

Kräutersalz

Was mache ich nur mit meinen Kräutern, wenn der Herbst da ist und es irgendwann richtig kalt wird ?. Diese Frage stelle ich mir jedes Jahr aufs Neue. Zugegeben einige Kräuter habe ich auch schon mit Erfolg über den Winter gerettet, aber wenn so viel vorhanden ist, dann müssen sie doch auch verarbeitet werden ?. Deshalb gibt es bei mir immer erst mal ein schön aromatisches Kräutersalz.

Und weil ich hauptsächlich mediterrane Kräuter, wie Thymian, Rosmarin, Oregano, Salbei und Basilikum besitze, wird es ein ganz wunderbares mediterranes Kräutersalz. Ich verwende allerdings auch Petersilie und frischen Knoblauch, um das Aroma richtig abzurunden.

In einigen Kochbüchern wird allerdings dazu geraten, dass die Kräuter vor oder nach der Verarbeitung getrocknet werden sollen. Ich mache das nicht, denn das Salz konserviert die Kräuter und Aromen auf natürliche Weise und ist dadurch sehr lange haltbar ?

Außerdem ist die Farbe des Kräutersalzes einfach unglaublich ? es erinnert ein bisschen an frisches Pesto. Das meiste Aroma befinden sich übrigens in den Blüten der Kräuter. Also traut euch ruhig auch die Blüten zur Verarbeitung zu verwenden.

Der Herbst ist auch die beste Zeit, um schon mal ein paar selbstgemachte Geschenke aus der Küche für Weihnachten vorzubereiten ?. Und selbstgemachtes Kräutersalz ist mit Sicherheit eine sehr schöne Geschenkidee.

Zum Verarbeiten der Kräuter mit dem Salz braucht ihr lediglich einen elektrischen Zerkleinerer oder einen Mixstab. Es ist wirklich kein großer Aufwand.

Das mediterrane Kräutersalz passt übrigens hervorragend zu Rosmarinkartoffeln oder gebratenen Fleisch oder Fisch ?

Wichtig ist in jedem Fall, das ihr grobes Meersalz verwendet, den durch das Zerkleinern verbindet sich das Salz besser mit den Zutaten.

So und hier kommt das Rezept ??

Zutaten

500 g grobes Meersalz

1/2 Bund Basilikum

6 Stängel Thymian

6 Stängel Oregano

3 Stängel Salbei

1/2 Bund Petersilie

1 Knoblauchzehe

Zubereitung

- 250 g grobes Meersalz in einem schmalen hohen Behälter füllen
- die trockenen frischen Kräuter und den Knoblauch grob zerkleinern oder hacken und auf das Salz verteilen
- mit dem Mixer alles nach und nach zerkleinern
- mit dem restlichen Meersalz auffüllen und nochmal alles zerkleinern
- das fertige Kräutersalz in kleine Gläser füllen und dunkel aufbewahren oder verschenken

Das Salz ist ca. 12 Monate haltbar. Durch die frischen Kräuter kann es natürlich auch ein wenig klumpen, also bitte immer mit sauberen Fingern auf die Gerichte streuen.

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Feigentarte ??

Im Spätsommer sind Feigen bei uns auf Wochenmärkten oder gut sortierten Supermärkten zu bekommen. Also höchste Zeit endlich mal wieder eine Feigentarte mit Ziegenkäse, Walnüssen und Honig zu backen ? eine Feigentarte habe ich das erste Mal in einem spanischen Restaurant gegessen ? und seit dem bin ich ein absoluter Fan von dieser wunderbaren Frucht ?

Die Mischung aus Feigen mit Ziegenkäse und Honig ist einfach unglaublich. Noch nicht probiert ? Na dann wird es aber Zeit dieses wirklich sehr einfache Rezept auszuprobieren ? entweder ihr besorgt euch einen fertigen Tarteteig, den gibt es eigentlich in jedem gut sortierten Supermarkt, oder ihr bereitet euch einen schnellen Quark Öl Teig zu.

