SHEPHERD´S PIE mit Linsen und Champignons

geschrieben von Karin Knorr | 20. April 2023



Hallo ihr Lieben,

wie die Zeit vergeht. Es gibt so viele Rezepte, die ich ausprobiert habe und schon lange ist kein Neues hier für euch veröffentlicht worden. Heute habe ich mit meinem Kurs einen Shepherd´s Pie zubereitet. Da dachte ich mir, meine Version wollte ich euch schon lange vorstellen. Das mache ich hiermit. Ihr benötigt folgende

Zutaten für 4 Personen:

- 800 g Kartoffeln
- 500 g Suppengrün (Möhre, Porree, Sellerie)
- 500g Champignons
- 2 kleine Zwiebeln, 3-4 Knoblauchzehen
- 250 g braune, gekochte Linsen
- 150 g geriebenen Käse (Cheddar, Mozzarella oder veganen)
- 1 TL Kräuter (Petersilie, Rosmarin, Thymian)

Basics:

- 100 g Tomatenmark
- 2 EL Butter
- Balsamessig, Öl, Senf
- Kurkuma, Kreuzkümmel, Paprika
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln mit dem Knoblauch garkochen. Gemüse in kleine Würfel schneiden. Zuerst die Zwiebelwürfel in einer Pfanne anschwitzen, danach das Gemüse zugeben und 3-4 Minuten anbraten. Tomatenmark, Linsen und etwa 100 ml Wasser hinzufügen. Gewürze unterrühren und köcheln lassen, bis das Wasser verdunstet ist. Kartoffeln und Knoblauch abgießen, etwas Kochwasser separat auffangen. Als Nächstes Käse, Butter, sowie Kochwasser zu den Kartoffeln geben. Mit dem Stampfer zu einem Püree verarbeiten. Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Kräuter, etwas Senf sowie einen Schuss Essig unter das Linsengemüse rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Linsengemüse in eine Auflaufform

füllen, Püree darüber verteilen und im Ofen 5-10 Minuten (jetzt Grillstufe) gratinieren. Auf Teller servieren und genießen.

Tipps: Hierzu passt ein frischer Feldsalat mit einem Dressing aus Olivenöl, Honig, Senf, Salz und Pfeffer. Ihr könnt nach eurem Geschmack variieren. Im Original wird der Pie mit Hackfleisch (statt Linsen) und ohne Pilze zubereitet. Den Pie kann man auch schön aus Resten zusammenstellen. Wenn man Bolognese (klassisch oder vegan) und Kartoffelbrei übrighat, einfach Käse hinzufügen, in eine Auflaufform füllen und ab in den Ofen geben.

Gesundheitstipps: Weniger Fleisch in der Woche zu konsumieren, wird sich positiv auf eure Gesundheit auswirken. Mehr Linsen ebenso. Dazu gibt es in meinem Artikel über Linsen viele interessante Informationen.

Diese Rezepte könnten euch auch gefallen: Kichererbsen-Suppe, Chili sin Carne

Ich kann euch nur sagen, ihr müsst dieses Gericht unbedingt ausprobieren, es ist sehr lecker.

Viel Spaß beim Nachkochen,

eure Karin

LINSEN DAL

geschrieben von Karin Knorr | 20. April 2023



Hallo meine Lieben, heute habe ich wieder einmal ein leckeres Linsengericht für euch. Linsen gehören zu meinen Lieblingen. Man kann so viele leckere Gerichte aus Ihnen zaubern. Dal ist ein Gericht aus Indien und kann mit allen Hülsenfrüchten zubereitet werden. Es gibt viele verschiedene Rezepte. Ich habe mich wieder für ein ganz einfaches entschieden. Alle Zutaten davon habe ich im Vorrat.

Zutaten für 4 Personen

- 300 g rote Linsen
- 400 g Tomaten aus der Dose (im Sommer gern frisch)
- 400 ml Kokosmilch

Basics:

- 1 Stück Ingwer
- 1 mittlere Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Öl, je ½ TL Salz, Pfeffer, Curry, Kurkuma, Kreuzkümmel, Chili

Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und würfeln, in einen Topf mit etwas Öl andünsten. Gewürze dazugeben und kurz rösten. Als Nächstes fügen wir Linsen, Tomaten und Kokosmilch hinzu und lassen es in etwa 25 Minuten köcheln, bis die Linsen weich sind. Mit Salz und Pfeffer noch einmal abschmecken.

