

Pfirsich-Kokosnuss-Torte



Schöne Torte mit pürierten Pfirsichen

Pfirsiche und Nektarinen sind ja derzeit aus südlichen Ländern schon auf dem Markt zu bekommen.

Also habe ich einmal einige Pfirsiche eingekauft. Und bereite damit eine leckere Torte zu.

Zu Pfirsichen passt Kokosnuss ganz gut. Also habe ich einfach für mehr Volumen und Flüssigkeit in der Füllmasse einen großen Becher Kokos-Quark gekauft, den ich zusätzlich zum Pfirsichmus in die Füllmasse gebe.

Ansonsten wird noch der Tortenboden ganz nach dem Grundrezept aus Toastbrot und Margarine zubereitet. Fertig ist die leckere Torte.

Sie sollte mindestens vier Stunden im Kühlschrank erhärten –

am besten noch über Nacht.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 8 Pfirsiche
- 500 g Kokos-Quark (1 Becher)
- 9 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Mit Pfirsich- und leichtem Kokosgeschmack
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Pfirsiche entkernen, vierteln, dann grob zerkleinern und in eine Schüssel geben.

Pfirsiche in einer Küchenmaschine zu einem Mus pürieren.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Quark in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine mit der Hand ausdrücken, nach und nach in den Quark geben und mit dem Schneebesen gut verquirlen.

Dann Pfirsichmus dazugeben und ebenfalls mit dem Schneebesen alles gut verrühren.

Füllmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen.

Torte mindestens vier Stunden in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Hähnchen asiatisch mit Kürbis und Paprika



Mit viel frischem Koriander

Ein asiatisches Rezept. Das aber nicht original asiatisch ist. Denn ich habe es selbst erfunden, aus den Zutaten, die ich gerade zuhause vorrätig hatte.

Aber Fleisch und Gemüse passen gut zusammen.

Und die Würzung übernimmt die Fisch- und Asia-Sauce.

Und natürlich nicht zu vergessen der frische Koriander, der dem Gericht einen asiatischen Touch verleiht.

Und dazu natürlich passend asiatischer Reis mit Kokos, Chili und Zitronengras.

Das Gericht schmeckt etwas ungewohnt, aber leicht süß-sauer. Und somit durchaus asiatisch.

Für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenschnitzel
- 1 roter Paprika
- $\frac{1}{2}$ Butternuss-Kürbis
- 30 g frischer Koriander
- 4 EL Fisch-Sauce

- 250 g Kokos-Chili-Sauce
- Öl
- 2 Packungen Reis (à 250 g, vorgegart, mit Kokos, Chili und Zitronengras)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Hähnchen mit Gemüse

Kürbis und Paprika putzen und in kurze, feine Streifen schneiden.

Fleisch in kurze, schmale Streifen schneiden.

Koriander klein hacken.

Öl in einem Wok erhitzen.

Zuerst den Kürbis einige Minuten pfannenrühren, er braucht am längsten.

Dann Paprika, Fleisch und Koriander dazugeben und nochmals einige Minuten pfannenrühren.

Mit Fisch-Sauce und der Asia-Sauce würzen.

Alles gut vermischen und kurz köcheln lassen.

Parallel dazu Reispackungen etwas kneten und auflockern.

Dann die Packungen oben aufschneiden.

In der Mikrowelle bei 800 Watt drei Minuten erhitzen.

Reis auf zwei Schalen verteilen.

Fleisch mit Gemüse und Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Kokos-Kuchen



Vor dem Backen, in der schönen Kranz-Backform

Crunchiges Kokos-Hafer-Müsli, zweckentfremdet für einen Rührteig.

Dann noch einen kleinen Rest von einem klassischen Müsli mit verwertet.

Für mehr Festigkeit und Stabilität ausnahmsweise mit fünf Eiern.

Ergebnis ist ein wunderbarer Kranzkuchen, der crunchig, würzig und saftig schmeckt.

Hackfleisch-Gemüse-Teller

Mir hat die vor einigen Tagen bei einem asiatischen Rezept verwendete Chili-Sauce mit Kokos sehr gut geschmeckt.

Daher dachte ich, einfach ein weiteres Gericht mit dieser Chili-Sauce zuzubereiten.

Ich wählte ein eher deutsches Pfannen-Gericht, für das ich Hackfleisch und diverse Gemüsesorten verwende.

Man braucht das Gericht nicht weiter würzen, die Chili-Sauce bringt genügend Würze mit.

Eigentlich ist es ein Pfannen-Gericht, das man aus der Pfanne essen sollte. Ich habe es der Einfachheit halber jedoch auf Tellern serviert.

[amd-zlrecipe-recipe:502]