

Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Spinat

[Spider_Single_Video track="31" theme_id="1" priority="1"]

Ein fast schon traditionelles, klassisches und fast typisch deutsches Essen. Aber immer wieder sehr schmackhaft.

Meine Mutter hatte dieses Gericht während meiner Kindheit und Jugend auf ihrem monatlichen Zubereitungsplan, so dass es dieses Gericht mindestens einmal im Monat gab. Aber es hat mir auch immer gut geschmeckt.

Für den Spinat verwende ich Rahm-Spinat als Tiefkühl-Ware. Man kann natürlich, wenn jetzt im Frühjahr und Sommer frischer Blattspinat im Discounter oder Supermarkt abgeboten wird, auch diesen verwenden, kleinschneiden, garen und würzen.

Beim Drehen des Videos ist mir leider erneut ein Fehler unterlaufen. Die Digitalkamera ist anscheinend nicht sehr zuverlässig. Der zweite Teil des Videos mit der Präsentation des fertig zubereiteten Gerichts wurde nicht aufgenommen. Man muss also leider für das fertig zubereitete Gericht mit den beiden Fotos in diesem Blogbeitrag vorlieb nehmen.

[amd-zlrecipe-recipe:43]

Shakshuka



Lecker

Reißt Euch mal zusammen, Leute. Esst vegetarisch. Dass mich dafür niemand liebt, wenn ich den Leuten sage, sie sollen sich zusammenreißen, ist mir klar. Das ist klar, wenn ich bestimme und Anweisungen gebe.

Das kannst Du doch nicht machen. Doch, es schmeckt gut.

Manchmal muss man auf Menschen auch Druck ausüben, damit sie sich etwas Gutes tun.

Dies ist ein vegetarisches Gericht – wenn man den Speck weglässt. Und es ist ein sehr würziges Gericht aufgrund der verwendeten Gewürze.

Zutaten für 2 Personen:

- 100 g Speck
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 5 El Olivenöl
- 1 rote Chili-Schote

- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 Kardamomkapseln
- Zimt
- 2 EL süßes Paprika-Pulver
- 2 kleine Dosen geschälte Tomaten (à 400 g)
- 1–2 TL Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 4 Eier
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Speck in kurze Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chili-Schote putzen und quer in Ringe schneiden. Kardamomkapseln andrücken. Petersilie kleinwiegen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Chili-Schote darin anbraten. Mit Kreuzkümmel, Kardamom, 1 Prise Zimt und Paprika würzen. Tomaten mit Saft dazugeben und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit Salz und Zucker würzen. Mit dem Kochlöffel zwischendurch gut umrühren, damit die Sauce nicht am Topfboden anbrennt. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15–20 Minuten köcheln lassen.

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze erhitzen.

Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce in eine flache Auflaufform geben. 4 Mulden in die Sauce drücken. Eier aufschlagen und in die Mulden geben.

Auflaufform für 10–15 Minuten in den Backofen geben.

Auflaufform aus dem Backofen herausnehmen. Auf zwei Teller verteilen.

Gericht mit Petersilie bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit frischen Schrippen servieren.

Überbackener Romana



Sehr lecker

Einfaches Gericht. Wenige Zutaten. Schnell zubereitet. Und vegetarisch.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Romana-Salate
- 50 g geriebener Gouda
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: 5 Min.

Romana längs durchschneiden. Auf jeweils beiden Seiten salzen

und pfeffern.

Butter in einer Pfanne mit Deckel erhitzen. Romanahälften erst auf der Blattseite einige Minuten anbraten. Dann auf die Strunkseite wenden. Mit Käse überstreuen. Deckel auf die Pfanne geben und nochmals einige Minuten braten.

Herausnehmen, auf zwei Teller verteilen und servieren.

Vegetarisches Snack-Brett



Leckerer Snack

Ein kleiner Abend-Snack, vegetarisch zubereitet aus Gemüse, Pilzen und Eiern.

Lässt man die Eier weg, hat man sogar eine veganes Gericht.

