht mit Senf aber sehr viel kleingeschnittenem Schnittlauch abschmecken.

Am 16.01.2010 13:06 Uhr schrieb Georg

Rauchfleisch (Dörrfleisch) klein würfeln und in etwas Öl auf mittlerer Hitze auslassen. Gepressten Knoblauch (nach Geschmack) dazu, kurz mitbraten. Salzen und pfeffern. Gekochte Spaghetti drunter mischen. Dazu Salat.

Am 16.01.2010 01:00 Uhr schrieb Mäggie 50 J

Tortellini-Auflauf 250g Tortellini in Brühe bißfest kochen. Inzwischen 1 Eßl. Butter zerlassen und 1 gepreßte Knoblauchzehe und 1 feingeschn. Zwiebel darin dünsten. 1 Glas geschn. abgetr. Pilze und 6 Scheiben gek. Schinken in kl. Würfel geschn. dazugeben und 3 Min. mitdünsten. 200 g Kräuterschmelzkäse und 250 g süße Sahne dazu und alles gut verrühren. Eine Auflaufform buttern, die abgetr. Tortellini und die Sahnemasse darübergeben. Circa 25 Min. bei 180 C Umluft backen. Eisbergsalat dazu mit Essig-Oel-Sauce. Lecker!!! Bei preiswertem Einkauf komme ich auf 4,09 ? für 4 Personen, auch Gäste.

Am 15.01.2010 20:38 Uhr schrieb Friedrich

Pellkartoffeln mit Tessiner-Soße Zu den Pellkartoffeln eine helle Soße (Bechamel) bereiten: 50 gr Margarine in Topf zergehen lassen, Mehl hinzufügen, so dass alles Fett aufgenommen ist, kurz - auf kleiner Flamme - binden lassen, dann mit Milch aufgießen. Salz Pfeffer und einen halben Teelöffel "Tessiner Gewürz" hinzugeben. Fertig. Die gleiche Soße schmeckt auch gut zu Spaghetti, dann hat das Essen aber kaum Vitamine! Varianten: Reste von Wurst und Käse und Gemüse (Zwiebeln, Paprika, Möhren...) in die Soße geben.

Am 15.01.2010 20:14 Uhr schrieb Anonym 56 J

Düppekooche Weihnachtsgans der armen Leute: p P etwa 500g Kartoffeln schälen klein reiben. verrühren mit 1-2 eiern + soviel Milch dass es etwas flüssig ist, Pfeffer (großzügig!! salz + pP einer dicken kleingehackten Zwiebel +wenn vorhanden pro 4 P etwa ein mettendchen/ Bauchspeck KEIN Mehl! Auflaufform oder Gänsebräter gut fetten, unten rein Schinkenschwarte oder geräucherten Reste. vor dem Heiligabend Kirchengang beim Bäcker in den heissen Ofen stellen nach 2-3 Stunden abholen. Heimischer Herd sollte gut 250 grad vorgeheizt sein mit fallender Hitze braten. dazu apfelmus + quark-Süß

Am 15.01.2010 20:11 Uhr schrieb Brigitte

Sahnemöhren für 4 Personen: 800g Möhren in Scheiben, 400g Hackfleisch gemischt, 2 Zwiebeln gewürfelt, ca- 1/2 Ltr. Gemüsebrühe, 1 B. Sahne, Salz, Pfeffer und - wer mag - gemahlene Kümmel, viel Petersilie. Zubereitung: Zwiebeln und Hackfleisch in einer Pfanne bis zur gewünschten Bräune anbraten, salzen, pfeffern. Möhren dazugeben und einige Minuten mitdünsten, mit gemahlenem Kümmel abschmecken (lecker!). Nach Belieben Brühe auffüllen, Sahne unterrühren, etwas einkochen lassen. Zum Schluß viel Petersilie unterziehen. Beilage: Kartoffeln oder Reis. Am besten schmeckt aber Kartoffelpüree!

Am 14.01.2010 21:06 Uhr schrieb anonym

Pizzabrötchen 4 Aufbackbrötchen- Baguette aufschneiden, 200g Frischkäse mit 2 El Tomatenmark oder Ketchupund Pizzakräutern verrühren, Brötchen damit dick bestreichen darauf von 4 Tomaten Scheiben, evt. auch Paprikawürfel oder Mais verteilen , darüber dünne Salmiescheiben , preiswert fettarm abgepackt oder Kochschinken , alles mit Scheibletten abdecken im Backofen bei 200° Backen , pro Pers. zwei Hälften sehr beliebt bei Jugendlichen dazu grüne Gurke

Am 14.01.2010 19:58 Uhr schrieb Hildegard

Wirsingtopf: 1 dicke Zwiebel , 1 kg Wirsing, ca. 100 g durchw. Speck. 6 Kartoffeln. Wirsing kleinschneiden, Zwiebeln klein schneiden. Gewürfelten Speck in ca. 1-2 EL Öl anbraten, Zwiebeln dazugeben, andünsten. Den geschnittenen Wirsing in den Topf geben und mit andünsten mit ca. 1/2 ltr. Gemüsebrühe auffüllen und ca. 20 Min sanft kochen. Separat mehlig kochenden Kartoffeln dazu kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Guten Appetit. Wer es sich leisten kann gibt in den heißen Wirsingtopf noch ca.120 g gewürfelten Holländer dazu, umrühren und servieren. Toller und leckerer Wintereintopf.

Am 13.01.2010 18:59 Uhr schrieb Anonym

1 kg Getreide - Mischung (6-Kornmischung), mittelfein geschrotet (Reformhaus) 250 g Weizenmehl, 1050 2 EL Meersalz 2 EL Honig 1 Liter Wasser, oder 0,5 l Milch und 0,5 l Wasser 2 Beutel Trockenhefe Alle Zutaten mischen, in eine gebutterte Backform geben (evtl. Springform), und in den kalten Backofen stellen. Den Herd auf 100° stellen und das Brot darin ca. 40 Minuten gehen lassen. Anschließend das Brot bei 225° 40 Minuten backen. Nach Belieben kann der Teig mit Sonnenblumenkernen, Walnüssen, gerösteten Zwiebeln, frischen Kräutern oder Schinkenstückchen verfeinert werden.

Am 13.01.2010 18:54 Uhr schrieb Anonym

1 Liter Milch 5 EL Zucker 250 g Grieß (Hartweizengrieß) 5 EL Butter oder Margarine Obst nach Wahl Die Milch aufkochen, den Zucker hinzufügen und umrühren. Die Kochstelle abschalten, den Grieß einrieseln und die Margarine bzw. Butter hinzufügen. Alles miteinander verrühren. Sollte der Grießbrei zu fest sein, kann man noch etwas Milch hinzufügen. Die Festigkeit des Breies sollte sämig sein. Nach dem Erkalten kann Obst hinzugefügt werden.

Am 13.01.2010 18:53 Uhr schrieb Anonym

250 g Kartoffeln, mehlig 100 g Magerquark 1 kleines Ei(er) 1 EL Mehl, Type 1050, oder ein anderes 1 Prise Salz 1 Prise Zimt etwas Zitronenschale, abgerieben Süßstoff, eventuell 1 EL Öl Die Kartoffeln kochen, pellen und anschließend fein reiben (geht auch mit Kartoffeln vom Vortag). Mit Quark, Ei, Mehl, Salz, Zimt und Zitronenschale mischen. Mit Süßstoff abschmecken. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Teigportionen esslöffelweise einfüllen und auf beiden Seiten braten. Die fertigen Küchlein auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Am 13.01.2010 17:06 Uhr schrieb K. Weiß 42 J

Backkartoffeln: Kartoffeln waschen und in der Mitte durchschneiden. Ein Backblech mit Öl einstreichen und nach belieben die Kartoffelhälften mit Sesam, Kräuter, Salz.....etc auf der Schnittseite würzen. Je nach dicke der Kartoffeln für ca. 20-30 min bei 200 Grad im Backofen garen - fertig. Dazu passt Kräuterquark - ein Würstchen - als Beilagen beim Grillen - mein Kinder lieben Ketchup dazu

Am 13.01.2010 16:41 Uhr schrieb Elke 54 J

Hackeintopf 300 gr. gem. Hackfleisch anbraten und gut würzen dazu 1 Zwiebel , Knoblauch , Kartoffeln, Kräuter nach Geschmack und Gemüse z.B. geforenes,oder Querbeet aus dem Garten oder zur Not auch aus der Dose (Angebote nützen !) Wasser dazu je nach Gemüsemenge und hungrigen Mäuler. Fast fertig kochen und dann 2 -3 Hände voll Gabelspagetti zum garen in die Suppe geben. Zum Schluß noch mit Instandbrühe abschmecken.

Am 13.01.2010 16:04 Uhr schrieb Anonym

Rezept für : fünf vor zwölf f. 4 Personen 500 g gemischtes Hack in Öl anbraten bis es krümelig ist, salzen u. pfeffern, dann 400 g Langkornreis (ungekocht) dazugeben, sowie 500g (oder auch mehr) Lauch in 1 cm breite Ringe geschnitten dazugeben. Das Ganze kurz anbraten, dann nur soviel Brühe (aus Brühwürfel oder gekörnt) dazugeben, dass der Reis gut Quellen kann. Deckel auf den Topf und nach 20 bis 25 Minuten ist der Reiseintopf fertig. Wenn man die Zutaten bei Aldi oder Lidl einkauft kommt man mit 4 Euro hin. Sehr lecker - guten Appetit!

Am 13.01.2010 15:59 Uhr schrieb Rosalinde

Apfelküchle: Einen dünnen Pfannkuchenteig herstellen und in diesen Apfelstücke oder Apfelingel geben. In heißem Fett auf beiden Seiten braten. Köstlich

Am 13.01.2010 15:09 Uhr schrieb Katharina 59 J

Porree Eintopf 1 Kg Porree putzen, halbieren waschen abtropfen lassen und in 1 cm breite Streifen schneiden 2 Möhren in Scheiben schneiden 1 Stück Sellerie würfeln 1 Zwiebel in Scheiben schneiden oder würfeln 750 g mehlig kochende Kartoffeln schälen und würfeln 75 g durchwachsenen Speck würfeln. 1 EL Öl erhitzen die Speckwürfel darin ausbraten, Möhren, Sellerie, und Zwiebeln darin andünsten die Kartoffelwürfel 1 L. Fleischbrühe und 2 geräucherte Mettwürste hinzugeben, zum kochen bringen und etwa 10 Min kochen lassen die Porreestreifen hinzugeben mit Salz Pfeffer würzen noch etwa 5-7 Min kochen u. abschmecken.

Am 13.01.2010 15:08 Uhr schrieb Sigrid 56 J

Gegarte Kartoffeln stampfen. Die gleiche Menge Porree (nur die weißen Enden) in sehr wenig Gemüsebrühe garen und pürieren. Alles mischen, Schmand oder Sahne hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und evtl. Suppenwürze abschmecken. Es sollte ein fester Brei werden. Als Beilage zu Gebratenem (Würstchen, Frikadellen, Fisch, Schnitzel) oder auch als rein vegetarisches Gericht. Für Kinder kann man mehr Kartoffeln nehmen. Die Sahne mildert auch den Porreegeschmack.

Am 13.01.2010 15:03 Uhr schrieb Ingrid

Wunderbare Kartoffelsuppe 4 große Kartoffeln, 4 Karotten, 1 große Zwiebel, 1/8 Stück Knollensellerie, 2 EL Petersilie, etwas Öl, 1 EL kalte Butter Salz, Pfeffer, instant Gemüsebrühe Zubereitung: Die Zwiebel in grobe Würfel schneiden und in etwas Pflanzenöl goldbraun andünsten. Die geputzten Karotten und Sellerie vierteln und dazugeben. Dann ablöschen mit 1 l Wasser und zum Kochen bringen. Die geschälten und ebenfalls in Viertel geschnittenen Kartoffeln Salz, Pfeffer hinzugeben. Alles ca. 20 Min. weich köcheln. Gemüse mit einem Sieblöffel aus dem Topf heben und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Instantbrühe abschmecken. Vor dem Servieren Petersilie und Butter hinzugeben.

