

YVONNE'S LIEBLINGSREZEPTE



Inhaltsverzeichnis

Brokkolimousse
Bayrischer Kartoffelkäs
Ratatouille-Kabanossi-Tartelettes
Salsiccia-Muffins
Gefüllte Paprika mit Chorizo
Steak-Sandwich
Spargel-Schnitzel-Röllchen
Ciabatta-Schnecken
Rote-Beete-Carpaccio
Pizza-Weckle
Yvi's Kartoffelsuppe
Grießklößchensuppe
Gemüsesuppe mit Würstchen
Oma Rita's Linsensuppe mit Spatzen
Feurige Kürbissuppe
Asiatische Nudelsuppe mit gebackener Ente
Tex-Mex-Wraps
Kassler im Brotteig
Hackfleisch-Crêpe-Auflauf
Spargel-Kartoffel-Speck-Tarte
Hähnchen-Fladenbrote
Speck-Lauch-Blooz
Fränkisch-Schwäbische-Liebe
Beste Pastasauce der Welt
Knuspriger Blumenkohl-Makkaroni-Auflauf
Spaghettisauce Bolognese à la Mama
Ratatouille aus dem Ofen
Mama's Nudelsalat
Würzige Hackbällchen
Umwickeltes Schweinefilet

Oma Rita's Fleischküchle mit Balsamicozwiebeln
Schaschlik
Zwiebelrostbraten
Saltimbocca mit Kartoffelschnitzen und Pfirsichen
Rahmschnitzel
Rinderbraten
Oma Rita's Rolladen
Maronenhähnchen
Mein Lieblingspudding
Nougatmousse
Kaffeemousse
Tobleronemousse
Rumstand
Schoko-Panna-Cotta
Beeren-Panna-Cotta
Mini-Bananensplit mit Schokofrüchten
Frozen Yoghurt mit Mango
Beereneis mit Sesam-Krokant
Crumble
Warmes Schokoladenküchlein
Warme Früchtchen mit kaltem Eis
Rum-Bananen-Crêpes mit Mandeln
Sabine's Birnenmarmelade
Fruchtige Erdbeermarmelade pur oder mit Schokolade
Blaubeermuffins mit Eis
Süß-saurer Streuselkuchen
Profiterol mit Eis
Joghurt-Erdbeer-Törtchen
Rhabarber-Marzipan-Croissants
Gefüllte Schoko-Kekse
Zitronen-Kekse
Kleine Orangen-Zitronen-Küchlein
Amerikaner
Apfelkräpfle
Pfirsich-Himbeer-Scones
Erdbeerkuchen mit Inge's Biskuitboden

Zimtschnecken

Eclairs

Doppeldecker-Nusskuchen

Käsekuchen-Gugelhupf mit Sahne rot-weiß

Kirsch-Schoko-Kuchen

Marmorkuchen

Apfelkuchen

Baileys-Gugelhupf

Schoko-Birnen-Kuchen

Rhabarber-Tarte



Vorspeisen, Snacks & Suppen



Brokkolimousse

Zutaten:

- 1 Pfund Brokkoliröschen (Menge bereits ohne Strunk = 1 ½ ganze Brokkoli)
- ½ Zwiebel
- 250 ml Gemüsebrühe
- 350 ml Schlagsahne
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss
- 5 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Zuerst die Gemüsebrühe aufsetzen. Dann darin die Brokkoliröschen und die gehackte Zwiebel in der Gemüsebrühe ca. 10 Minuten kochen bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Dann mit 100 ml der Sahne ablöschen und pürieren. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Nun 5 Blatt Gelatine in Wasser auflösen, ausdrücken und in die noch heiße Mousse geben. Abkühlen lassen.

Zum Schluss noch 250 ml Sahne steif schlagen und unter das Mousse heben.

Serviervorschlag: Mit 2 Esslöffeln 2 Nocken des Brokkolimousses abstechen.

Dazu schmecken mit Parmaschinken umwickelte italienische Grissinis.





Bayrischer Kartoffelkäs

Zutaten:

- 400 g festkochende Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 6 EL Butter
- ½ TL gemahlener Kümmel
- 200 g Crème fraiche
- Geriebene Muskatnuss
- Getrockneter Majoran
- 2 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

Die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser etwa 20 Minuten garen. Dann die Kartoffeln abgießen, ausdämpfen lassen und sofort pellen. Nun die Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Dann 2 EL Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebel darin goldbraun schmoren und aus der Pfanne nehmen.

Nun die restliche Butter schmelzen. Die Zwiebeln, die flüssige Butter, Crème fraiche und die Gewürze unter das

Kartoffelpüree heben. Die Masse abschmecken und nach Geschmack nachwürzen.

Serviervorschlag: Den Kartoffelkäs auf frisches Brot streichen und mit Schnittlauchröllchen verzieren.