Tipps: Dal könnt ihr als Hauptspeise oder als Beilage essen. Ich habe es zum Beispiel mit Reis serviert. Natürlich ist es auch lecker mit Fladenbrot.

Gesundheitstipps: Dal ist ein veganes Gericht, dass unser Herz-Kreislauf-System unterstütz. Die Linsen im Dal senken den Cholesterin- sowie Zuckerspiegel, sind ballaststoffreich und bieten sehr viele Vitamine und Mineralstoffe. Dazu gibt es bereits einen Beitrag von mir. Einfach hier klicken.

Ich hoffe sehr, euch gefällt dieses Gericht und ihr kocht es nach. Über Feedback freue ich mich natürlich.

Liebe Grüße,

eure Karin Knorr

PFANNENBROT – einfach und lecker

geschrieben von Karin Knorr | 20. April 2023



Meine Lieben, heute habe ich wieder ein richtig leckeres Gericht für euch. Ihr könnt die Brote in der Pfanne oder im Ofen backen.

Die Zutaten für den Teig:

- 100 ml lauwarmes Wasser
- 100 ml lauwarme Milch
- 100 ml Öl
- 1 Würfel Hefe
- 1 Päckchen Backpulver
- 800 g Dinkelvollkornmehl (evtl. etwas mehr)
- 200 g Quark
- 1 TL Salz
- Butter und Petersilie

Zubereitung:

Zuerst die Hefe in warmer Milch auflösen und 20 Minuten ruhen lassen. Dann die Zutaten für den Teig mit der Flüssigkeit vermengen. Das Mehl hierbei nach und nach unterkneten, bis ein geschmeidiger Hefeteig entstanden ist. Diesen mit einem Küchentuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen. Nach der Gehzeit den Teig zu gleich großen Bällchen formen und flach (5 mm) drücken. Weitere 10 Minuten gehen lassen. Nun in einer Pfanne ohne Fett je Seite etwa 2 Minuten braten. Danach mit Butter einpinseln und mit Petersilie bestreuen.

Tipps: Wer das Brot nicht in der Pfanne braten möchte, kann kleine Brötchen formen, sie mit Eigelb bepinseln und bei 170 Grad Ober-/Unterhitze etwa 15-20 Minuten backen. Wenn ihr Lust habt, könnt ihr mit Gewürzen im Teig experimentieren. Oder ihr befüllt sie mit Käse und Schnittlauch, auch super lecker. Die Brote eignen sich auch gut für unterwegs. Ihr könnt auch einen Teil im Kühlschrank aufbewahren und am nächsten Tag backen.

Viel Freude beim Nachbacken.

Eure Karin

KOCHEN MIT SUNA – Penne Salsiccia

geschrieben von Karin Knorr | 20. April 2023



Hallo meine Lieben, heute ist Suna zu Besuch und wir kochen gemeinsam ihr Lieblingsrezept. Wir beide kennen uns schon viele Jahre und hier auf dem Blog haben wir schon mehrere gemeinsame Rezepte veröffentlicht. Ich verlinke euch die Rezepte unten im Beitrag. Heute kochen wir Penne Salsiccia. Schaut, wie schnell wir dieses Gericht gezaubert haben.

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Salsiccia Würstchen (mit/ohne Kräuter)
- Parmesan
- 2 Zucchini
- 1 Handvoll Cherry Tomaten
- 1 Handvoll Rucola
- Salbei
- 500 g Penne (Basic)
- 1 Dose Tomatenstücke (Basic)
- 2 Knoblauchzehen (Basic)
- 1 Zwiebel (Basic)
- Öl, Essig, Salz, Pfeffer (Basics)

Zubereitung:

Penne kochen. Salsiccia aus der Pelle lösen und klein zupfen. Zwiebel, Knoblauch, Zucchini und Tomaten würfeln. Gemüse zusammen mit Salbei in Öl anbraten. Mit Weißweinessig ablöschen und köcheln lassen. Tomatenstücke unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gekochten Penne unterrühren. Mit Rucola und Parmesan anrichten.

Tipps: Ihr könnt gern mit den Zutaten variieren. Weniger Penne, mehr Gemüse. Pasta aus Kichererbsen ist eine gute Alternative zu den Weizen-Nudeln. Ich würde auch mit etwas Schärfe experimentieren. In unserem Video haben wir euch verschiedene Ideen präsentiert. Schaut gern vorbei und gebt uns euer Feedback.