Gewürzt wird nur mit Salz und Pfeffer. Angemacht werden die Zutaten mit ein wenig Balsamico-Essig und gewürztem Olivenöl.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Tomaten
- 1 Paprika
- 2 Wurzeln
- 6 braune Champignons
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Balsamico-Essig
- [gewürztes Olivenöl](#)

Zubereitungszeit: 10 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Eier darin kochen. Herausnehmen, unter kaltem Wasser abschrecken und pellen. Eier in Scheiben schneiden und jeweils zwei Eier auf ein großes Anrichte-Brett geben.

Strunk der Tomaten entfernen und die Tomaten in grobe Stücke schneiden. Paprika putzen, längs in schmale Streifen schneiden und diese quer halbieren. Lauchzwiebeln putzen und in grobe Stücke schneiden. Wurzeln putzen, schälen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Champignons in dünne Scheiben schneiden.

Jeweils die Hälfte des Gemüses und der Pilze auf jeweils ein Anrichte-Brett geben und schön darauf anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Balsamico-Essig und Olivenöl darüber geben. Servieren.

Spargel



Leckerer vegetarisches Gericht

Um eine Sauce Hollandaise für die Spargel zuzubereiten, benötigt man Eier. Diese hatte ich aber nicht mehr vorrätig.

Und um eine Käse-Sauce zuzubereiten, benötigt man Sahne, die ich aber auch nicht vorrätig hatte.

Also bereite ich die Spargel einfach mit Butter zu.

Die Spargel werden natürlich noch ein wenig gesalzen.

Das Gericht ist aufgrund der verwendeten Butter leider nicht mehr vegan, sondern nur vegetarisch.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 kg Spargel
- Butter
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 6–8 Min.

Spargel schälen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Spargel darin 6–8 Minuten garen.

Herausnehmen und auf zwei Teller geben. Salzen. Einige Butterflocken darüber geben. Servieren.

Pellkartoffeln mit Butter und Salz



Lecker und vegetarisch

Mein Kühlschrank war fast leer und keine Produkte mehr

vorhanden, die ich zubereiten konnte. Aber Kartoffeln habe ich eigentlich immer zuhause.

Ich bereite die Kartoffeln mit Schalen zu, da ich Bio-Kartoffeln verwende, deren Schalen essbar sind.

Das Ganze ist ein vegetarisches Gericht. Außerdem war es früher ein Arme-Leute-Essen. heute ist es eher ein Gericht für Vegetarier oder Menschen, die abnehmen oder gesund essen wollen.

Zutaten für 2 Personen:

- 10 Kartoffeln
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit 12–15 Min.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Kartoffeln darin etwa 12–15 Minuten garen.

Kartoffeln herausnehmen und auf zwei Teller geben. Butter und Salz dazugeben und servieren.

Vegetarische Frikadellen



Leckere Frikadellen

Man kann vegetarische Frikadellen sehr schnell und problemlos zubereiten. Man verwendet dazu verschiedenste Gemüsesorten, reibt sie mit der Küchenmaschine klein und formt zusammen mit Eiern daraus einen Frikadellenteig.

Ich verwende Kichererbsen aus der Dose, die schon gegart sind. Kichererbsen haben den Vorteil, dass sie eine mehlig Konsistenz haben und somit sehr gut in einen Frikadellenteig passen. Ich püriere sie auch nicht fein, sondern zerkleinere sie nur grob mit einem Kartoffelstampfer, damit sie gut in den Frikadellenteig passen. Aufgrund der Kichererbsen kann man bei diesen Frikadellen auch auf Semmelbrösel verzichten.

Desweiteren verwende ich noch etwas Brokkoli dazu, dessen Röschen ich ganz kleinschneide.

Dann natürlich eine Zwiebel. Und etwas Parmesan habe ich auch noch im Kühlschrank vorrätig.

Ich serviere die Frikadellen ohne Beilage und gebe nur etwas asiatische, süß-scharfe Sauce dazu.

Mein Rat: Wer Eierringe in der Küche hat, kann sie verwenden, um den Frikadellen optisch eine schöne Form zu geben.

Zutaten für 1 Person (4 Frikadellen):

- 375 g Kichererbsen (Dose)
- 100 g Brokkoli
- 1/2 Zwiebel
- 30 g Parmesan
- 3 Eier
- Chilisalز
- weißer Pfeffer
- süße Chili-Sauce
- Schmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit jeweils 8–10 Min.