Sehr lecker wird die Tarte auch wenn ihr noch viele frische Kräuter mit verarbeitet. Ich verwende dazu immer Rosmarin, Thymian, Oregano und Basilikum. Petersilie ist natürlich auch super ?

So, und nun kommt erstmal das Rezept ??

Zutaten – Tarteform 24 – 26 cm

Salziger Quark Öl Teig/ Rezept findet ihr unter dem Menüpunkt Grundrezepte – oder fertiger Tarteteig/ rund

200 g Schmand oder Creme Fraiche

1 – 2 El Milch

Viele frische Kräuter

Salz und Pfeffer

200 g Ziegenkäse

3 – 4 Feigen

Eine Handvoll Walnüsse

1 – 2 El Honig

Zubereitung

- Ofen auf 180°C Ober Unter Hitze oder 170°C Umluft vorheizen
- den Tarteteig in eine gefettete und bemehlte Form legen
- den Schmand mit der Milch verrühren und die gehackten Kräuter zufügen
- mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Teig gießen
- Feigen und den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und Fächerförmig auf die Tarte verteilen
- die Nüsse drüber streuen und den Honig zum Schluss drüber

geben

– im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen

Dazu passt übrigens wunderbar ein trockener Rose Wein

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Tomaten – Feta Muffins ??

Herzhafte Muffins werden ja eher seltener gebacken, das wird sich aber mit diesem Rezept ändern ? meine Tomaten – Feta

Muffins sind nämlich nicht nur schön anzusehen, nein sie schmecken auf ziemlich gut und passen als Partysnack oder zum Grillen immer ?

Ähnlich wie bei meinem mediterranen Kräuterbrot ist der Teig relativ leicht, denn er wird mit Magerquark hergestellt. Dadurch sind die Muffins auch schön saftig und schmecken warm und kalt genauso lecker ?

Kräuter sind natürlich auch wieder jede Menge mit verarbeitet worden, denn ich liebe nun mal die Kombination von Thymian, Oregano und Rosmarin. Wer mag kann auch noch Salbei mit in die Mischung geben. Wichtig hierbei ist nur das die Kräuter trocken sein sollten, also bitte keine TK Kräuter verwenden. Die Muffins würden sonst zu feucht im Endergebnis sein ?

Ansonsten ist mein Rezept wie immer nur ein Leitfaden. Probiert euch mit den Zutaten einfach aus und nehmt das was ihr gerne esst. Wichtig ist nur die Menge für den Grundteig, den solltet ihr bitte nicht verändern.

So genug erzählt, hier geht es zum Rezept ??

Zutaten – 12 Muffins

250 g Magerquark

80 ml Olivenöl

75 ml Milch

2 Eier

Rosmarin, Thymian und Oregano

5 – 6 getrocknete Tomaten

150 g Feta

280 g Mehl

2 Tl Backpulver

12 Kirschtomaten

Salz und Pfeffer

Zubereitung

– Backofen auf 180°C Ober/ Unter Hitze oder 160 °C Umluft vorheizen

– Papierförmchen in die Muffinform setzen oder die Form einfetten und bemehlen

– getrocknete Tomaten und Feta in kleine Würfel schneiden

– Cocktailtomaten einmal durchschneiden

– sie feuchten Zutaten also Quark, Öl, Milch und Eier miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen

– Mehl und Backpulver zu den Zutaten mischen

– die Kräuter, getrockneten Tomaten und 100 g Feta vorsichtig zum Teig geben

– den Teig in die Förmchen verteilen

– nun die Cocktailtomaten und den restlichen Feta auf die Förmchen verteilen und leicht in den Teig hineindrücken

– im vorgeheizten Backofen ca. 20 – 25 Minuten backen, unbedingt kontrollieren

– aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen und genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Mediterranes Kräuterbrot ??

Also dieses Kräuterbrot ist einfach der Knaller ? und weil ich in diesem Brot sehr viele Kräuter und Gemüse verarbeitet habe, nenne ich es ein mediterranes Kräuterbrot. Es ist wunderbar als Beilage zum Grillen geeignet und eignet sich auch perfekt zum Rösten auf dem Grill oder im Toaster ?