Am 13.01.2010 13:27 Uhr schrieb Anonym

Paprika-Suppe, 1 Zwiebel, 2 rote Paprika in Würfel mit 1 gepressten Knoblauchzehe in Öl andünsten, mit Gemüsebrühe ca. 300 ml auffüllen. Suppe 20 min garen lassen mit Sahne und Paprikapulver abschmecken. Suppe pürieren.

Am 12.01.2010 18:41 Uhr schrieb Ursula 46 J

Ein sehr schmackhafter preiswerter Braten ist die Putenoberkeule. Sie lässt sich sehr variantenreich zubereiten. Puntenkeule im Bräter anschmoren, Zwiebel und gehackte Möhre dazu, ablöschen und ca. 2 Std im Ofen, ca. 170 C. Entweder 1/2 Stunde vor Ende der Garzeit Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate und in Spalten geschnittene Kartoffeln mit garen, mit Provence-Kräutern abschmecken. Oder Soße nach dem Binden mit getrockneten Aprikosen und Pflaumen anrichten, dazu Klöße und Wirsing oder Fleisch zu Gulasch schneiden etc. LG und Gut Koch

Am 09.01.2010 18:46 Uhr schrieb Anonym

Kaesespaetzle: 1 Zwiebel in etwas Butter goldbraun anbraten. Gekochte Spaetzle hinzufügen. Salzen & Pfeffern. Geriebenen Kaese dazu geben (Menge und Sorte nach Geschmack) und ihn unter Rühren schmelzen lassen. Dazu passt ein frischer Salat oder einfach eine saure Gurke...

Am 09.01.2010 18:44 Uhr schrieb Anonym

Reibekuchen: 4 grosse Kartoffeln und 1 Zwiebeln reiben. Mit 1 Ei und 1 EL Mehl vermengen. Salzen, pfeffern & eine Prise Muskat hinzufügen. In heissem Fett goldbraun ausbacken.

Am 09.01.2010 17:42 Uhr schrieb Sigrid

Hier mal eine süße Variante: Pfannkuchen mit heißen Kirschen. 225g Mehl, 1 Päck. Vanille Soßen Pulver, 2 gestr. Teel. Backpulver, 3 Eier (davon das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen), 1 Prise Salz, 1 gehäuften Eßl. Zucker und einen 1/2 l Milch. Alles vorsichtig vermischen und nach und nach die Milch zugeben. Zuletzt das steife Eiweiß vorsichtig unterheben. In der Pfanne je 3 kleine Pfannkuchen abbacken. Dazu 1 Glas Kirschen mit 1 Eßl. Zucker und ca. 2-3 Eßl. Sago aufkochen und mit 1 Teel. Stärkemehl binden.

Am 09.01.2010 17:04 Uhr schrieb Angelika 61 J

Schmorgurken mit Mettbällchen 1Salatgurke schälen,halbieren,ausschaben in 1cmdicke Scheiben schneiden in Topf mit Gemüsebrühe bissfest garen. 1 Becher saure Sahne dazu. Aus 2 grobe Bratwürste das Mett heraus drücken und Bällchen formen,rundherum anbraten und zu den Schmorgurken dazu geben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Eventuell etwas frischen klein geschnittenen Dill dazu. Dazu passen Salzkartoffeln. Lecker und billig !

Am 08.01.2010 14:51 Uhr schrieb Engel 50 J

Makarunas 2 Zwiebeln und 1-2 Knoblauchzehen kleinhacken und in Olivenöl mit Chilipulver/Schoten nach Geschmack andünsten. Wenn die Zwiebeln glasig sind, 1 Tube Tomatenmark unterrühren und 2 Töpfe Schmandt dazugeben. Mit Salz, Zucker und Schärfe nach Geschmack abschmecken und die heißen Nudeln unterheben. Mit Salat dar absolute Hit!!

Am 06.01.2010 17:30 Uhr schrieb Heidi 55 J

Überbackene Quarkpfannkuchen. 6 Stück normalgroße Pfannkuchen backen. Aus 500 g Quark, 4 El. Zucker, 1 Ei, 2 El. Grieß und 3 El. Rosinen eine Fülle herstellen. In die Pfannkuchen streichen. Zusammenrollen und in eine Auflaufform legen. 400 ml Milch mit 1 Ei, 1 El. Zucker u. 1 Vanillezucker verquirlen. Über die Pfannkuchen gießen und im heißen Rohr ca. 25 Min. überbacken. Dazu passt Apfelmus oder Vanillesoße.

Am 06.01.2010 08:32 Uhr schrieb Dagmar 42 J

Kartoffelpüree mit Rahmspinat und Rührei Kartoffeln kochen und mit warmer Milch, Butter zu Püree stampfen. Mit Salz, Muskatnuss abschmecken. Rahmspinat nur warmmachen. Eier mit Milch, Salz und Pfeffer verrühren, etwas Sprudelwasser rein und in einer Pfanne unter rühren stocken lassen.

Am 02.01.2010 16:07 Uhr schrieb Silvia Windeisen 52 J

Spaghetti mit Paprika-Speck-Soße 100 g Speck (Würfel oder in Würfel geschnitten) in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anbraten 2-3 Paprikaschoten waschen, putzen, in Würfel oder Streifen schneiden zugeben und mit anbraten 3-4 EL Tomatenmark und Wasser oder 1 Pck. passierte Tomaten zugeben Mit Paprikapulver, Cayennepfeffer, Salz abschmecken ca. 10 Minuten garen Spaghetti wie üblich abkochen Mit der Soße mischen mit Schnittlauch garnieren

Am 29.12.2009 19:58 Uhr schrieb Jule 67 J

1. Tag 1 gefrorenes oder frisches Hähnchen, innen und außen salzen, mit 1 Bund Suppengemüse, 1 Zwiebel,1 Lorbeerblatt, 3 Wachholder-beeren, 1 kl. geschälte Kartoffel ca. 1 Stunde kochen. Haut entfernen, Fleisch ablösen, kleine Stücke für die Suppe aufheben. Aus der Brühe eine Suppe herstellen, Gemüse nach Geschmack und Nudeln zufügen, bissfest kochen, abschmecken. Dazu einen Nachtisch reichen (Pudding, Griesbrei. Pfannkuchen). 2. Tag Aus dem Brust- und Schlegelfleisch ein Frikassee herstellen, dazu Reis und Salat reichen. Preiswert und lecker.

Am 29.12.2009 19:19 Uhr schrieb Gertraud

Für das aus Österreich stammende Gericht namens "Krautfleckerl" schneidet man einen Kopf Weißkraut in kleine Vierecke von ca. 1,5 x 1,5 cm oder ein bißchen größer. Zwiebel und Knoblauch in Fett (idealerweise Enten- oder Gänseschmalz) andünsten, Krautstücke dazugeben, mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und das Kraut mit anrösten, bis es eine bräunliche Farbe angenommen hat. Etwas Brühe zugeben und in der geschlossenen Pfanne weichdünsten. Dann das Kraut mit gekochten kleinen Nudeln vermischen. Es gibt hierzu spezielle Nudeln in Viereckform, die ich aber in Deutschland noch nicht gesehen habe. Ist sehr schmackhaft.

Am 23.12.2009 17:28 Uhr schrieb Anonym

Möhren - Kartoffeln durcheinander 500gr. Möhren,500gr. Kartoffeln,1gr. Zwiebel wer mag etwas Speck. den Speck,Zwiebeln und Möhren in etwas Öl anbraten. 1l Gemüsebrühe aufgiessen und mit den restlichen Möhren und Kartoffeln in Würfel kochen. Nach ende der Garzeit alles zusammenmischen bis ein dicker Brei entsteht.

Am 22.12.2009 12:09 Uhr schrieb Heike 45 J

GLÄSCHENHUHN - 1 Glas Hü-Suppenkonzentrat nur 1 x verdünnen, dazu 1 Pckg. passierte Tomaten und Gemüse nach Wahl und Vorrat (Zucchini, Bohnen, Erbsen, Mais, Paprika, Möhren..), scharf würzen mit Rosenpaprika o.ä. - geht wahrscheinlich auch mit Nudeln, Reis oder Kartoffeln, meist ist der Topf aber schon voll mit der Gemüseeinlage - für renitente Kids Gemüse mit Keksausstechern in Form bringen

Am 21.12.2009 22:31 Uhr schrieb Anonym

süße Nudeln Nudeln kochen oder Nudelreste verwenden. In Pfanne Butter erhitzen Zucker mit Semmelbröseln (Paniermehl) und einer Prise Salz in die Pfanne geben. Alles gut verrühren, dann die Nudeln dazu geben und erhitzen. Ist lecker und vor allem bei Kindern ein Renner. Wenn es der Geldbeutel zulässt noch eine Vanillesoße dazumachen aus einem Päckchen Puddingpulver nach Packungsanleitung aber aus 1 Liter Milch statt einem halben.

Am 20.12.2009 22:53 Uhr schrieb Anonym

Wurst -Gemüsegulasch 1dickes Würstchen oder ein Stück Fleischwurst würfeln 1Paprikaschote+1-2 Zwiebeln in Würfel 1 Dose passierte Tomaten +1Dose Gemüsemais. Salz, Pfeffer, Curry +etwas Tomatenketchup Wurststückchen anbraten, das Gemüse dazugeben und noch etwas mitanbraten. Mit den Tomaten ablöschen, mit den Gewürzen und dem Tomatenketchup abschmecken .Zuletzt den Gemüsemais dazugeben und leise köcheln lassen , bis das Gemüse weich ist. Unsere Kinder mochten dazu am liebsten Nudeln.

Am 18.12.2009 19:11 Uhr schrieb Waltraud 56 J

Nudeln Arrabiata: 1 Zwiebel,1 Knoblauch-zehe und 1 Chilischote in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen. 1Teel. Tomatenmark hinzufügen. 1 Dose geschälte Tomaten kleinschneiden und mit 1 Paket passierten Tomaten in den Topf geben, mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken. 500g Pasta al dente kochen und zu der Sosse geben.

Am 18.12.2009 15:46 Uhr schrieb Klara 55 J

Möhreneintopf: 1 KG Möhren, 1 KG Kartoffel, 1 dicke Zwiebel, wer mag geräucherten Speck, ansonsten Rauchsatz, Salz, Pfeffer, Muskat und Mettwürstchen. Kartoffel und Möhren schälen, grob würfeln. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Speck ebenfalls würfeln. Speck anbraten, Zwiebel dazu und glasig dünsten. Kartoffel und Möhren und etwas Salz dazu geben und wenig (ca. 1 1/2 Tassen) Wasser angießen, alles in ca. 20 - 25 Min. gar kochen. Kurz vor Ende der Garzeit die Mettwürstchen mit garen. Nach Ende der Garzeit die Würstchen wieder raus nehmen und alles mit dem Kartoffelstampfer stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die Mettwürstchen wieder dazu geben.

Am 17.12.2009 14:29 Uhr schrieb Helene Wallner

Suppe die satt macht! Helene 66 Jahre 1 L Wasser aufkochen, 2 Stück Suppenwürfel, etwas Salz, Pfeffer dazu, ca. 15 dag Kartoffeln und 15 dag Gemüse, (beides schälen, in kleine Würfel schneiden) egal welches, nach Saison, hinzufügen, weich kochen, mit dem Mixer pürrieren, etwas Creme fraiche einmischen, servieren mit Kräuter und gerösteten Brot- oder Weißbrotwürfeln.