Zwiebel schälen und kleinschneiden. Vom Brokkoli nur die Röschen ganz kleinschneiden, die Stiele für diese Zubereitung nicht verwenden. Parmesan fein reiben. Kichererbsen in eine Schüssel geben und mit dem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Eier aufschlagen und hinzugeben. Alles andere ebenfalls in die Schüssel geben. Mit Chilisalز und Pfeffer kräftig würzen. Alles gut vermengen und Frikadellen daraus formen.

Schmalz in einer Pfanne erhitzen, zwei Eierringe hineinstellen und jeweils eine Frikadelle hineingeben. Mit dem Pfannenwender gut verteilen und flach drücken. 4-5 Minuten kross anbraten. Eierringe herausnehmen, Frikadellen mit dem Pfannenwender vorsichtig wenden und wenn möglich Eierringe wieder darüber geben. Ansonsten ohne die Eierringe fertig braten. Zweite Seite auch 4–5 Minuten kross braten. Eierringe herausnehmen, Frikadellen herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten.

Nochmals etwas Schmalz in die Pfanne geben. Die zweiten Portion ebenso braten.

Sauce in eine kleine Schale geben, auf den Teller geben und servieren.

Kürbis-Gnocchi mit Tomaten-Sugo



Leckere Gnocchi mit Sauce

Diesmal gibt es Fertigprodukte – aber Fertigprodukte als selbst zubereitete Produkte, die ich eingefroren hatte.

Die Zubereitung der einzelnen Produkte gebe ich nicht nochmals an, in den Zutaten ist jeweils der Link zum Rezept.

Dies ist sogar ein vegetarisches Rezept.

Zutaten für 1 Person:

- Etwa 20 [Kürbis-Gnocchi](#)

- 200 ml [Tomaten-Sugo](#)
- Petersilie

Zubereitungszeit: 5 Min.

Petersilie kleinwiegen.

Tomaten-Sugo in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Gnocchi dazugeben und darin erhitzen.

Gnocchi mit Sugo in einen tiefen Pastateller geben. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Kürbisgnocchi mit Soja-Sauce



Bei mir ist jetzt schon richtig Kürbiszeit, denn

diesmal serviere ich die zubereiteten Gnocchi, die ich eingefroren hatte, einfach mit einer dunklen Soja-Sauce. Ich brate die Gnocchi vorher noch in Öl in der Pfanne an.

Der Übersicht halber führe ich die Zubereitung der Gnocchi nochmals auf.

Ich verwende einen Butternusskürbis, der der einzige Kürbis ist, dessen Schale man mitessen kann.

Nach dem Garen des Kürbis ist dieser recht feucht, so dass man etas mehr Mehl für die Gnocchi benötigt als bei der Zubereitung von Gnocchi aus Kartoffeln.

Mein Rat: Gleich etwas mehr Gnocchi zubereiten, sie lassen sich portionsweise gut einfrieren und für weitere Zubereitungen verwenden.

Noch ein Rat: Mit einer Gabel oder einem Messer kann man die Gnocchi noch etwas verzieren.

Zutaten für etwa 90 Gnocchi:

- 1 kg Butternuss-Kürbis
- 6 Eigelbe
- 1 kg Mehl
- Muskat
- Salz
- schwarzer Pfeffer

- Olivenöl
- 2–3 EL dunkle Soja-Sauce

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40 Min.

Kürbis in grobe Stücke schneiden. Wasser in einem Topf erhitzen und Kürbis darin 30 Minuten garen. Herausnehmen, in eine große Schüssel geben und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mehl dazugeben. Ebenfalls Eigelbe dazugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren.

Wasser in einem Topf erhitzen und mit zwei kleinen Löffel aus der Kürbismasse kleine Röllchen formen. Portionsweise in das kochende Wasser geben und jeweils 3–4 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Portionsweise in Gefrierbeutel geben und einfrieren. Etwa 20 Gnocchi für die weitere Zubereitung zurückbehalten.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Gnocchi darin anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Sauce darüber verteilen und servieren.

Kürbisgnocchi mit süß-scharfer Sauce



Leckere Gnocchi mit Sauce

Diesmal serviere ich die zubereiteten Gnocchi, die ich eingefroren hatte, einfach mit einer asiatischen süß-scharfen

Sauce. Ich brate die Gnocchi vorher noch in Öl in der Pfanne an.