Ich habe mich für eingelegte Balsamico Zwiebeln, Zucchini, Parmesan, getrocknete Tomaten und jede Menge frische mediterrane Kräuter entschieden ? aber da ist eurer Fantasie und Geschmacksvorliebe keine Grenze gesetzt.

Wie ich schon mehrfach erwähnt habe ist Kochen und Backen bei mir immer ein Ausprobieren und Experimentieren. Ich finde es spannend mit den unterschiedlichen Lebensmitteln beim Zubereiten zu spielen und dabei ganz neue Kreationen zu schaffen ?

Ich habe das Kräuterbrot am letzten Wochenende zum ersten Mal kreiert und bin selber total begeistert. Es war wirklich eine Herausforderung für mich mit dem Probieren zu warten, weil zum einen Bilder für meinen Blog und Instagram Account gemacht werden mussten und zum anderen wollte ich, dass wir alle gemeinsam Abends zum Grillen das Brot probieren ? also hieß es

noch ein paar Stunden warten bis endlich unsere Freunde eintrudelten ?

Alle waren begeistert und so muss es auch gleich hier verewigt werden. Dieses Kräuterbrot wird ohne Hefe zubereitet und ist auf Buttermilch Basis hergestellt. Also gesund und leicht. Allerdings auch sehr sättigend ?

Na neugierig geworden? Dann kommt hier das Rezept ?

Zutaten – für eine Kastenform

80 g eingelegte Balsamico Zwiebeln

80 g grob geriebene Zucchini

120 g geriebener Parmesan oder Grano

6 getrocknete Tomaten

Thymian, Oregano und Rosmarin je nach Bedarf

1 Tl Kräutersalz

Pfeffer

2 Eier

300 ml Buttermilch

3 El Olivenöl

350 g Mehl

2 Tl Backpulver

1/2 Tl Natron

Meersalz und Kräuter zum garnieren



Zubereitung

- Ofen auf 180°C Ober /Unter Hitze oder 160 °C Umluft vorheizen
- Kastenform mit Backpapier auslegen
- Zwiebeln und getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden
- die Zucchini grob raspeln und den Parmesan fein reiben
- Kräuter nach Bedarf klein schneiden und zu den Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Zucchini geben
- die Eier mit der Buttermilch verquirlen und das Salz und den Pfeffer untermischen
- alles mit der Gemüse und Kräutermischung vermengen
- das Mehl mit dem Backpulver und Natron in die flüssigen Zutaten geben und mit einem Holzlöffel unterheben
- zum Schluss den Parmesan zu geben und nochmal verrühren
- den Teig in die vorbereitete Form füllen und nochmal mit Kräutern und Meersalz garnieren
- im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen
- eine Stäbchen Probe machen
- das Brot abkühlen lassen, schneiden und nach Bedarf nochmal kurz auf den Grill legen oder Toasten

Und jetzt genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??



LG Tina ♥



Melanzane alla Parmigiana ??

Melanzane alla Parmigiana ist glaube ich eines der ganz klassischen Gerichte in der italienischen Küche ? und dabei gibt es eine Vielzahl an unterschiedlichen Zubereitungen. Einige panieren die Melanzane, Aubergine, vorher und braten sie in der Pfanne, andere rösten sie im Ofen leicht vor. Ich habe mich für die Variante im Ofen entschieden, weil die Melanzane sehr saugfähig sind und so ist dies für mich die etwas fettfreiere Variante ? . Außerdem habe ich die Melanzane

alla Parmigiana mal in einer Muffinform gebacken. So kann man dieses wunderbare Gericht besser proportionieren und auch besser als Beilage nutzen.

