

Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Tomaten-Fenchel-Salat

essen & trinken 9/2014

20 Minuten

Dieses Rezept ist Vegetarisch, Schnell, Gut vorzubereiten,
Beilage, Salate, Gemüse, Gewürze, Kräuter



<https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/59672-rzpt-tomaten-fenchel-salat>

Zutaten Für 2 Portionen

1 Fenchel-Knolle (mit Grün)

Salz / Pfeffer

250 g Kirschtomaten (gelb und rot)

2 El Aceto Balsamico bianco

1 Tl Honig

4 El Olivenöl

3 Stiele Dill

Zubereitung :

Fenchel putzen, das Grün beiseitelegen.

Fenchel halbieren, den harten Strunk entfernen
und die Hälften in dünne Scheiben hobeln oder schneiden,
mit etwas Salz bestreuen und leicht durchkneten.

Kirschtomaten halbieren.

Essig, 3 El Wasser, Honig, etwas Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren.

Dill abzupfen, mit dem Fenchelgrün fein hacken.

Mit der Sauce und Kirschtomaten unter den Fenchel mischen. Evtl. nachwürzen.

Tipp Tolle Knolle:

Fenchel ist von August bis November am besten,
dann wird er hier bei uns geerntet.

Die Knolle, die nach Anis und leicht süßlich schmeckt,
sollte beim Einkauf schön fest sein, das Grün frisch und kräftig.
Sie können es wie ein Kraut verwenden.



Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Hähnchen aus dem Päckchen

essen & trinken de. 3/2015

40 Minuten

Dieses Rezept ist Hauptspeise, Dämpfen, Geflügel, Gemüse, Gewürze,
Käseprodukte, Milch + Milchprodukte

Zutaten Für 2 Portionen

- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 weiße Zwiebel
- Salz / Pfeffer
- 100 g Feta (in Würfeln, in Öl mit Kräutern, Glas)
- 2 El Olivenöl
- 1 gestr. Tl edelsüßes Paprikapulver
- 2 Hähnchenbrustfilets (à ca. 160 g, ohne Haut)



<https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/60321-rzpt-haehnchen-aus-dem-paekchen>

Zubereitung :

Beide Paprikaschoten putzen, vierteln und entkernen.

Viertel der Länge nach halbieren und quer in fingerdicke Stücke schneiden.

Zwiebel der Länge nach halbieren und quer in dünne Halbringe schneiden.

Paprika und Zwiebeln mit Salz, Pfeffer und Feta mischen
und auf 2 Bögen Backpapier verteilen.

Öl und Paprikapulver verrühren.

Hähnchenbrüste rundum damit bestreichen, salzen und pfeffern.

Hähnchenbrüste auf das Gemüse setzen. Papier darüber wie zu einem Bonbon
verschließen und die Enden mit Küchengarn abbinden.

Auf einem Blech im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) 25 Min. garen.

Tipp:

Paprikagemüse bekommt Extrawürze,
wenn Sie statt Olivenöl das Öl vom Feta verwenden.



Einfache Erdbeer-Tiramisu-Torte ohne Backen

LECKER.de Food-Redaktion 09.05.2025
30 Min.

Zutaten für 12 Stücke

5 Blatt Gelatine
250 g Schlagsahne
500 g Mascarpone
ca. 180 g Zucker / Salz
6 EL Orangenlikör oder -saft
Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone
300 g Löffelbiskuits
100 ml Orangensaft
300 g Erdbeeren
2 EL Erdbeerkonfitüre
30 g weiße Kuvertüre



<https://www.lecker.de/einfache-erdbeer-tiramisu-torte-ohne-backen-131165.html>

Zubereitung :

Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Sahne steif schlagen.

Mascarpone, 150 g Zucker, 1 Prise Salz, 5 EL Likör, Zitronenschale und -saft gut verrühren.

Gelatine ausdrücken und auflösen.

1 EL Creme einrühren, dann unter die übrige Creme schlagen.

Sahne mit einem Teigschaber in 2 Portionen unter die Creme heben.

Zum Einschichten Springform (22 cm Ø) am Rand und auf dem Boden dicht an dicht mit Löffelbiskuits auslegen.

Hälfte der Creme in die Form geben, glattstreichen.

Übrige Löffelbiskuits auf der Creme verteilen und mit Orangensaft beträufeln.

Restliche Creme auf den Biskuit geben und glattstreichen.

Torte zugedeckt ca. 2 Stunden kaltstellen.

Zum Verzieren 200 g Erdbeeren waschen, putzen und würfeln.

Erdbeerwürfel und Konfitüre pürieren.

Püree auf der Creme verteilen.

Kuvertüre hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen.

100 g Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

Erdbeerscheiben auf der Torte verteilen.

Kuvertüre in feinen Streifen darüber ziehen,

kurz fest werden lassen und die Torte anrichten.