Der Übersicht halber führe ich die Zubereitung der Gnocchi nochmals auf.

Ich verwende einen Butternusskürbis, der der einzige Kürbis ist, dessen Schale man mitessen kann.

Nach dem Garen des Kürbis ist dieser recht feucht, so dass man etwas mehr Mehl für die Gnocchi benötigt als bei der Zubereitung von Gnocchi aus Kartoffeln.

Mein Rat: Gleich etwas mehr Gnocchi zubereiten, sie lassen sich portionsweise gut einfrieren und für weitere Zubereitungen verwenden.

Noch ein Rat: Mit einer Gabel oder einem Messer kann man die Gnocchi noch etwas verzieren.

Zutaten für etwa 90 Gnocchi:

- 1 kg Butternuss-Kürbis
- 6 Eigelbe
- 1 kg Mehl
- Muskat
- Salz
- schwarzer Pfeffer

- Olivenöl
- süß-scharfe Sauce

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40 Min.

Kürbis in grobe Stücke schneiden. Wasser in einem Topf erhitzen und Kürbis darin 30 Minuten garen. Herausnehmen, in eine große Schüssel geben und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mehl dazugeben. Ebenfalls Eigelbe dazugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren.

Wasser in einem Topf erhitzen und mit zwei kleinen Löffel aus der Kürbismasse kleine Röllchen formen. Portionsweise in das kochende Wasser geben und jeweils 3–4 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Portionsweise in Gefrierbeutel geben und einfrieren. Etwa 20 Gnocchi für die weitere Zubereitung zurückbehalten.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Gnocchi darin anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Sauce darüber verteilen und servieren.

Kürbisgnocchi mit Tomaten-Sauce



Leckere Gnocci mit viel Tomatensauce

Ich bereite diesmal Gnocci aus Kürbis zu. Zu diesem Gericht hat mich [Lamiacuccina](#) angeregt.

Ich verwende einen Butternusskürbis, der der einzige Kürbis ist, dessen Schale man mitessen kann.

Nach dem Garen des Kürbis ist dieser recht feucht, so dass man etwas mehr Mehl für die Gnocchi benötigt als bei der Zubereitung von Gnocchi aus Kartoffeln.

Mein Rat: Gleich etwas mehr Gnocchi zubereiten, sie lassen sich portionsweise gut einfrieren und für weitere Zubereitungen verwenden.

Noch ein Rat: Mit einer Gabel oder einem Messer kann man die Gnocchi noch etwas verzieren.

Man kann die Gnocchi auch mit einer fertigen Asia-Sauce oder einfach Sojasauce zubereiten.

Zum Garnieren passt natürlich etwas frisch geriebener Parmesan dazu.

Zutaten für 1 Person:

Für etwa 90 Gnocchi:

- 1 kg Butternuss-Kürbis
- 6 Eigelbe
- 1 kg Mehl
- Muskat

Für die Sauce:

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 240 g stückige Tomaten (Dose)
- 2 Zweige Rosmarin
- Olivenöl

- Salz
- schwarzer Pfeffer

- Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40 Min.
Kürbis in grobe Stücke schneiden. Wasser in einem Topf erhitzen und Kürbis darin 30 Minuten garen. Herausnehmen, in eine große Schüssel geben und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mehl dazugeben. Ebenfalls Eigelbe dazugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren.

Wasser in einem Topf erhitzen und mit zwei kleinen Löffel aus der Kürbismasse kleine Röllchen formen. Portionsweise in das kochende Wasser geben und jeweils 3–4 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Portionsweise in Gefrierbeutel geben und einfrieren. Etwa 20 Gnocchi für die weitere Zubereitung aufheben.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Tomaten dazugeben. Rosmarin dazugeben. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Gnocchi in die Sauce geben und erhitzen.

Gnocchi mit Sauce auf einen Teller geben, mit frisch geriebenem Parmesan garnieren und servieren.

Gebratene Pilzknödel-Scheiben mit einem Spiegelei-Trio



Knödelscheiben mit dem Trio

Ein schnelles, einfaches, aber dennoch schmackhaftes Gericht. Ich verwende selbst zubereitete, eingefrorene Pilzknödel, die ich aufgetaut in Scheiben geschnitten in Butter brate. Dazu drei Spiegeleier, die ich für das Äußere in Eierringen brate.