Am 16.12.2009 20:33 Uhr schrieb Höllenhummel 50 J

Pfannkuchen - aus 50g Mehl, 1 Ei, Salz und Mineralwasser (pro Person) backen. Mit etwas Zucker ergeben das süsse Pfannkuchen, die man mit beliebigem Obst (Äpfel, Pflaumen und - etwas teurer-Beeren) essen kann. Die herzhaftere Variante: mit Allem, was der Kühlschrank hergibt! Reste von Salami, Fleischwurst, Paprika, Pilze usw. kleinschneiden, zum Teig geben, würzen und ausbacken. Mit einem kleinen Salat sehr lecker und sehr preiswert.

Am 16.12.2009 19:52 Uhr schrieb Omajanne

Gehackter Sombbrero: Etwas Hackfleisch anbraten, Karotten grob raspeln und zu dem Hackfleisch geben, Tomaten (frisch oder aus der Dose) in kleinen Stücken zufügen (Menge je nach Geschmack)und kurz dünsten. Mit Salz, Pfeffer und gegebenenfalls etwas Zucker abwürzen. Dazu kann man Kartoffeln oder eine Scheibe Brot essen. Meine Schwester Linda hat in ihrer Kindheit das Rezept von Frau Brandt aus Friedberg bekommen. Schon wegen dem Namen hat es den Kindern geschmeckt.

Am 16.12.2009 19:28 Uhr schrieb Madeleine

Hallo! Für ca. 4 Personen: Zwei Dosen Bohnen, 1,5-2kg Kartoffeln, 6 Mett- oder Pfefferbeißer, zwei Brühwürfel, 1 Becher Schmand. Bohnenwasser aus der Dose weggießen; Kartoffeln in Würfel schneiden, Würstchen klein schneiden, Brühwürfel rein Wasser drauf so das es kaum zusehen ist, also nicht zuviel, alles kochen lassen bis die Kartoffeln weich sind dann den Schmand rein und kurz mit dem Stampfer durchstampfen. Fertig Guten Appetit! Tipp: Am nächsten Tag ist es erst richtig lecker.

16.12.2009 19:05 Uhr schrieb Anonym

Spaghettis mit Thunfisch-Paprikasosse. 1 Zwiebel, 1 Paprika, 1 Tomate kleinschneiden und in der Pfanne anbraten. Mit Salz würzen und mit Milch einköcheln lassen, zum Schluss eine Dose Thunfisch (Öl abgießen) in die Sosse rühren. Über die gekochten Spaghettis geben.

Am 16.12.2009 18:08 Uhr schrieb Christiane 46 J

"Kartoffelgulasch" 800 g Kartoffeln (mehlig), 1/2 Ring Fleischwurst, 1 gr. Zwiebel, Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Kümmel, eine fingerdicke Scheibe Speck, Schlagsahne, 1,5 l Gemüsebrühe. Kartoffeln schälen, würfeln, zusammen mit der gewürfelten Zwiebel anbraten. Salz, Pfeffer n. Geschmack dazugeben, 2 gestr. Teelöffel Paprika darüber streuen, 1/2 Teel. Kümmel dazu. Mit 1,5 l Gemüsebrühe ablöschen, Speck dazugeben und das Ganze kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Danach süße Sahne mit Speisestärke verrühren u. nochmals aufkochen lassen. Speck kleinschneiden u. wieder zur Suppe geben.

Am 16.12.2009 15:11 Uhr schrieb wolfgang rö.

Rezept für den Schnellkochtopf . (4 Personen) 1 frisches Hähnchen, man kann auch Hähnchenkeulen nehmen, ringsherum kräftig mit Knoblauchsatz, Paprikapulver, Currypulver Pfeffer und Salz einreiben, mit 2 Essl. Margarine im Schnellkochtopf ringsherum kräftig anbraten und mit 1 und 1/2 Tasse trockenen Weißwein (Pinot Grigio) ablöschen den Deckel drauf u. 25-30 Min. garen. Die Soße mit etwas Speisestärke anbinden. Beilage: 1 große Dose Erbsen mit Möhren im eigenen Saft erhitzen, abgießen, ein Stückchen Butter zugeben. 1 Teel. gekörnte Brühe drüber streuen und durchschwenken. Dazu gibt es Salzkartoffeln.

Am 16.12.2009 13:49 Uhr schrieb Ingrid

Kloßteig (Penny, 45?), 250gr. Quark (1 Tag im Leinentuch abtropfen lassen) mit einem Ei, Salz und Pfeffer verrühren. Den Kloßteig in 6 Teile schneiden und etwa 1cm dick flachdrücken, eine Teel. Quark draufgeben und den Kloß schließen. Im siedendem Salzwasser ca. 15min garen. Mit Speck, Wurst oder Fleischresten eine Soße herstellen. Den Speck mit etwas Fett anbraten, Mehl darüber streuen und leicht anschwitzen, mit Milch ablöschen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Dieses köstliche, sehr sättigende Gericht wurde vor 100 Jahren von den armen Bauern gegessen. Es schmeckt köstlich

Am 15.12.2009 16:52 Uhr schrieb Emil

Sauerkraut, einfach GUT: 1 Zwiebel, Bauchspeck (roh oder geraucht), gewürfelt anbraten. 1 Beutel (meist billiger als Dose) Sauerkraut, 1 saurerer Apfel entkernt und gestückelt, Kartoffeln gestückelt dazugeben und garen. Nach Geschmack und Budget kann (1 Wurst bringt schon viel Geschmack) Fleisch (z.B. Bauch, Eisbein, Kassler) mitgegart werden. Hausmacher Leber- und / oder Blutwurst ca. 15 Minuten vor Kochende zugeben zum Erwärmen auf kleiner Hitze. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und evtl. Instant-Brühe.

Am 15.12.2009 16:36 Uhr schrieb Emil

Sauerkraut, einfach GUT: 1 Zwiebel, Bauchspeck (roh oder geraucht), gewürfelt anbraten. 1 Beutel (meist billiger als Dose) Sauerkraut, 1 saurerer Apfel entkernt und gestückelt, Kartoffeln gestückelt dazugeben und garen. Nach Geschmack und Budget kann (1 Wurst bringt schon viel Geschmack) Fleisch (z.B. Bauch, Eisbein, Kassler) mitgegart werden. Hausmacher Leber- und / oder Blutwurst ca. 15 Minuten vor Kochende zugeben zum Erwärmen auf kleiner Hitze. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und evtl. Instant-Brühe.

Am 15.12.2009 13:28 Uhr schrieb Anonym

Würstchengulasch: Dose/Glas Würstchen Dose Ananas-Stückchen Zwiebeln 1-2 Essl. Mehl Nudeln Bratfett Würstchen in Scheiben schneiden, trockentupfen, in Fett anrösten. Zwiebeln in Streifen

schneiden dazugeben. Etwas Mehl überstäuben und alles unter Rühren appetitlich bräunen. Mit dem kompletten Inhalt der Dose Ananas ablöschen. Mit milder Hitze köcheln lassen, bis das Mehl gar ist und leicht angedickt hat. Nudeln separat kochen.

Am 14.12.2009 13:50 Uhr schrieb Anonym 54 J

Hallole, mein Vorschlag wäre: 1Dose geschnetzelte Tomaten (bei Aldi 0, 35 cent und ein Päckchen günstige Nudeln. Zwiebel und nach Geschmack Knoblauch andünsten, Tomaten aus der Dose dazu und sanft köcheln lassen, mit Oregano, Basilikum, Pfeffer und Salz würzen. Kartoffelsuppe Eine Tüte Fertiggartoffelbrei nach Vorgabe herstellen und dann mit Milch verdünnen, bis es suppig ist, mit wenig Salz (nur wenn das Salz nicht schon im Kartoffelbrei enthalten ist) und etwas Pfeffer würzen. Wenn der Geldbeutel dann noch Würstchen zuläßt, diese sehr fein schneiden, in die Suppe geben und alles erwärmen.

Am 13.12.2009 13:01 Uhr schrieb Elisabeth 66 J

Möhren - untereinander 1 kg Kartoffeln 500 g Möhren 1 Stange Porree (aus optischen Gründen auch Grünes mitverwenden) schälen, putzen, in Stücke schneiden, mit wenig Wasser mit Salz weich kochen, etwas stampfen und mit Milch zu einer dicken, stückigen Creme verrühren. Es darf auch Sahne/sauere Sahne sein. Mit Curry abschmecken. Wenn das Geld noch reicht Frikadellen dazu. Mengen sind je nach Geschmack und Vorrat variabel.

Am 12.12.2009 17:36 Uhr schrieb Anonym

750 g Rosenkohl putzen, Strünke kreuzweise einschneiden, 10 Minuten in Salzwasser blanchieren, 1 Liter Gemüsebrühe aufkochen, 350 g Polentagrieß einrieseln, 5 Minuten köcheln, dann quellen lassen, in gefettete Auflaufform streichen, Rosenkohl hineindrücken, mit 5 EL geriebenem Käse bestreuen, 25 Minuten im Ofen bei 200 °, 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe in Öl anschwitzen, 1-2 Dosen Tomaten grob zerkleinert mit Saft dazu und 2 EL Tomatenmark, alles 5 Minuten offen köcheln, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, zum Rosenkohlgratin reichen.

Am 12.12.2009 16:44 Uhr schrieb Anonym

32 Mainzer Spargel, I. Sorte 200 g Steinbuttfilet 180 g Blätterteig 1 Eigelb 6 cl Spargelbrühe 6 cl Rheinhessen Riesling trocken 1 Schalotte 1 Bund Kerbel 200 g Butter 1/2 Zitrone 1 Esslöffel Creme fraiche Salz Pfeffer Zubereitung: Spargel auf Biss kochen. Blätterteig auf etwa 4 mm Stärke ausrollen, in 4 Rechtecke etwa 7 x 15 cm schneiden, mit Eigelb bestreichen und backen. Steinbutt in vier Portionen schneiden und über Dampf dünsten. Spargelbrühe mit dem Riesling und feingehackten Schalotten aufkochen und auf die Hälfte einkochen. Kalte Butter in kleinen Stücken mit dem Schneebesen in die Brühe schlagen. Mit Pfeffer, Salz und Zitrone abschmecken, nicht mehr kochen. Creme fraiche unterziehen und die feingezupften Kerbelblätter einstreuen. Blätterteig der Länge nach halbieren, Spargel halbieren und auf den Blätterteigboden legen, darauf je ein Stück Steinbutt, Blätterteigdeckel auflegen und auf dem Teller mit der Sosse anrichten

Am 11.12.2009 19:00 Uhr schrieb Anonym

1 kg Kartoffel, 100g Speck, 1 Zwiebel, Buttermilch (Kefir), Salz, Pfeffer, Muskat. Kartoffel kochen, Speck mit Zwiebel braten und ueber Kartoffel giessen.

Am 11.12.2009 14:41 Uhr schrieb Alice

WIRSING MIT TOMATEN-SCHINKEN-SOßE 1kg Wirsingkohl, waschen, vierteln, Strunk belassen 1Zwiebel gehackt, 250g/ 1Pckg. gekochter Schinken,(in Streifen) 1EL Tomatenmark, 1Becher süße Sahne, 1/4l Wasser (bei Bedarf erhöhen) 2 ELÖL, 1Prise Muskat, Salz, Pfeffer, In größerem Topf Zwiebel in heißem Fett andünsten, den Schinken mit erhitzten, Tomatenmark unterrühren, mit dem Wasser ablöschen. Kohlstücke einlegen, salzen,pfeffern, mit Muskat würzen,im geschlossenen Topf zum Kochen bringen. Bei kleiner Hitze 15 Minuten dünsten, Sahne zugießen, weitere 5 Minuten dünsten. Ein schmackhaftes,preiswertes.u. schnelles Gericht.

