

WEIHNACHTEN MIT KARIN – CHAMPIGNON

KEKS

geschrieben von Karin Knorr | 4. Dezember 2019



Das versprochene dritte Rezept gibt es heute. Ich habe Pflanzenfett verwendet. Somit ist dieses Rezept vegan. Viel Freude beim Ausprobieren.

Zutaten:

- 150 g Mehl
- 100 g Pflanzenmargarine
- 2 EL Honig
- 1TL Zitronenabrieb
- 2 TL Kakaopulver
- Puderzucker oder Vanillezucker (zum Bestreuen)

Zubereitung:

Den Backofen auf 160° Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten gut miteinander verkneten und 10 Minuten kaltstellen. Aus dem Teig walnussgroße Stücke abnehmen und zu Kugeln formen. Die Kügelchen auf dem Blech verteilen und etwas andrücken.

Das Kakaopulver in eine kleine Schüssel geben und eine Flasche mit der Öffnung in das Pulver tauchen und direkt in die Kugeln drücken. Dann kommen die Kekse für etwa 10 Minuten in den Ofen.

Tipps: Wer mag, kann die Plätzchen mit Dattelsüße bestreuen. Alternativ zur Margarine kann man Butter verwenden. Mir schmecken sie so besser.

Weitere Plätzchenrezepte findet ihr unter der Rubrik: [Weihnachten mit Karin](#)

Ich wünsche euch eine schöne Adventszeit.

Eure Karin

KARTOFFELKLÖSSE – Thüringer Art

geschrieben von Karin Knorr | 4. Dezember 2019



Es stehen viele Feiertage vor der Tür und ich koche schon wieder vor, beziehungsweise probiere neue Rezepte aus, damit sie auch funktionieren, wenn Gäste zu Besuch sind. In den letzten Jahren gab es bei mir immer Klöße aus gekochten Kartoffeln. Heute zeige ich euch, wie einfach Thüringer Klöße zubereitet werden.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kilo Kartoffeln (mehligkochend)
- Salz
- optional etwas Kartoffelstärke

Zubereitung:

Alle Kartoffeln schälen. Etwa 350 g würfeln und in etwas Salzwasser gar kochen. Die restlichen Kartoffeln mit der Hand oder einer Küchenmaschine reiben und in einem Leinentuch stark auspressen. Die gekochten Kartoffeln mit sehr wenig Wasser (3-5 Esslöffel) pürieren und unter die rohen Kartoffeln mischen. Als nächstes wird die Masse zu Klößen geformt. Diese werden in kochendes Salzwasser gegeben. Bei niedriger Stufe etwa 20 Minuten gar ziehen lassen. Wenn die Klöße oben schwimmen, sind sie fertig.

Tipps: Sie schmecken als Beilage zu jeder Art von Braten. Probiert sie auch einmal zu einem Pilzragout. Das schmeckt auch sehr lecker. Bleiben Klöße übrig, schmecken sie in Scheiben angebraten zum Beispiel zu Apfelmus.

Diese Rezepte könnten euch auch interessieren: [Schlesische Kartoffelklöße](#), [Rotkohl](#).

Ich wünsche euch eine schöne Adventszeit und viel Freude beim Kochen.

Eure Karin Knorr

FETA – TOMATEN – DIP

geschrieben von Karin Knorr | 4. Dezember 2019



Ich esse sehr gern Feta. Mit diesem Käse kann man so viele Gerichte aufpeppen. Heute zeige ich euch einen ganz einfachen Brotaufstrich.

Zutaten:

- 250 g Feta
- 250 g Frischkäse
- 5 getrocknete Tomaten
- $\frac{1}{2}$ Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Paprika, Tomaten, Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Den Feta mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Frischkäse verrühren. Nun die restlichen Zutaten hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Tipps: Ihr könnt auch hier wieder nach eurem Geschmack variieren. Wer es schärfer möchte, kann frischen oder getrockneten Chili in den Aufstrich geben.