Inspiriert dazu hat mich eine italienische Bloggerin, die italienische Klassiker einfach und ohne viel Aufwand zubereitet, und dadurch die Lust am Ausprobieren immer wieder in mir entfacht ? dabei verändere ich auch immer gerne die Rezept Vorschläge für meine Bedürfnisse. Aber genau das ist ja das spannende am Kochen und Backen, man kann seiner Kreativität freien Lauf lassen und sich einfach mal ausprobieren ? so und hier geht's zum Rezept ??

Zutaten – 12er Muffinform

2 große Auberginen

1 Büchse Pizzatomaten ca. 400 g

1 – 2 Mozzarella

50 g geriebenen Parmesan oder Grana

Olivener Öl, Salz und Pfeffer

Frisches Oregano und Thymian



Zubereitung

– Ofen auf 180°C Umluft vorheizen

– die Auberginen in Scheiben schneiden und auf einem mit

Backpapier ausgelegtes Blech legen

– jede Scheibe etwas salzen und mit ein wenig Olivenöl beträufeln

– im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen

– die Muffinform ein wenig mit Olivenöl fetten und in jede Mulde eine Streifen Backpapier legen. Er sollte an beiden Seiten überstehen

– nun in jede Mulde eine Scheibe der vorgebackenen Aubergine legen, dann ein Esslöffel Tomatensauce auf jede Scheibe geben

– den Mozzarella in kleine Stücke schneiden und jeweils ein wenig auf die Sauce verteilen. Anschließend mit ein wenig Parmesan bestreuen

– jetzt wieder mit einer Scheibe Aubergine anfangen. Bei mir ergab das 3 Schichten

– den Ofen wieder auf 180°C Umluft vorheizen und die Form für ca. 20 Minuten überbacken

– die fertigen Melanzane mit den Papierstreifen aus der Form heben und je nach Bedarf proportionieren

Und jetzt genießen ?

Dazu passt übrigens ein trockener Lambrusco sehr gut ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥

Quelle: Fatto in casa da Bernedetta

Mediterraner Nudelsalat ??

Ja, so langsam geht die Grillsaison wieder los ? und dazu passend gibt es bei mir meistens einen mediterranen Nudelsalat ? denn dieser Nudelsalat geht eigentlich immer. Also nicht nur als Beilage beim Grillen, sondern auch mal als frischen Snack für die Arbeit oder auch für Zuhause.

Das tolle daran ist, er lässt sich so schnell zubereiten und vorbereiten. Man kann den Nudelsalat ruhig schon einen Tag vorher zubereiten und ihn dann nochmal richtig durchziehen lassen. Das ist ja bei vielen Salaten wichtig, damit sich alle Zutaten miteinander verbinden ? dann kurz vorher nochmal nachwürzen und fertig ist der relativ kleine Aufwand zum Genießen.

Für mich gehört dieser mediterrane Nudelsalat seit Jahren im Frühling und Sommer unbedingt dazu. Übrigens auch immer sehr willkommen als Mitbringsel für ein Grillfest ?

Na, neugierig geworden ? dann kommt hier das Rezept ?

Zutaten – für ca. 6 – 8 Personen

500 g gekochte Nudeln eurer Wahl

250 g Cocktailtomaten oder mehr

Kapern nach Bedarf

Oliven nach Bedarf

1 – 2 Mozzarella

Basilikum nach Bedarf

50 g geröstete Pinienkerne

Olivenöl

Balsamico

Salz und Pfeffer

Zubereitung

- zuerst werden die Nudeln al dente, also bissfest gekocht
- abkühlen lassen
- in der Zwischenzeit die Cocktailtomaten halbieren und den Mozzarella ein kleine Stücke schneiden
- die abgekühlten Nudeln mit etwas Olivenöl geschmeidig machen und alle anderen Zutaten außer die Pinienkerne dazugeben
- mit Olivenöl und Balsamico mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Keine Angst die Nudeln ziehen sehr viel Salz weg, also seit ruhig ein bischen großzügig
- den fertigen Salat ruhig ein bis zwei Stunden, oder über Nacht stehen lassen
- vor dem servieren die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Das gibt diesen wunderbar nussigen Geschmack
- den Nudelsalat nochmal kräftig nachwürzen und dann die gerösteten Pinienkerne drüber streuen

So und nun lasst es euch schmecken ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥



Lasagne alla Bolognese ???