Am 11.12.2009 14:40 Uhr schrieb Alice

WIRSING MIT TOMATEN-SCHINKEN-SOßE 1kg Wirsingkohl, waschen, vierteln, Strunk belassen 1Zwiebel gehackt, 250g/ 1Pckg. gekochter Schinken,(in Streifen) 1EL Tomatenmark, 1Becher süße

Sahne, 1/4l Wasser (bei Bedarf erhöhen) 2 ELÖl, 1Prise Muskat, Salz, Pfeffer, In größerem Topf Zwiebel in heißem Fett andünsten, den Schinken mit erhitzten, Tomatenmark unterrühren, mit dem Wasser ablöschen. Kohlstücke einlegen, salzen,pfeffern, mit Muskat würzen,im geschlossenen Topf zum Kochen bringen. Bei kleiner Hitze 15 Minuten dünsten, Sahne zugießen, weitere 5 Minuten dünsten. Ein schmackhaftes,preiswertes.u. schnelles Gericht.

Am 10.12.2009 10:09 Uhr schrieb Marx, Sylvia 58 J

Übrig gebliebene Kartoffeln zu einer Kartoffelsuppe kochen, dazu die Kartoffeln stampfen, mit Brühe aufgießen, evtl noch Reste von Gemüse oder Fleisch reingeben, evtl. mit etwas Sahne abschmecken. Nachwürzen. Fertig.

Am 10.12.2009 10:01 Uhr schrieb Angie

Blätterteig gefüllt 1 Packung Blätterteig (ich nehme den aus dem Frischeregal) 1 Packung Spinat (mit Sahne oder Gorgonzola je nach Geschmack) 200g frische Champinong-in Scheiben geschnitten Teig zur Hälfte Form geben. Spinat und die Pilze verteilen Je nach Geschmack zum Schluß noch salzen (Bärlauchsalz schmeckt besonders gut) Wenn noch keine Sahne verwendet wurde kann man jetzt auch eine Schicht Creme fraich darüber streichen. Dann mit Blätterteig abdecken und die Ränder mit kaltem Wasser bestreichen damit sie zusammen kleben. 175° ca. 30 Min Verfeinern kann man auch mit Räucherlachs

Am 08.12.2009 22:05 Uhr schrieb Hanni L. 54 J

Milchreis: In einem Topf etwas Wasser geben, so daß der Boden gerade bedeckt ist. Dann ca. 250 g Milchreis dazugeben und erhitzen . Wenn der Reis aufquillt nur immer wieder so viel Milch zugeben bis der Reis wieder bedeckt ist und immer wieder umrühren. Das ganze dauert gut 45 Min. Wenn der Reis weich und breiig ist dann erst 1 Pr. Salz und Zucker zugeben. Wer mag auch ein wenig Vanilliezucker. Das ganze dann mit Zimzucker servieren.

Am 08.12.2009 17:47 Uhr schrieb billi1957 51 J

Nudeln: Spaghetti, Spirelli, wie vorhanden. 125 g Margarine, Butter wäre natürlich schöner, geschmolzen und heiß, nach Bedarf auch mehr, wenn vorhanden frische oder TK-Kräuter nach Belieben oder Verfügbarkeit, einige Tropfen Maggiwürze, oder nach Geschmack mehr, wenn verfügbar mit den Nudeln Zwiebelstückchen garen, evtl. Gemüsereste mitverwerten. Salz und Pfeffer nicht vergessen, bzw. auch Paprikapulver. Fertig.

Am 08.12.2009 13:33 Uhr schrieb Jana 42 J

Kartoffelbrei mit Speck und Zwiebeln. Kartoffeln kochen, gut trocken dämpfen und stampfen. Mit heißer Milch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und evtl. Muskat abschmecken. Kleingeschnittener Speck in der Pfanne auslassen, Zwiebelwürfel dazugeben und alles schön knusprig braten. Mit Milch ablöschen. Den Kartoffelbrei in eine große Schüssel füllen und die Speck-Zwiebel-Sauce darüber geben. Habe ich als Kind immer gern gegessen, war so ein Nachkriegsrezept meiner Oma.

Am 08.12.2009 11:35 Uhr schrieb AteB

Gekochte Spaghetti abtropfen lassen, in eine Pfanne geben, in der vorher gewürfelte Zwiebelstückchen und evtl. gewürfelter roher Schinken mit etwas Öl angebraten wurden. Dazu die Spaghetti geben und dann eine Eiermilch (mit zwei-drei Eiern, etwas Milch, Salz, Pfeffer, Schnittlauch) darübergießen und stocken lassen. Evtl. versuchen, dieses zu wenden wie einen Pfannekuchen oder halt nur so in der Pfanne braten. Dazu einen frischen Salat oder Tomatensalat

Am 07.12.2009 17:55 Uhr schrieb G.A.

Hackfleischkraut: 250g bis 500g Hackfleisch in einem hohen Topf anbraten und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen. Während der Anbratzeit Weißkohl in Streifen schneiden, die geschnittenen Portionen immer gleich zum Hackfleisch geben und umrühren. Etwas Kümmel dazugeben. Wenn der Kohl geschnitten und zugegeben ist, dann ist das Gericht schon fertig. Dazu passen Salzkartoffeln. Fleisch- und Kohlmenge ist beliebig.

Am 07.12.2009 14:35 Uhr schrieb B. B. 50 J

Nudeln kochen - wenige Knoblauchzehen hacken und roh dazu geben - mildes Olivenöl dazu geben - käse raspeln (z. B. Gouda) dazu geben - gut vermengen - und überlegen, wen man am selben oder nächsten Tag noch treffen muss ;-) Man kann auch kohlehydratarme Nudeln verwenden. (Siehe im Internet) Das macht es gesünder, aber auch teurer. Für fettarme Ernährung nicht geeignet - Öl und Käse sind Kalorienbomben. Fazit: Sehr intensiver Geschmack - sehr schnell zuzubereiten.

Am 06.12.2009 22:22 Uhr schrieb Christine K. 49 J

Vegetarische Spagetti für 4 Personen 400 gr. Spagetti al dente in Salzwasser kochen. 2 große Kartoffeln schälen und fein würfeln, 1 Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln, 2 Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden, alles der Reihenfolge nach in 2 Eßl. Öl anbraten und zum Schluß den 1/2 Spitzkohl in dünne Scheiben schneiden und dazu geben, alles salzen und pfeffern mit Milch ablöschen und die fertigen Spagetti dazu geben. Nachwürzen, ggf. etwas Parmesankäse

Am 06.12.2009 13:49 Uhr schrieb Irma 66 J

1 Packung Suppengemüse aus dem Supermarkt 1 Zwiebel 4 Kartoffeln 1 Stück Fleischwurst Die Zwiebel hacken und in Öl oder Margarine glasig dünsten. Suppengemüse und Kartoffeln in Scheiben schneiden und zu den Zwiebeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles bei mittlerer Hitze garen. Fleischwurst in Streifen schneiden und mit dem Gemüse braten.

Am 05.12.2009 21:15 Uhr schrieb Anonym

500 g Kartoffeln (á 12 Cent aus dem 12,5 Kilo Sack) 50 Mililiter nativ Raps (á ~ 20 Cent Aldi 0,5 Liter) 200 Gr Bauchscheiben (á 50 Cent Metzgerware, Angebot 2,5 euro Kilo) Zwiebeln, Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer ~18 Cent Fleisch in der Pfanne mit Rapsöl braten, danach die Kartoffeln braten, salzen Pfeffern und SATT WERDEN! Schluß mit dem Diätm(kr)ampf :-)

Am 05.12.2009 18:38 Uhr schrieb Ina Brown

1 Wirsing in Streifen, dann in Würfel schneiden, mehrere Möhren in Stücke schneiden, 2 Zwiebeln würfeln, in etwas Öl die Zwiebeln andünsten , Möhrenwürfel und Wirsing zugeben, gut mischen und mit Brühe auffüllen, ca. 20 Min. sanft köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und entweder mit Brot servieren oder kleine Nudeln, je nach dem welche man gerade da hat, in der Brühe garziehen lassen, lässt sich noch beliebig abwandeln und schmeckt am nächsten Tag aufgewärmt noch einmal - preiswert und gesund - guten Appetit

Am 04.12.2009 22:06 Uhr schrieb Theia 38 J

Frühlingsquark mit Kartoffelspalten Quark mit Zwiebel und allen Kräutern aus dem Balkonkasten oder Garten anrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln in Spalten schneiden, mit Kräutern oder Paprika oder Pommessalz oder Hähnchengwürz und etwas Öl in einer Schüssel mit Deckel schütteln. Spalten auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei 180 Grad etwa 30 Minuten backen. Ist mal anders als mit Pellermännern! ;-)

Am 04.12.2009 20:29 Uhr schrieb Anneliese W. 60 J

Sizilianische Spaghetti : Spagetti von Aldi kochen al dente. Olivenöl in Pfanne heiß werden lassen geschälte u. gehackte Knoblauchzehen zufügen nicht zu braun werden lassen dann Paniermehl reichlich zufügen auch nicht zu braun werden lassen. Nudeln abgießen in eine große Schüssel geben dann das Öl mit den Zutaten vermischen ein wenig grobes Meersalz darüber geben. Einen kleinen Salat dazugeben.

Am 04.12.2009 19:53 Uhr schrieb Sigrun G. 52 J

Kartoffelsuppe -ist gesund,preiswert u.kann immer wieder neu variiert werden; hier ein Grundrezept:1-2 Zwiebeln in Öl anbraten 5-6 gewürfelte Kartoffeln zugeben u. mit Brühe auffüllen ,15Min kochen lassen mit Kräutern und Schmand /oder Kräuterfrischkäse pürieren(od. stückig lassen).Die Suppe schmeckt gut so pur od. mit Schnippelschinken od. Räucherlachs serviert. Dieser "Grundsuppe"können aber auch andere Gemüse zugefügt werden,die mit den Kartoffeln garen z.B. gewürfelter Kürbis /oder Möhren/oder Kohlrabi/oder Lauch/oder passierte Tomaten oder frische Pilze(mit den Zwiebeln anbraten).Lecker

Am 04.12.2009 19:25 Uhr schrieb Karin 61 J

Dicke Bohnen. 1 kl. Zwiebel und Schinkenspeck würfeln, anbraten. 1 Glas dicke Bohnen dazugeben und etwas Wasser. 3-4 Kartoffeln würfeln, dazugeben und garkochen. Reicht für zwei Personen und uns schmeckt es. Preiswerter geht es schon nicht mehr. Guten Appetit

Am 04.12.2009 19:07 Uhr schrieb Karin

Tomaten Linsen Topf 2 Bratwürstchen im Topf anbraten, 1 Knoblauchzehe kleinschneiden dazugeben. 1 gr. Ds. Tomaten darübergerben und alles etwas einkochen lassen. Tomaten sollten zerfallen sein. 1 Ds Linsen mit Suppengrün dazugeben, vorsichtig aufkochen und Petersilie dazugeben. Wer mag gibt 1 getrocknete Chillischote (zerbröseln) mitkochen lassen. Brotchen dazu, fertig Guten Appetit

Am 04.12.2009 18:42 Uhr schrieb Stefanie Winge 40 J

Sauerkrautpfanne 5-6 große Kartoffeln 1 Zwiebel 1 Ds Sauerkraut 1 Fleischwurst Salz, Pfeffer Kartoffeln mit Schale kochen. Sauerkraut mit Salz und Pfeffer eine Std kochen Zwiebel und gewürfelte Fleischwurst anbraten Kartoffeln pellen in Scheiben schneiden Sauerkraut (aber das Wasser vorher abschütten) und Kartoffeln unter die Fleischwurst heben mit Salz und Pfeffer abschmecken

Am 04.12.2009 17:47 Uhr schrieb Gerda 50 J

Ganz günstige Rezepte sind : 1. angebratene Nudeln mit Sauerkraut. oder 2. Hähnchenkeulen oder Hähnchenflügel mit rohen,geschälten und gewürfelten Kartoffeln im Back- ofen ca.190 Grad 1 Stunde offen garen. oder 3. Weckauflauf, Arme Ritter, Ofenschlupfer Pfannkuchen, aufgezogene Dampfnudeln mit Vanillesoße oder Kaiser- schmarren mit eingemachten Obst. Die Rezepte für diese Gerichte bekommt man überall im Internet oder in Koch- büchern.