Hier findet ihr weitere leckere Rezepte: [Dips, Aufstriche und Pesto](#)

Viel Spaß beim Ausprobieren.

Eure Karin

BIRNEN – SCHICHT – DESSERT

geschrieben von Karin Knorr | 4. Dezember 2019



Meine Lieben, es gibt noch ein Dessert. Dieses ist sehr schnell zubereitet, leicht und lecker. Die Zutaten können auch bei diesem Rezept nach Lust und Laune verändert bzw. angepasst werden. Heute verwenden wir selbstgemachtes Birnenmus, da die Birne jetzt Saison hat, beziehungsweise Lagerware ist.

Zutaten für 4-6 Desserts:

- 300 g Mascarpone
- 200 g Quark
- 150 ml Sahne
- 250 g Birnenmus (alternativ Apfelmus)
- 1 TL Zimt
- 1 TL Honig
- Etwas Vanille
- optional Knuspermüsli

Zubereitung:

Die Sahne aufschlagen. Quark und Mascarpone in eine Schüssel geben. Mit zwei Esslöffeln Birnenmus, Zimt, Honig und Vanille verrühren. Die Sahne unterheben. Die Quarkmasse schichtweise mit dem Birnenmus in die Gläser oder Schälchen schichten.

Tipps: Ich mag es gern etwas knusprig. Daher verwende ich sehr oft selbst gemachtes Granola. Dieses könnt ihr ebenfalls zwischen die Schichten geben.

Gesundheitstipps: Birnen und Äpfel haben viel zu bieten. Sie senken den Cholesterinspiegel, helfen bei Gicht, Rheuma, Arterienverkalkung, beugen Zahnfleischbluten vor. Äpfel und Birnen haben viele Ballaststoffe und sind somit gut für den Darm.

Meine Saisonlieblinge: Grünkohl, Kürbis, Sellerie, Wirsing, Quitten

Dieses Dessert könnte euch auch gefallen: [Westfälische Götterspeise.](#)

Viel Freude beim Zubereiten,

eure Karin

QUINOA – SALAT mit Kichererbsen

geschrieben von Karin Knorr | 4. Dezember 2019



Ihr habt Lust, etwas Neues auszuprobieren? Dann seid ihr bei mir genau richtig. Ich schaue gern in fremde Töpfe und kreierte daraus ein völlig neues Gericht. Heute gibt es einen Quinoa – Salat mit Kichererbsen für euch. Die Idee entstand aus verschiedenen Zutaten-Resten. Ich war so begeistert, dass ich das Ergebnis mit euch teilen musste.

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Tasse [Quinoa](#), 2 Tassen Wasser
- 500 g Kichererbsen (2 kleine Dosen)
- 3 Handvoll Kirschtomaten
- 1 rote Zwiebel
- $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
- 1 Stängel Minze (optional)
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone (optional)

Basics:

- 2-3 EL Fruchtessig
- 2-3 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Quinoa abwaschen, im Verhältnis 1:2 mit Wasser köcheln lassen, bis das Wasser aufgesogen ist. In der Zwischenzeit Zwiebel, Tomaten und Petersilie schneiden. Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander verrühren. Zum Schluss Quinoa unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dieser Salat eignet sich hervorragend zum Mitnehmen zur Arbeit, Schule oder Picknick.

Tipps: Ich kann mir gut Feta zu diesem Salat vorstellen. Die Minze gibt dem Gericht einen orientalischen Hauch. Wenn ihr diesen verstärken möchtet,

passen gut Gewürze wie Kreuzkümmel und Kurkuma dazu. Der Salat schmeckt warm und kalt sehr gut.

Diese Rezepte könnten euch auch interessieren: [Afrikanisches Gemüse-Quinoa](#) oder [Quinoa-Sommersalat](#)

Ich hoffe sehr, ihr habt beim Zubereiten auch so viel Freude wie ich und noch mehr freue ich mich, wenn euch der Salat genauso schmeckt, wie mir. Schreibt mir gern in die Kommentare.

Habt eine schöne Zeit,

eure Karin Knorr