Zutaten für 1 Person:

- 3 [Pilzknödel](#)
- 3 Eier
- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Garzeit 10 Min.

Pilzknödel in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Knödelscheiben auf beiden Seiten jeweils 2–3 Minuten bei hoher Temperatur anbraten. Darauf achten, dass die Butter dabei nicht verbrennt. Herausnehmen, auf einen Teller geben und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen. Restliche Knödelkrümel aus der Pfanne herausnehmen. Noch etwas Butter in die gleiche Pfanne geben, drei Eierringe hineinstellen und

jeweils ein Ei in einen Ring geben. Einige Minuten nun bei mittlerer Temperatur braten. Ringe herausnehmen und Spiegeleier auf die Knödelscheiben geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles servieren.

Gebratene Knödel mit Spiegeleiern und Gemüse



Knödelscheiben, Spiegeleier, Gemüse

Ein schnelles Essen in der Nacht. Nach dem langwierigen Zubereiten der Knödel. Zwei Speck- und ein Pilzknödel in Scheiben geschnitten und in Öl in der Pfanne gebraten. Dazu zwei Spiegeleier. Die Zeit, in die Küchenwandleiste zu greifen und zwei Eierringe zu verwenden, hatte ich aber. Aber das sieht man an den Spiegeleiern auf dem Foto nicht genau. Dazu fand auch das zweite Döschen „Erbsen mit Möhrchen“ von Müttern

noch Verwendung. Besonders die Speckknödel sind mit wirklich gut gelungen, sie sind lecker. Und ein schnelles Foto zu dem Gericht gibt es aber auch noch. Vegetarier sollten natürlich bei den Speckknödeln auf den Speck verzichten. ☐

Zutaten für 1 Person:

- 2 Speckknödel
- 1 Pilzknödel
- 2 Eier
- 130 g Wurzeln mit Erbsen (Dose)
- Salz
- weißer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 10 Min.

Zubereitung? Knödel in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Knödelscheiben auf beiden Seiten jeweils 3–4 Minuten kross anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und salzen. Eieringe in die Pfanne stellen, jeweils ein Ei in einen Eierring geben und einige Minuten braten. Eierringe herausnehmen und Spiegeleier auf den Teller geben. Salzen und pfeffern. Vorgegartes Gemüse in die Pfanne geben, einige Minuten darin erhitzen und ebenfalls auf den Teller geben.

Der Julienne-Schäler ist angekommen – erster Test



Kartoffelrösti

Ja ja, ich weiß, um Kartoffel- und Gemüse-Röstis zuzubereiten, ist der Julienne-Schäler vielleicht nicht das geeignetste Küchenwerkzeug. Hierbei eignet sich sicherlich eine Küchenraspel oder ein Küchenhobel besser. Aber ich wollte es einfach als ersten Test ausprobieren. Und habe die Erfahrung gemacht, dass man auf diese Art und Weise auch Röstis zubereiten kann. Es ist aber nicht besonders optimal. Die langen Julienestreifen habe ich nochmals mit dem Messer quer in kleinere Streifen geschnitten. Und vermutlich brauchte es auch des jeweils hinzugefügten Eis, um die Röstis zu binden, beim Kartoffel-Rösti hätte vermutlich die Kartoffelstärke nicht gereicht und beim Gemüse-Rösti ist ja gar keine Bindung vorhanden.

Aber, Test bestanden, ergibt prima Julienestreifen, aber Achtung: Das Schälmesser ist so scharf, da schabt man sich bei Unachtsamkeit auch gern mal den ganzen Finger ab. ☐ Die Röstis sind gut gelungen, die Kartoffel-Röstis waren lecker, haben mich voll überzeugt, die Gemüse-Röstis weniger – aber ich bin eben kein Vegetarier, sondern Carnivor.

Zutaten für 1 Person:

Kartoffel-Röstis:

- 4 große Kartoffeln
- 2 TL getrockneter Majoran
- Salz
- Pfeffer
- 2 Ei

Gemüse-Röstis:

- 2 Wurzeln
- 1 Zucchini
- 2 TL Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- 2 Ei

- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 2 x 20–25 Min.