Am 04.12.2009 17:39 Uhr schrieb M. Friedrich 52 J

süße Nudeln (mögen auch Kindern gern) Nudeln kochen oder Nudelrest verwenden, mit etwas Butter in einer Pfanne kurz anbraten, bis sie heiß sind, mit Zucker bestreuen und nochmal wenden, mit Saisonobst, oder eingekochten Birnen, Pfirsichen oder Kirschen servieren.

Am 04.12.2009 17:23 Uhr schrieb M. Friedrich 52 J

Nudeln (die Sorte, die Sie oder Ihre Kinder am liebsten essen) kochen, Rahmspinat erhitzen, mit etwas Sahne zur Soße rühren, gut nachwürzen mit Salz, Pfeffer, Chili (muss schon etwas Schärfe haben). Die Soße über die gekochten Nudeln geben, nach Belieben z.B. mit Parmesan bestreuen - herzhaf, gut, vegetarisch.- Wer es etwas abändern will, kann ein Stückchen Gorgonzola im Spinat schmelzen, gibt eine neue Geschmacksvariante, ist auch sehr gut.

Am 04.12.2009 09:17 Uhr schrieb Margit Vehof 74 J

Pellkartoffeln mit Butter und Matjes Ein super Genuss !Schmeckt immer ist preiswert und schnell zubereitet. Guten Appetit ! ! !

Am 04.12.2009 07:37 Uhr schrieb Andrea 45 J

500g Nudeln 1 Dose stückige Tomaten 1 Becher Sahne 1 Mozzarellakugel oder geriebener Käse zum Überbacken Salz,Pfeffer Nudeln kochen, sie dürfen noch sehr bissfest sein Tomaten und Sahne vermische nund mit Salz und Pfeffer würzen Nudeln in eine Auflaufform geben, mit der Tomaten-Sahne-Mischung übergießen und mit geriebenem Käse oder gewürfeltem Mozzarella bestreuen und bei 180 Grad im Backofen überbacken Dies ist ein Grundrezept(das so auch sehr gut schmeckt!!)das man sehr gut verfeinern kann:z.B mit gekochtem Schinken, Pilzen,Porree, je nachdem was man noch zu Hause hat!

Am 03.12.2009 20:34 Uhr schrieb Tati 28 J

Pott-Püree 1 Kohlrabi/4 mittelgr. Möhren/6 mittelgr. Kartoffeln/etwas Sellerie oder Maggikraut(nach Geschmack) in Würfel schneiden, in Wasser mit etwas Salz garen,nach 25 min kochen abgießen. Mit Butter u. Milch (oder Brühe) mit dem Mixer pürieren, Stückchen für den Biss sind erlaubt! Was dazu schmeckt: Spiegelei, Bratwurst, Pfannkuchen, Fisch-(stäbchen) oder ein Würstchen aus der Dose. Das Püree kann auch mit karamellisierten Zwiebel gereicht werden. Ideal für Kinder. Guten, gesunden Appetit!

Am 03.12.2009 18:40 Uhr schrieb Roswitha 56 J

Gemüsetopf 1 Gemüsezwiebel in Ringe schneiden und in einen Topf legen, mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence bestreuen 1-2 Zucchini in Scheiben darauf, wieder würzen 1 rote Paprika in Streifen auf die Zucchini, wieder würzen 4 Tomaten in Scheiben als letztes, wieder würzen zusätzlich 5 Essl. Obstessig und 6 Essl. Wasser auf kleiner Flamme langsam garen, ca. 20 Minuten 1 Becher Knoblauch oder Kräuterquark mit 2 Eiern verquirlen und über das Gemüse geben. Stocken lassen. Zum Schluß viel gehackte Petersilie. Der Topf kommt auf den Tisch, dazu Baguette oder Fladenbrot. Guten Appetit

Am 03.12.2009 16:24 Uhr schrieb Tati 28 J

Pott-Püree 1 Kohlrabi/4 mittelgr. Möhren/6 mittelgr. Kartoffeln/etwas Sellerie oder Maggikraut(nach Geschmack) in Würfel schneiden, in Wasser mit etwas Salz garen,nach 25 min kochen abgießen. Mit Butter u. Milch (oder Brühe) mit dem Mixer pürieren, Stückchen für den Biss sind erlaubt! Was dazu schmeckt: Spiegelei, Bratwurst, Pfannkuchen, Fisch-(stäbchen) oder ein Würstchen aus der Dose. Das Püree kann auch mit karamellisierten Zwiebel gereicht werden. Ideal für Kinder. Guten, gesunden Appetit!

Am 01.12.2009 16:43 Uhr schrieb Anonym

Gesund und preiswert Zutaten für 6 Personen: 500g Reis 500g Paprika 200g Möhren 500g Rinderhack oder Putenbrust 2 Zucchini 2 Zwiebeln Knoblauch nach Geschmack Olivenöl Salz, Pfeffer, Curry, Chili
Zubereitung: Reis kochen, Gemüse in Streifen schneiden, Knoblauch hacken. Gemüse in der Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, würzen und den trockenen Reis zugeben. Erhitzen, fertig guten Appetitt.

Am 01.12.2009 05:07 Uhr schrieb Omajanne 62 J

Scheibebroi Pellkartoffeln vom Vortag pellen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln bräunen und mit Mehl bestäuben, ablöschen mit Wasser. Diese Zwiebelbrühe mit Gemüseboullion Essig, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und Nelke würzen. Kartoffelscheiben zugeben und darin ziehen lassen. Von Oma Olga wurden immer ein paar geräucherte Bratwürstchen mit hineingelegt und mitgegart. Es ist ein Rezept aus der Wetterau.

Am 30.11.2009 23:08 Uhr schrieb Ursula 46 J

Porree-Hackfleisch-Kartoffelpüree-Topf 4-5 Stangen Porree putzen, in Ringen andünsten, ca. 500 g Hackfleisch anbraten, mit Porree vermischen, kräftig mit Salz, Pfeffer, gek. Brühe abschmecken. Aus ca. 750 g Kartoffeln Kartoffelpüree zubereiten, über die Hackfleisch-Porree-Mischung geben, Butterflöckchen drauf, im Backofen kurz Farbe nehmen lassen. Rezept geht auch mit Wirsing, Weißkohl oder Spitzkohl.

Am 30.11.2009 13:20 Uhr schrieb marlies 50 J

Hab ich tatsächlich in der Schule gelernt: 1 große Scheibe Brot, in der Mitte ein Quadrat rausschneiden. In einer Pfanne mit Öl auf einer Seite anbraten, umdrehen, 1 Ei in die Mitte schlagen, stocken lassen. Dazu gibts eine große Portion Salat. Danke Frau H...-B...! Esse ich heute noch!

Am 30.11.2009 12:24 Uhr schrieb Danny 32 J

Schlesischer Schichtkaps: 1/2 Weißkohl, gleiche Menge Kartoffeln, 1-2 Zwiebeln. 500g Hack oder Fleischwurst, 1/2 Liter Brühe. Weißkohl in grobe Stücke hacken, rohe Kartoffeln in Würfel schneiden, Zwiebel feinhacken, Fleischwurst in kleine Stücke schneiden bzw. Hack kleinzupfen. Alles durcheinander in den Schnellkochtopf geben, mit Salz und Pfeffer gut würzen und mit Brühe übergießen. Ca. 20min kochen. Reicht locker und gut für 4 Personen (wenn der Topf ganz voll ist auch für 6). Einfach, schnell, lecker. Von meiner Mama, die aus Oberschlesien kommt und dort mit reichlich Kohl gefüttert wurde.

Am 30.11.2009 02:28 Uhr schrieb andiich 45 J

Nicht mehr frische Brotscheiben (kann auch schon hart sein) wird zur leckeren Zwischenmahlzeit wenn man sie erst in etwas Milch und dann in einem zerschlagenen Ei wälzt und dann in etwas Butter goldgelb brät. Dann etwas Zucker drauf - einfach lecker! Bei Oma hieß es "Armer Ritter" und wir haben es als Kinder geliebt.

Am 28.11.2009 19:32 Uhr schrieb Elisabeth 60 J

"Gefegter Kühlschrank": Alle Reste -diverse gekochte Gemüse, gekochte Kartoffeln, Wurst oder Schinkenreste- in passende Stücke zerteilen und in einer gefetteten feuerfesten Form verteilen. Je nach Menge Auflauf 3 -5 Eier, Milch, Mus-kat gerieben, Salz, Pfeffer und evt. Paprikapulver miteinander verrühren, über den Auflauf gießen und mit Resten von Käse (gerieben) bestreuen. Im heißen Ofen stocken lassen. Als Beilage vielleicht noch einen grünen Salat.

Am 28.11.2009 19:14 Uhr schrieb Christa

Gemüsepfanne mit Graupen 1Zwiebel,1rote,1gelbe Paprikaschote,2Möhren,1Stange Lauch, (fast jede Gemüsesorte passt)in Würfel oder Streifen schneiden und in 1Eßl.Öl anbraten,120 g. grobe Graupen dazugeben,gekörnte Brühe und ca,1/2 Tasse Wasser mitslz Pfeffer und Curry abschmecken.Wer mag und möchte kann entweder Spekwürfel oder Hühnchenfleisch mitschmurgeln.

Am 28.11.2009 02:10 Uhr schrieb Thilo R. 35 J

Gemüsepfanne mediterran oder so ;) Zwiebeln, Karotten, Zucchini und Knoblauch kleinschneiden und in nicht wenig Olivenöl nacheinander anbraten, dann endlich ruhig durchgaren lassen. Mit Pfeffer, Salz und ggf. Kreuzkümmel abschmecken. Wenns etwas deftiger sein soll, kann noch 100 g Schweinehack pro Person dazugegeben werden. Dies dann mit den Zwiebeln anbraten und gleich besonders mit Cumin würzen. Über einer Pasta oder Basmatireis anrichten und servieren. Pro Person kostet das Ganze keinen Euro und ist superlecker.

Am 27.11.2009 23:05 Uhr schrieb Vera

PS. von Vera (Beitrag von 23:03 Uhr) Das Fragezeichen soll Euro heißen.

Am 27.11.2009 23:03 Uhr schrieb Vera

Es gibt sogar ein Kochbuch mit Gerichten, die nur etwa 0,50 € kosten, ein Essen für 4 Personen etwa 2 €, lauter gesunde, leicht herzustellende Mahlzeiten! (Preise von 2004.) Ausgewogene Gerichte, fast keine Verwendung von Fertiggerichten, wenig Fleisch. Die Autorin gibt oder gab Kochkurse für Erwachsene. Buchtitel: Helga Schmidt: Kochen fast zum Nulltarif. Weltbild-Verlag [o. Jahr, etwa 2004], 115 Seiten, farbig illustriert. (Vielleicht noch im Handel oder in Bibliotheken.) Z.B.: Zucchini-puffer, Möhren in Orangensahne, Gemüsesuppe aus Sardinien,schnelle Quarktorte etc.