Gesundheitstipps: Heute möchte ich euch mal nichts über Nährstoffe erzählen, sondern euch auf eine Gedankenreise mitnehmen. Vielleicht träumt ihr euch bei dieser Pasta nach Italien in ein Straßencafé und genießt die Sonne. Entspannung ist unheimlich wichtig, um Energie zu bekommen und den Alltag zu

meistern. Benutzt schönes Geschirr, kauft Blumen und zündet eine Kerze an. Lasst euch Zeit beim Essen.

Diese Rezepte könnten euch auch gefallen: Spargel-Risotto, Zwetschgenknödel, Chicorée-Salat

Nun wünsche ich euch viel Spaß beim Nachkochen. Holt euch den Urlaub nach Hause und genießt das schöne Essen. Bleibt gesund.

Eure Karin

SCHICHTSALAT – Seljodka Pod Schuboj

geschrieben von Karin Knorr | 20. April 2023



Das Jahr verabschiedet sich jetzt in großen Schritten von uns. Auch ich möchte mich mit einem leckeren Schicht – Salat verabschieden. Diesen habe ich im letzten Jahr bei Freunden gegessen. Er hat mir so sehr geschmeckt, dass ich ihn unbedingt nachmachen musste. In Russland wird der Hering unterm Mantel zu Festen gegessen. Da bietet sich Silvester sehr gut an. Auch zu Themenabenden ist der Salat eine super leckere Vorspeise.

Zutaten:

- 250 g Matjesfilets
- 1 große Zwiebel
- 2 große Kartoffeln, fest kochend
- 3 Eier
- 3 Kugeln Rote Beete
- 2 Möhren
- 1 Apfel
- 2 EL Mayonnaise
- 3 EL Joghurt (1,5%)

- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Eier hart kochen und abkühlen lassen. Kartoffeln und Möhren schälen und garkochen. Rote Beete (ich hatte sie schon gekocht gekauft, sonst ebenfalls kochen), Zwiebeln, Apfel und Fisch in kleine Würfel schneiden. Mayonnaise mit dem Joghurt verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln und Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Ei trennen, so dass Eigelb und Eiweiß separat gewürfelt werden können. Nun kann geschichtet werden. Mit Kartoffeln beginnen, Mayo, Fisch, Mayo, Kartoffeln, Möhren, Mayo, Rote Beete, Apfel, Fisch, Mayo …. obendrauf die Eier. Etwas durchziehen lassen und servieren.

Tipp: Eigentlich könnt ihr schichten wie ihr wollt. Auch könnt ihr die Mayonnaise gegen Joghurt austauschen. Ich habe diesen Salat in kleine Schälchen geschichtet. In Russland kommt er auf einen Teller.

Diese Party-Rezepte könnten euch auch interessieren: Zwiebelringe mit Sour Cream, Russische Eier, Soljanka

Ich wünsche euch allen einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Eure Karin Knorr

ZWIEBELSALAT AUS ITALIEN

geschrieben von Karin Knorr | 20. April 2023



Hallo meine Lieben,

ich höre immer wieder von euch: „Was soll ich essen?“, „Die Rezepte haben zu viele Zutaten“ oder „Ich habe keine Zeit, mich mit neuen Rezepten zu beschäftigen“. Stöbert doch bitte auf meinem Blog, es gibt so viele Ideen mit wenigen Zutaten und wenig zeitlichem Aufwand.

Heute habe ich wieder eine Idee für euch. Diese stammt von meiner Kollegin Dagmar. Cipolla – ein italienischer Zwiebelsalat. Ihr braucht nur sehr wenige

Zutaten:

- 4 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Dose Thunfisch im eigenen Saft
- 1 kleine Dose dicke Bohnen
- 1 Glas eingelegter Paprika (Antipasti)
- 1 Handvoll Cocktail Tomaten
- 3 EL Olivenöl
- 1-2 EL Essig
- Salz und Pfeffer
- optional Petersilie

Zubereitung:

Bohnen in ein Sieb schütten und unter Wasser abspülen. Den Thunfisch und den Paprika auch in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten vierteln. Nun alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu diesem Rezept gibt es wieder ein YouTube Video.

Tipps: Ich habe diese Zutaten meistens zu Hause. So kann ich diesen Salat immer je nach Lust zubereiten.

Weitere leckere Salate findet ihr hier.

Welche Salate esst ihr gern? Habt ihr Wünsche von mir? Schreibt mir gerne in die Kommentare.

Alles Liebe und guten Appetit wünscht euch,

eure Karin Knorr