Kartoffeln und Wurzeln schälen.

Die Kartoffeln komplett mit dem Julienne-Schäler abschälen, mit Salz und Pfeffer würzen, die Eier dazu geben und alles gut vermischen.



Gemüserösti

Die Wurzeln und die Zucchini ebenfalls abschälen, dann salzen und pfeffern, das Paniermehl unterheben und die Eier hinzugeben.



Daraus insgesamt vier Röstis zubereiten. Olivenöl in einer

großen Pfanne erhitzen, eventuell ist die Pfanne nur für ein oder maximal zwei Röstis groß genug. Dann muss man eben die Röstis nacheinander zubereiten und die vorher zubereiteten warm stellen.

Jedes Rösti auf jeweils beiden Seiten bei mittlerer bis geringer Temperatur 10 Minuten anbraten, bis die Röstis braun gebraten sind. Eventuell, je nach Gargrad, nochmals auf beiden Seiten jeweils 5 Minuten nachgaren.

Auf einem großen Teller anrichten und mit Salz nachwürzen.

Der Julienne-Schäler ist angekommen – erster Test



Kartoffelrösti

Ja ja, ich weiß, um Kartoffel- und Gemüse-Röstis zuzubereiten, ist der Julienne-Schäler vielleicht nicht das geeignetste Küchenwerkzeug. Hierbei eignet sich sicherlich eine Küchenraspel oder ein Küchenhobel besser. Aber ich wollte es einfach als ersten Test ausprobieren. Und habe die Erfahrung gemacht, dass man auf diese Art und Weise auch Röstis zubereiten kann. Es ist aber nicht besonders optimal. Die langen Juliennestreifen habe ich nochmals mit dem Messer quer in kleinere Streifen geschnitten. Und vermutlich brauchte es auch des jeweils hinzugefügten Eis, um die Röstis zu binden, beim Kartoffel-Rösti hätte vermutlich die Kartoffelstärke nicht gereicht und beim Gemüse-Rösti ist ja gar keine Bindung vorhanden.

Aber, Test bestanden, ergibt prima Juliennestreifen, aber Achtung: Das Schälmesser ist so scharf, da schabt man sich bei Unachtsamkeit auch gern mal den ganzen Finger ab. ☐ Die Röstis sind gut gelungen, die Kartoffel-Röstis waren lecker, haben mich voll überzeugt, die Gemüse-Röstis weniger – aber ich bin eben kein Vegetarier, sondern Carnivor.

Zutaten für 1 Person:

Kartoffel-Röstis:

- 4 große Kartoffeln
- 2 TL getrockneter Majoran
- Salz
- Pfeffer
- 2 Ei

Gemüse-Röstis:

- 2 Wurzeln
- 1 Zucchini
- 2 TL Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- 2 Ei

- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 2 x 20–25 Min.

Kartoffeln und Wurzeln schälen.

Die Kartoffeln komplett mit dem Julienne-Schäler abschälen, mit Salz und Pfeffer würzen, die Eier dazu geben und alles gut vermischen.



Gemüserösti

Die Wurzeln und die Zucchini ebenfalls abschälen, dann salzen und pfeffern, das Paniermehl unterheben und die Eier hinzugeben.



Daraus insgesamt vier Röstis zubereiten. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, eventuell ist die Pfanne nur für ein oder maximal zwei Röstis groß genug. Dann muss man eben die Röstis nacheinander zubereiten und die vorher zubereiteten warm stellen.

Jedes Rösti auf jeweils beiden Seiten bei mittlerer bis geringer Temperatur 10 Minuten anbraten, bis die Röstis braun gebraten sind. Eventuell, je nach Gargrad, nochmals auf beiden Seiten jeweils 5 Minuten nachgaren.

Auf einem großen Teller anrichten und mit Salz nachwürzen.

Kleiner Mitternachtssnack ...



Gebratene türkische Pepperoni

... zum Fernsehen.

Sechs scharfe, türkische Pepperoni. Olivenöl. Salz. Eine gute Pfanne.

Pepperoni bei mittlerer Temperatur auf beiden Seiten jeweils 5 Minuten in Olivenöl braten. Salzen. Servieren. Essen. Genießen.