Am 27.11.2009 18:59 Uhr schrieb Christiane Högermann 53 J

Bedingung: alles Sonderangebote! 4 Pers.: 1 Tüte Nudel- oder Tomatensuppe, 2 grobe Bratwürste, 300 g Nudeln, 500-600 g Naturjogurt, Zucker Hauptgericht "Süßer Nudelsalat": Nudeln kochen und erkalten lassen; aus Jogurt und Zucker eine süße Marinade rühren und über die Nudeln geben; gut durchsetzen und einige Stunden kaltstellen Vorspeise: Suppe nach Anweisung zubereiten und Bratwurstklößchen hineindrücken; durch- kochen lassen und vor dem süßen Hauptgericht servieren.

Am 27.11.2009 18:59 Uhr schrieb Anonym

Spagetti Bolongnese für 4 Personen: -Rinderhack 1,99€, bei Aldi -No name Nudeln 0,70€, bei Aldi - Tomaten(in Dosen) 0,30€, bei Aldi -Gewürze ca.0,30€ Das Rinderhack kurz anbraten, und dann die Tomaten hinzu geben und köcheln lassen, dann die Gewürze hinzugeben und wieder köcheln lassen. Übrigens richtig gute Bolongnese muss mehrer Stunden köcheln! Erst dan schmeckt es richtig gut. Nach einiger Zeit dann Wasser erhitzen, bis es kocht und die Nudeln kochen. Sind sie Aldente? Gut, nur noch abschütten, Soße dazu und Voilà FERTIG! Kostet nur 2,99 für 4 Personen! Bolongnese kann man gut aufbewahren

Am 27.11.2009 18:53 Uhr schrieb Renate

Brot mit Eiern Graubrot (kann ruhig altbacken sein) in etwas 1cm-große Würfel schneiden, in etwas Öl knusprig braten. Darüber einige Eier (verrührt, mit Salz und Pfeffer, evtl. Petersilie) geben, stocken lassen und dann "zerreißen". So lange braten, bis die Stücke außen leicht knusprig, innen aber noch weich sind. Dieses Essen gabs bei uns früher bestimmt 1x die Woche - nicht so sehr aus Sparsamkeit, sondern weil wir Kinder das einfach liebten. Dazu vielleicht noch einen Salat.

Am 27.11.2009 17:58 Uhr schrieb Petra

Pizza (4 Personen) Pizzateig aus Mehl, Wasser, Hefe, Salz und Olivenöl herstellen, gehen lassen und auf Backblechgröße ausrollen. 2 Döschen Tomatenmark mit Salz, Pfeffer und Oregano und 3 EL

Olivenöl mischen und auf den Teig streichen. Mit Gemüse nach Jahreszeit (z.B. Paprika, Tomaten, Pilze) und Wurst (auch verschiedene Reste von Wurst, Salami oder Wurstabschnitte) belegen. 1 Tüte Reibekäse (200 gr) draufgeben. Im vorgeheizten Ofen untere Schiene bei 230 C ca. 15 min. backen.

Am 27.11.2009 17:51 Uhr schrieb Petra

Chili con carne (für 4 Personen) 400 gr. gemisches Hack und 2 gehackte Zwiebeln in Öl anbraten, 2 gehackte Knoblauchzehen und 2 Paprika in Streifen dazu geben und mitdünsten, 1 Döschen Tomatenmark und 1 Dose Tomatenstücke dazu, mit einer Tasse Wasser auffüllen, Gewürze: Salz, Pfeffer, getrocknete Chilis nach Geschmack, 1 EL Kreuzkümmel, 1 Lorbeer, weichkochen und 1 Dose rote oder weisse Bohnen und evtl. eine Dose Mais zugeben. Abschmecken. Dazu Reis

Am 27.11.2009 17:49 Uhr schrieb Petra

Chili con carne (für 4 Personen) 400 gr. gemisches Hack und 2 gehackte Zwiebeln in Öl anbraten, 2 gehackte Knoblauchzehen und 2 Paprika in Streifen dazu geben und mitdünsten, 1 Döschen Tomatenmark und 1 Dose Tomatenstücke dazu, mit einer Tasse Wasser auffüllen, Gewürze: Salz, Pfeffer, getrocknete Chilis nach Geschmack, 1 EL Kreuzkümmel, 1 Lorbeer, weichkochen und 1 Dose rote oder weisse Bohnen und evtl. eine Dose Mais zugeben. Abschmecken. Dazu Reis

Am 27.11.2009 17:38 Uhr schrieb Petra

Spaghetti Aglio Olio (4 Personen). 500 gr. Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen. Zeitgleich in einer Pfanne 100ml Olivenöl erhitzen. Gehackten Knoblauch (ca. 1/2 Knolle) und gehackte Chili nach Geschmack zugeben und weich dünsten. 1 Bund gehackte Petersilie dazu. Mit 1-2 Schöpfkellen Nudelwasser ablöschen, damit der Knoblauch nicht verbrennt und bitter wird. Salzen und pfeffern und mit den heißen Nudel mischen. Eine handvoll Oliven unterheben. Dazu gemischter Blattsalat oder Tomatensalat.

Am 27.11.2009 01:24 Uhr schrieb Armin 23 J

Rezept: Fish and Chips. Zutaten: Fisch, Mehl, Backpulver, Kartoffeln, Majo oder Ketchup. Zubereitung: 1) Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. 2) Kartoffelspalten in Salzwasser 10 Minuten kochen. 3) Gekochte Kartoffelspalten fritieren oder in einer Pfanne braten. 4) Fisch in 3x3cm dicke Stücke schneiden. 5) Mehl (100g), Backpulver (1 Packung) und Wasser (150ml) verrühren. Eventuell etwas Mehl hinzufügen, damit ein dünnflüssiger Teig entsteht. 6) Die Fischstücke in den Teig geben und dann in einer Pfanne mit viel Fett braten. 7) Zusammen mit den Kartoffeln und Ketchup/Majo servieren.

Am 27.11.2009 01:13 Uhr schrieb Armin 23 J

Rezept: Fish and Chips. Zutaten: Fisch, Mehl, Backpulver, Kartoffeln, Majo oder Ketchup. Zubereitung: 1) Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. 2) Kartoffelspalten in Salzwasser 10 Minuten kochen. 3) Gekochte Kartoffelspalten fritieren oder in einer Pfanne braten. 4) Fisch in 3x3cm dicke Stücke schneiden. 5) Mehl (100g), Backpulver (1 Packung) und Wasser (150ml) verrühren. Eventuell etwas Mehl hinzufügen, damit ein dünnflüssiger Teig entsteht. 6) Die Fischstücke in den Teig geben und dann in einer Pfanne mit viel Fett braten. 7) Zusammen mit den Kartoffeln und Ketchup/Majo servieren.

Am 27.11.2009 01:04 Uhr schrieb Armin 23 J

Rezept: Nudeln mit Würstchen Zutaten: Nudel, Würstchen, Brühe und Ketchup. Zubereitung: 1) Nudeln wie gewohnt in Salzwasser bissfest kochen. 2) Währenddessen Würstchen (am Besten Geflügel-Bratwürstchen) in 1-2cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne braten. 3) In einem Glas mit 100ml warmen Wasser 2-3 Esslöffel gekörnte Brühe auflösen (am Besten Geflügel-Brühe). 4) Nudeln in einem Sieb abgießen, die Brühe darübergießen und mit viel Ketchup verrühren. Nun die gebratenen Würstchen dazugeben.

Am 27.11.2009 00:54 Uhr schrieb Andrea 53 J

gefüllte Pfannkuchen: aus Mehl, Milch und 2 Eieren 10-12 dünne Pfannkuchen ausbacken. 500gr Hackfleisch mit 1 Zeibel und einem Alt. Brötchen, Salz, Pfeffer, 2 Eiern zu einem Hackteig verarbeiten. Die Masse sollte noch sein streifähig sein. Nun die Hackmasse auf die Pfannkuchen streichen, aufrollen. Diese gefüllte Pfannkuchen in eine feuerfeste Form schichten im Backofen ausbacken. (Auf Angebote achten, z. B. Lidl 500gr. Putenhack 1,49?). Dann reicht auch noch für einen Salat. Tip : Webung der einzel. Anbieter durchsehen Angeboe aufgeschrieben, daraus einen Wochenplan erstellen.

Am 27.11.2009 00:31 Uhr schrieb Andrea 53 J

Kürbissuppe: Hokkaido Kürbis, 1-2 Zwiebel , 2-3 Kartoffeln, Milch, Suppenpulver Etwas Fett zum anbraten, Salz, Pfeffer, 2 Scheiben Brot. Zeiebel schälen kleinschneiden , Kartoffeln schälen und würfeln, Kürbis Schälen und würfeln. Alles kurz anschwitzen. Milch mit Wasser mischen (halb und halb) und dazugiesen. Suppenpulver dazugeben und weich kochen. Brot in Würfel schneiden und mit etwas Butter od Sanella anbraten. Suppe pürieren, mit Salz un Pfeffer abschmecken zum servieren Suppe mit dem gerösteten Brot bestreuen.

Am 27.11.2009 00:07 Uhr schrieb Andrea 53 J

Hawaii-Toast: Dose Ananas, Toastbrot, Schmelzkäse und Schinken. Toastbrot leicht anrösten mit Schinken Annanas und Käse belegen im Backofen überbacken. Günstige Rezepte finde ich auch immer im "Netto- Werbeblättchen"

Am 26.11.2009 19:12 Uhr schrieb Meri 36 J

Kljukusa--- ein Rezept aus Bosnien 4 Hähnchenschenkel 6 mittelgroße Kartoffeln 4 Eier 1,5 Tassen Milch 2 Tassen Mehl 3 EL Öl Salz, Pfeffer Butter Saure Sahne oder Schmand Aus den Eiern,Mehl, Milch, Öl, Salz und Pfeffer einen dickflüssigen Pfannkuchenteig herstellen. Die Schenkel und die geschälten und in Würfel geschnittenen Kartoffeln in einer Auflaufform mit Salz und Pfeffer würzen und mit ein wenig Öl einölen. Den Pfannekuchenteig darüber gießen und im Backofen bei 180 ° etwa 20 bis 30min backen. Zum Schluß mit etwas Butter einpinseln. Saure Sahne oder Schmand als Soße dazu.

Am 26.11.2009 16:54 Uhr schrieb Toni

Blinder Fisch: (eine Person) Eine Scheibe altes Weißbrot in etwas Milch eintauchen und in der Pfanne leicht anbraten. Zwei Eier verquirlen mit der Milch und über das Brot gießen. Bei kleiner Flamme stocken lassen und einmal umdrehen. Zucker und Zimt darübergerben, Apfelmus oder Pflaumen aus dem Glas dazu.

Am 26.11.2009 16:48 Uhr schrieb Toni Löbbel 58 J

Kartoffeln reiben und mit Salz und 1 Ei verrühren, in der Pfanne kleine Plätzchen ausbacken, dazu gibt es Apfelmus oder einen Salat der Jahreszeit entsprechend.

Am 26.11.2009 13:26 Uhr schrieb Tina aus Gronau 31 J

Hähnchenbrust in einer Pfanne anbraten und mit Curry würzen. 1 große Dose Coctailfrüchte (abtropfen) und 1 Dose Spargelabschnitte (ohne Saft)darüber geben. 1 Flasche Currysauce, 1 Becher Sahne dazu. Aufkochen. (Sauce eventuell mit Saft abschmecken) Fertig! Dazu Reis. Lecker! (4 Personen)

Am 26.11.2009 11:43 Uhr schrieb Milena W.