Ratatouille-Kabanossi-Tartelettes

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 2 Paprikaschoten (z.B. rot und gelb)
- 1 kleine Zucchini
- 1 kleine Aubergine
- 2 Tomaten
- 300 g Kabanossi
- 250 g Strudelteigblätter
- 2 EL Tomatenmark
- Salz und Pfeffer
- 100 g + etwas Butter



Zubereitung:

Erst die Zwiebel schälen und das Gemüse putzen, waschen und in Würfel schneiden. Die Kabanossis ebenfalls in Scheiben schneiden.

Nun etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Wurst darin knusprig braten und herausnehmen. Dann die Zwiebel und das Gemüse im heißen Bratfett ca. 10 Minuten anbraten. Nun das Tomatenmark einrühren. Mit 200 ml Wasser ablöschen und unter Rühren 3 - 4 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss noch die Wurst unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Dann 100 g Butter in einem Topf zerlassen. Die Mulden eines Muffinblechs

fetten. Die Teigblätter entrollen und in Stücke zerteilen die etwas größer sind wie die Muffinmulden. Jeweils 4 Teigstücke dünn mit Butter bestreichen und aufeinander versetzt in die Mulden schichten.

Den Teig im Ofen ca. 5 Minuten vorbacken. Dann wieder herausnehmen und das Ratatouille darauf verteilen. Bei gleicher Temperatur weitere 5 - 8 Minuten backen. Dann die Tartelettes aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und servieren.



Salsiccia-Muffins

Zutaten:

- 1 Pck. Pizzateig
- 1 Dose stückige Tomaten mit Oregano
- 1 Zwiebel
- 3 EL gehacktes Basilikum
- 250 g Blattspinat
- 50 g geriebener Parmesan
- ½ Zwiebel
- 100 g Schmand
- 4 Salsiccia-Würste
- 6 - 8 EL Semmelbrösel
- Etwas Butter
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Die Würste aus der Pelle drücken und in kleine Stücke zupfen.

Nun die Würstchen-Stücke in einer Pfanne mit etwas von der Butter anbraten. Nun die Zwiebelwürfel dazugeben und glasig dünsten. Dann das Tomaten hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Anschließend Schmand und Basilikum zufügen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den Spinat und 40 g Parmesan hinzugeben und die Masse etwas dickflüssig einkochen lassen.

In der Zwischenzeit die Mulden einer Muffinform mit der restlichen Butter ausreiben und mit Semmelbrösel bestreuen. Den Pizzateig dann in 12 Teile schneiden und in die Mulden der Muffinform drücken. Dann die Tomaten-Würstchen-Masse einfüllen und mit dem verbliebenen Parmesan bestreuen.

Jetzt die Muffins im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft für 15 - 20 Minuten backen.



Gefüllte Paprika mit Chorizo

Zutaten:

- 6 Scheiben geröstete Paprika aus dem Glas
- 3 Scheiben Käse (z.B. Gauda)
- 7 Scheiben Chorizo
- 1 Handvoll Rucola
- Etwas Honig
- 6 EL Balsamico
- Etwas Essig und Öl

Zubereitung:

Die Käsescheiben halbieren und die Paprikascheiben damit befüllen. Den Rucola waschen und mit Essig und Öl als Salat anmachen.

Dann die Chorizo in Scheiben schneiden und in einer Pfanne scharf anbraten. Den Honig und den Balsamico darüber geben und kurz weiter braten.

Gleichzeitig in einer zweiten Pfanne die Paprikas anbraten bis der Käse geschmolzen ist.

Serviervorschlag: Die Paprikas mit den ChORIZOScheiben und dem Rucolasalat servieren.

A square chalkboard with a rustic, dark wood frame. The chalkboard surface is black and has three lines of white, handwritten text in a cursive script. The text reads: 'Tipp: Dazu', 'schmeckt Baguette', and 'sehr gut'.

Tipp: Dazu
schmeckt Baguette
sehr gut



Steak-Sandwich

Zutaten:

- 1 Baguettebrötchen
- 1 Rindersteak
- Salz und Pfeffer
- 1 - 2 EL Frischkäse
- 1 Hand voll Rucola
- 4 - 5 Scheiben geröstete Paprika aus dem Glas
- 2 - 3 Streifen Speck

Zubereitung:

Das Brötchen aufschneiden und die Unterseite großzügig mit Frischkäse bestreichen. Nun die geröstete Paprika und etwas Rucola darauf geben.

Das Steak mit Salz und Pfeffer würzen. Den Speck in einer Pfanne knusprig ausbacken. Das Steak gleichzeitig in die Pfanne geben und medium braten.

Den Speck dann auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Das Steak kurz ruhen lassen, dann in Streifen schneiden und auf das Sandwich geben. Den Speckstreifen darüber legen und den Brötchendeckel darauf geben.