Möhren-Kokos-Suppe Möhren in einer kräftigen Instant-Gemüsebrühe weich kochen, dann pürieren. Mit Kokosmilch oder Sahne versetzen, mit Curry, Chili und Pfeffer würzen.

Am 26.11.2009 11:38 Uhr schrieb Milena W. 28 J

Milchreis Milchreis mit Milch und (Vanille-)Zucker und einer Prise Salz aufkochen und langsam ausquellen lassen. Wer mag, nimmt noch ein bißchen Zitronenschale für das Aroma. Noch warm mit Zucker und Zimt bestreuen.

Am 26.11.2009 11:32 Uhr schrieb Milena W. 28 J

Spinatsuppe 100 g Speck würfeln und im Topf anbraten, Tiefkühl-Rahm-Spinat zugeben, mit halbem Liter Wasser aufkochen lassen, Muskat, Pfeffer und Salz zugeben, (wer mag, nimmt noch eine Knoblauchzehe) mit Milch oder Sahne abrunden - fertig. Schnell und preiswert!

Am 26.11.2009 08:25 Uhr schrieb Brigitte Braun 61 J

Grüne Knöpfe 500 g Mehl, 3 Eier, 100 g geräucherter Bauchspeck, 1/2 Bund Frühlingslauch, etwas Salz, Pfeffer, Muskat. Geräucherter Bauchspeck klitzeklein würfeln, Frühlingslauch in feine Scheibchen schneiden - zusammen mit Mehl, Eiern, Pfeffer, Muskat und evtl. etwas Wasser zu einem Spätzleteig schlagen. Genügend Wasser zum Kochen bringen, gut salzen, mit einem Kaffeelöffel kleine Nocken

abstechen und ins leicht siedende Wasser geben. Ca. 5 - 10 Minuten ziehen lassen, aus dem Wasser nehmen und in kaltem Wasser abschrecken. In Butterschmalz goldbraun anbraten und mit Salat servieren

Am 25.11.2009 16:22 Uhr schrieb Zsuzsanna Kadar, Ungarn, Balatonfüzfő 54 J

Kartoffelnudeln. 5-6 mittelgroße Kartoffeln schälen, klein würfeln, in cca 5-7mm Größe. 1 Zwiebel (mittlere Größe) schälen, klein würfeln, im Öl (cca. 50ml) dünsten, Kartoffelwürfel dazu geben und mitdünsten. Gewürze: Salz, Pfeffer, rote Paprikapulver, Majorann. 300-400 g Nudeln im Salzwasser kochen, (Farfalle, oder glatte Penne,) (oder was gerade noch im Schrank zu finden ist!, es geht schließlich um preiswertes Essen!). Nudeln mit den Kartoffeln gut mischen, dann in der Bratpfanne bißchen anbraten. Dazu rote Bete, oder Sauerkraut. Einfach köstlich, auch für Vegetarier! Guten Appetit

Am 25.11.2009 14:15 Uhr schrieb Christa P.

Brot in etwas Butter knusprig braten. "Wahlweise" frische Knoblauchzehe über das noch heiße fertige Brot reiben oder mit Spiegelei, Tomate- Mozzarella belegen. Ist ein leckerer Snack für zwischendurch.

Am 25.11.2009 09:08 Uhr schrieb Dagmar T., 47 J

Bratwurst mit Kohlrabi (4 Pers.): 4 Bratwürste (ca. 3 Euro) braten. 2 mittelgroße Kohlrabi (ca. 0,60 - 1,00 Euro, je nach Saison) schälen, in Stifte schneiden, in Salzwasser garen, abgiessen, ein Stck. Butter und einen Schuß süsse Sahne zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Dazu Salzkartoffeln. Ein klassisches Alltagsgericht für wenig Geld. Alternativ gehts auch mit Frikadellen.

Am 24.11.2009 14:53 Uhr schrieb Anonym

Joghurt-Suppe 1 Pckg. Mettenden klein würfeln, mit 1 Zwiebel ohne Zugabe von Fett andünsten. 1 klein geschn. Porree dazu, mit einem Liter Brühe auffüllen. Ca. 10 min. köcheln lassen, dann 500 ml Joghurt u. 200 ml Sahne einrühren. Kurz vor dem Siedepunkt 250 g Fadennudeln einrieseln u. weich ziehen lassen. Mit Pfeffer u. Salz abschmecken. Alle Zutaten finden Sie im Lidl.

Am 24.11.2009 09:59 Uhr schrieb Anonym

Gefüllte Crepes Crepeteig: Mehl, Ei, Wasser, Butter Zutaten vermischen, quellen lassen und Crepes ausbacken. Abkühlen lassen. Füllung zubereiten: Was bietet der Kühlschrank? - z.B. Paprikaschoten, Frühlingzwiebeln, Kräuter, Quark (oder griechischer - fester - Joghurt). Mischen und exotisch mischen mit Kreuzkümmel. Die Crepes damit bestreichen, aufrollen und in eine Auflaufform geben. Mit Käse(resten) bestreuen und im Backofen überbacken.

Am 24.11.2009 09:52 Uhr schrieb Barbara W. 54 J

Ein sehr leckeres Regionalrezept Endiviensalat mit Kartoffeln und Beilage (z.B. Spiegelei, gebratener Blutwurst oder Panhas) Zutaten: 1 Endiviensalat (in Streifen geschnitten) Salzkartoffeln (grob zerstampft) Salz Pfeffer Maggi Weissweinessig - Zubereitung: Kartoffeln kochen, abgiessen und abdampfen - stampfen, salzen und pfeffern und den noch tropfnassen Endiviensalat unterheben. Mit Maggi und (ganz wichtig!) Weissweinessig abschmecken. Dazu eine der oben angegebenen Beilagen - fertig ist ein regionales Hausmannskostgericht. Einfach, lecker und preiswert!

Am 24.11.2009 09:51 Uhr schrieb Motzel Günter

Hallo, wenn es nicht nur Spaghetti oder Kartoffelsuppe sein sollten, empfehle ich Ihnen das Kochbuch "Fette Brühe, magere Zeiten" In diesem Kochbuch sind über 130 alltägliche, sehr leckere und absolut preiswerte vollständige Gerichte bis zu 5 Euro für insgesamt 3 Personen, die meisten Rzepte liegen noch weit unter der 5 Eurogrenze, also lecker vollwertige Rezepte im Schnitt für 1,50 Euro pro Person, dazu noch jede menge Tipps und Informationen, dieses Kochbuch ist der ideale Begleiter für den Kochanfänger, die junge Hausfrau, oder für Familien die lecker und preiswert kochen wollen. mfG.

Am 23.11.2009 21:40 Uhr schrieb H. Funke

Kartoffelsuppe: 1 Zwiebel würfeln und in 1-2 Eßl. Olivenöl glasig dünsten. Mit 1 l Fleischbrühe auffüllen und zum Kochen bringen. 1 - 2 Möhren, 1 Stück Sellerie und 1 Stück Porree in Würfel bzw. Ringe schneiden, in der Brühe garen und pürieren. 6 - 8 Kartoffeln in Salzwasser garen. Die kartoffeln in die Gemüsebrühe geben und zerstampfen. (Nicht pürieren: sie werden sonst schleimig!) Mit Pfeffer abschmecken. Schmeckt mit und ohne Wiener Würstchen.

Am 23.11.2009 18:02 Uhr schrieb MJung

Aus Mehl, 1 Pr. Salz, 5 Eiern und 1 Schluck Mineralwasser einen Teig rühren (schwer reißend vom Löffel). Gesalzenes Wasser kochen und den Teig Eßlöffelweise in das kochende Wasser geben. Wenn die Teigstücke oben schwimmen noch etwa 5 Min. garziehen. Salzkartoffeln kochen (ca. 3 Port.) In einer Pfanne eine Scheibe Brot, kleingeschnitten mit etwas Öl rösten, dann herausnehmen. Dann Speck- oder Dürffleischwürfel kurz andünsten und mit Milch und Sahne aufgießen, mit Salz, Pfeffer und Muskat (evt. auch Maggi)würzen. Kartoffeln und Mehlknöpfe vermischen, mit der Soße übergießen. Dazu Apfelmus oder Salat reichen

Am 23.11.2009 16:11 Uhr schrieb Jana 42 J

Nudeln mit Spinat (4 Personen) 500 g Nudeln (0,45 ?) 1 Packung TK-Rahmspinat (0,50 ?) 1 Zwiebel (0,05 ?) 1-2 Knoblauchzehen (0,05 ?) evt. geriebener Käse (1,00 ?) - Zwiebel und Knoblauch fein würfeln - mit etwas Öl glasig dünsten - Spinat dazugeben und bei niedriger Temperatur auftauen lassen - gleichzeitig Nudeln nach Packungsanweisung kochen - Spinat mit Salz und Pfeffer würzen - die gekochten Nudeln zum Spinat geben und gut verrühren - servieren und ggf. mit Käse bestreuen Man kann die Nudeln und den Spinat auch in eine Auflaufform geben und mit dem Käse überbacken.

Am 23.11.2009 15:16 Uhr schrieb Jörg Galda

Hamstersuppe : Kostet 50 Cent für einen Liter frische Milch! "Hamstern" meint sammeln! Altes Brot und Brötchen sammeln und trocknen lassen. Reste von Backzutaten, wie Rosinen oder anderes Trockenobst, Mandeln, Nüsse, Kokosraspeln etc. im Schrank zusammensuchen. Getrocknetes Brot kleinschneiden mit den Backzutaten in einen Topf geben und mit der Milch auffüllen. Unter rühren bis zum Kochen erhitzen und mit Prise Salz, Muskat, Honig oder Zucker (Vanillinzucker) abschmecken und ggf. mit etwas Puddingpulver abbinden. Schmckt gut und ist sogar gesund!

Am 23.11.2009 15:09 Uhr schrieb Andrea 53 J

Grüne saure Bohnen mit Würstchen 1 Gl. Frankf. Würstchen (Penny ca. 1,80?), 1Gl. grüne Bohnen (Rewe ca. 1?) Nudeln 500g (Lidl 0,39?) 2El Mehl, 50gr Sanella, 2 Lorbeerblätter, 3 Nelken, Essig, Salz, Pfeffer. Mehl mit Sanella Nelken und Lorbeer anbräunen mit etwas Wurstbrühe und Wasser ablöschen. Bohnen dazugeben. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln in Salzwasser kochen und dazugeben.

Am 23.11.2009 15:04 Uhr schrieb Jörg Galda

Wirsingrahmsüppchen: ca. für 4 Personen Aktuelle Preise vom 23.11.09 in unserer Fruchtbörse. 1 Kopf Wirsingkohl (Stk -,66 ?) 4 mittelgr. Kartoffeln (250g ca. -,50 ? / KG 1,99?) 1 Päckchen H-Sahne 200ml (-,49?) 1 mittelgroße Zwiebel (-,05 ? / 2KG Beutel -,99 ?) Prise Salz, Pfeffer, Muskatnuß, ggf. Brühepulver 3-4 Blätter ganz lassen, den rest kleinschneiden. Alles in kochendem Wasser blanchieren und kalt abschrecken. Geschnittenen Kohl in frischem Wasser mit geschälten und geriebenen Kartoffeln kochen, mit Mixstab pürieren und mit Sahne u. Gewürzen abschmecken. Die 4 ganzen Blätter in feine Streifen schneiden als Einlage. Wenn noch Geld da ist Wurst als Einlage. Guten Appetit !

Am 23.11.2009 14:54 Uhr schrieb Bettina Beckmann 44 J

Wenn Spaghetti übrig geblieben sind - Spaghetti-Omelette (2 Pers.) 1-2TL Öl in Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel, gewürfelte Wurst-/Schinkenreste andünsten, nach Geschmack Gemüse hinzu (z.B. Erbsen) oder Pilze (Ds.), Spaghetti unterheben und eine Eimasse (2-3 Eier, Gewürze nach Geschmack) darübergeben, stocken lassen, dann wenden. Evtl. mit Schnittlauchröllchen anrichten. - Guten Appetit! (Was die Zutaten angeht kann man beliebig variieren, auch Käsereste geraspelt über das Omelette gestreut machen sich geschmacklich sehr gut! :)

Am 23.11.2009 10:22 Uhr schrieb Heike 48 J

Tortellini-Spitzkohl-Eintopf (4 Portionen) = 1 Beutel Tortellini (Trockenware), 1 kl. Spitzkohl, 3 Möhren, 1 G. konzentrierte Rinderbrühe, 1 kleiner Brühwürfel, Salz, Pfeffer, evtl. Petersilie Die konzentrierte Brühe mit 2 1/2 mal der gleichen Menge Wasser verlängern, mit dem Brühwürfel zum Kochen bringen, Tortellini darin 15 Minuten kochen. Zwischenzeitlich den Spitzkohl in Streifen schneiden, die Möhren würfeln. Zu den Tortellini geben und weitere 15 Minuten kochen lassen. Dann

abschmecken mit Salz und Pfeffer, evtl. Petersilie aufstreuen Pro Portion garantiert nicht mehr als 1 ?
Guten Appetit!

Am 22.11.2009 23:28 Uhr schrieb Roman 28 J

Eine Schnitte Brot, dick mit Butter bestrichen, darauf wird Zucker gestreut. Meine Mutter sagt sowas habe man in der Nachkriegszeit gegessen. Quasi die Nachkriegsvariante von Nutella. Man könnte meinen, es schmecke absolut furchtbar. Aber das Gegenteil ist der Fall - der Kandis der durch die Butter absinkt, dazu das leicht säuerliche Graubrot, ist eine absolute Bombe!

Am 22.11.2009 23:26 Uhr schrieb Roman 28 J

Eine Schnitte Brot, dick mit Butter bestrichen, darauf wird Zucker gestreut. Meine Mutter sagt sowas habe man in der Nachkriegszeit gegessen. Quasi die Nachkriegsvariante von Nutella. Man könnte meinen, es schmecke absolut furchtbar. Aber das Gegenteil ist der Fall - der Kandis der durch die Butter absinkt, dazu das leicht säuerliche Graubrot, ist eine absolute Bombe!

Am 22.11.2009 10:23 Uhr schrieb Brigitte Gramlich 59 J

Pellkartoffeln mit Butter Gekochte Kartoffeln sehr heiß pellen und sofort servieren.1/2 Packung Butter(oder mehr)rechtzeitig aus dem Kühlschrank holen und gegf mit Salz verkneten. Dieses Gericht ißt man mit den Händen: Stück Butter mit dem Messer auf die Pellkartoffel streichen(es schmilzt!)oder erst hier salzen und reinbeißen!Köstlich!! Kinder dürfen das Gericht auf dem Teller zermatschen! noch leckerer! Für etwas mehr als 1 Euro: Pfälzer Leberwurst auf die gepellte Kartoffel streichen.

Am 22.11.2009 10:06 Uhr schrieb Bri 59 J

Geröstete Griessuppe Margarine in großem Topf schmelzen, Grieß einstreuen und so lange rühren, bis er goldbraun ist . mit Wasser oder in heißem Wasser aufgelöster Fleischbrühe langsam in drei Schritten ablöschen. Mit Flüssigkeit weiter auffüllen, würzen. Als Kind mein Lieblingsgericht

Am 21.11.2009 18:12 Uhr schrieb Christiane Otte 51 J

Fischstäbchenauflauf: Nudeln(freier Wahl) kochen,12Fischstäbchen in der Pfanne braten, Auflaufform fetten,gekochte Nudeln a.d.Boden verteilen,in einem Topf ca.2 Liter Tomaten a.d. Tetrapak erhitzen mit Pfeffer,Salz und evtl.Tabasco würzen,auf die Nudeln frische Tomatenscheiben verteilen,evtl Morzarellascheiben oder gewürfelten Fetakäse darauf legen. Das Ganze mit der Tomatensauce übergießen, die Fischstäbchen darauf verteilen ,mit Gratinkäse bestreuen und ab in den Backofen :Bei 200Grad(Umluft) ca 10-15 Min.überbacken. Schmeckt garantiert allen Kindern,die Fischstäbchen mögen. Guten Appetit

Am 20.11.2009 19:24 Uhr schrieb Barbara

Hähnchenleber in etwas Butter braten, mit Sojasoße, Salz und Pfeffer abschmecken. Abgetropfte Dosenmandarinen (1 kleine Dose) dazugeben und einen Moment mitbraten. Dazu passen Reis und Kopfsalat mit Milch- Zucker- Zitronensaft- Dressing. Menge der Hähnchenleber, des Reis und des Salat hängen von der Anzahl der Mitesser ab.

Am 20.11.2009 19:21 Uhr schrieb Anonym

Pizzabrote 1 Scheibe Graubrot, darauf: Tomatenscheiben, Pfeffer, Salz und nach Belieben Kräuter. Zuletzt darüber: Käsescheiben (z. B. Gouda). Im Backofen etwa 5 Minuten bei 150-200 Grad backen (vorgeheizt). (Schnell, lecker, bes. bei Kindern beliebt)

Am 20.11.2009 19:16 Uhr schrieb Anonym

Pellkartoffeln mit Kräuterquark/ Pellkartoffeln kochen Währenddessen Quark verrühren mit: - 1 kleinen feingeschn. Zwiebel, - Kräutern (z.B.Petersilie, Schnittlauch, Dill) - etwas Milch Über die gepellten Kartoffeln kann man etwas zerlassene Butter (Margarine) geben. Daneben dann den Kräuterquark. Dazu: Ein kleiner Salat (z. b. grüner Salat und/oder Tomatensalat und/oder Gurkensalat oder Salat aus Brechbohnen.....) Dazu schmeckt auch noch: 1 - 2 Esslöffel Heringsstipp

Am 20.11.2009 19:10 Uhr schrieb Petra B.

Zutaten: 1 Pfund Hackfleisch, 1 Dose weiße Bohnen, 1 Tüte Tomatensuppe (1 Liter), 1 Zwiebel, Majoran, Salz + Pfeffer. Hackfleisch und Zwiebel anbraten, Tomatensuppe nach Packungsanleitung zugeben, die Dose weiße Bohnen komplett zugeben, mit den Gewürzen abschmecken und ca. 5 Min

köcheln lassen (umrühren nicht vergessen). Geht schnell und ist sehr lecker. Wer möchte kann auch noch etwas Brot dazu reichen. Reicht gut für 4 Personen. Guten Appetit!

Am 20.11.2009 19:09 Uhr schrieb Monika Claßen 53 J

Tortelliniauflauf Für 2 Personen Zutaten: 1 Packungen Tortellini (Packung a 0,79 cent) 1 Dose Tomatenstücke (Dose a 0,29 cent) 1 Zwiebel (0,10 cent) 1 Becher Sahne (Becher a 0,35 cent) 1/2 Packung geriebenen Käse nach Wahl (0,45 cent) Zubereitung: Die Tortellini nach Packungsanweisung kochen .Derweil die Zwiebel würfeln und in etwas Margarine glasig dünsten . Die Tomaten und die Sahne zu den Zwiebeln geben mit Pizzagewürz gek. Brühe Salz und Pfeffer kräftig würzen und kurz aufkochen lassen. Die Tortellini in ein Sieb abschütten und kurz abtropfen lassen. Tortellini in eine Auflaform geben die Tomatensahne auf den Tortellinis verteilen zum Schluß den Käse drüber streuen. Der Auflauf kommt bei 200 Grad für ca.25 min in den Backofen.

Am 20.11.2009 19:05 Uhr schrieb Martina Fromme

Spaghetti Tonno: 1 Pckg. Spaghetti ca.50ct, 2 Becher Schmand ca.80ct, 1 Zwiebel, 2 Dosen Thunfisch i.Wasser ca.1,60 Eur, 2 El Oel,Salz,Pfeffer. Feingeschn. Zwiebeln i. Oel glasig dünsten, Thunfisch abgießen, hinzugeben, zerdrücken, salzen,pfeffern,Schmand einrühren,aber nicht mehr aufkochen lassen, nur gut erhitzen. Spagh. dazu. Nach Belieben passt auch gerieb. Parmesan darüber. Kosten für 4 Personen ca. 3 Euro. GUTEN APPETIT!

Am 20.11.2009 19:05 Uhr schrieb Anonym

Spaghetti mit Schafskäse und Butter-Knoblauchsoße Man braucht: - Spaghetti, gekocht - Feta, zerbröseln (1 Päckchen reicht für 2-3 Personen) - Etwas Knoblauch (1 Zehe, gepresst oder halbiert) - etwas zerlassene Butter (Margarine) Spaghetti auf die Teller verteilen, darüber den zerbröselten Schafskäse verteilen, zuletzt die erlassene Butter mit dem darin geschwenkten Knoblauch darüber verteilen. Variante: Man kann die Zehe auch halbieren und vor dem Anrichten wieder herausnehmen. Dazu einen kleinen Salat.

Am 20.11.2009 19:02 Uhr schrieb Elisabeth B. 52 J

Lauch in feine Streifen schneiden und in wenig Wasser 20 Min. dünsten, salzen, mit etwas Kartoffelstärke binden. Dazu Salzkartoffeln und ein gekochtes Ei.

Am 20.11.2009 18:58 Uhr schrieb Roland Oeser 58 J

Zutaten 300 g Sauerkraut 3 mittelgroße Kartoffeln 3 Knoblauchzehen 1 Paprikaschote 1 Zwiebeln 1 Peperoni 1 Würfel Fleischbrühe Parmesan Kartoffeln schälen, würfeln, mit Brühwürfel kochen. Inzwischen Zwiebeln und Paprika würfeln, Knoblauch und Peperoni klein hacken. Sauerkraut dazu geben und die Zwiebeln und Peperoni. Je länger gekocht, desto besser schmeckt es nachher - oder kalt werden lassen und wieder aufwärmen. Das ganze mit Parmesan auf dem Teller bestreuen oder in eine Auflaufform geben und mit Parmesan überbacken.

Am 20.11.2009 18:57 Uhr schrieb Monika Claßen 53 J

Spaghetti mit Pesto Zutaten für 2 Personen 250 g Spaghetti (15 cent) 1/2 Glas Pesto (Bei Aldi gibt es Pesto rosso oder Pesto verde) (65 cent) Einen Stich Butter (15 cent) Zubereitung: Spaghetti nach Packungsangabe al dente kochen. In der Zwischenzeit das Pesto mit ein bisschen Wasser aufwärmen. Wenn die Nudeln fertig sind mit dem Pesto und mit Butter vermischen. Gesamtkosten: 95 cent für 2 Personen

Am 20.11.2009 18:43 Uhr schrieb Mutti 41 J

Nicht mehr ganz so frisches/saftiges Vollkornbrot in Würfel schneiden und mit Olivenöl und einer gehäuteten Knoblauchzehe in der Pfanne knusprig braten. Anschließend noch etwas Sesam darüber steuen und nur noch kurz in der Pfanne bräunen lassen, salzen - fertig sind die leckeren Croutons, die sich als Beilage für die Suppe, auf Salat eignen oder einfach nur so knabbern lassen. Kinder lieben das!