Hach, ich glaube die Lasagne ist so eines der absoluten Klassiker der italienischen Küche ? und es gibt so viele Variationen dieses so unglaublich leckeren Essen. Trotzdem werde ich hier auf meinem Blog die Lasagne alla Bolognese verewigen, denn darauf komme ich immer wieder zurück. Für mich immer wieder eine Alternative wenn mir zum Beispiel mal garnichts anderes einfällt ? oder man schon am Tag davor etwas vorbereiten möchte. Übrigens ist es für mich und meine Familie auch das klassische Weihnachtsessen an Heiligabend ?

Dieses Rezept stammt übrigens original aus Italien, wo es meine Schwiegermama vor ungefähr 45 Jahren mitgebracht hat, und seitdem ist es Bestandteil auch bei uns.

Es wird auch fleißig weitergegeben innerhalb unserer Familie und es erfüllt mich mit Stolz, dass meine Töchter mittlerweile auch schon dieses alte Familienrezept selber kochen ?

Eine Lasagne selber zu machen ist natürlich immer mit ein bisschen Aufwand verbunden, aber wenn ihr sie ein paarmal

gemacht habt, dann habt ihr irgendwann auch schon eine gewisse Routine entwickelt ?

Die Soße alla Bolognese werde ich euch auch noch bei den Basics in meinem Blog verlinken, denn damit könnt ihr ja dann auch eine Pasta Bolognese oder Gnocchi alla Bolognese zaubern.

So und nun genug erzählt, hier ist das Rezept ?

Zutaten – 4-6 Personen

300 – 400 g Lasagne Platten

100 – 150 g Gouda

Butterflöckchen

Pfeffer

Salz

Bechamelsauce :

75 g Butter

75 g Mehl

750 ml Milch

1 – 2 El Zucker

1/2 Tl Salz

Prise Muskatnuss

Bolognese:

1 El Olivenöl

300 g Schabefleisch o. Rindergehacktes

1kleine Knoblauchzehe

1 gehobelte Karotte

1 handvoll frisches gehacktes Oregano

Salz

Zucker

Pfeffer

1 Dose gehackte Tomaten

1 Kl Dose Tomatenmark

Etwas Wasser

1 guter Schuss Rotwein



Zubereitung

Lasst euch bitte Zeit bei der Zubereitung, denn sie besteht aus verschiedenen Schritten ?

– Zubereitung der Sauce Bolognaise:

Knoblauchzehe in kleine Stücke schneiden

Karotte grob hobeln oder auch in kleine Stücke schneiden

Olivöl in einer großen Pfanne erhitzen

Fleisch in heißem Öl anbraten

Karotte, Knoblauchzehe und Oregano dazugeben

mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen

die gehackten Tomaten in die Pfanne geben und anschließend das Tomatenmark mit etwas Wasser hinzufügen

die Soße auf mittlerer Hitze einkochen lassen bis die Flüssigkeit fast verdampft ist, ich lege immer einen Deckel drauf, allerdings ohne die Pfanne ganz zu schließen, denn die Flüssigkeit soll ja verdampfen

wenn die Soße gut eingekocht ist, gebt ein guten Schuss Rotwein dazu

nach ein paar Minuten den Herd auszuschalten und ein wenig abkühlen lassen. Nochmal nachwürzen

beiseite stellen

– Zubereitung der Bechamelsauce

Butter in einem Topf erhitzen

Mehl einrühren, bis sich eine cremige Konsistenz ergibt

nach und nach die Milch unterrühren, ganz wichtig ist die ganze Zeit mit dem Schneebesen zu rühren, damit die Milch nicht anbrennt

mit Zucker und Salz würzen, die Bechamel sollte eine leichte Süße haben

wenn die Soße eindickt, den Herd ausmachen und das Muskat dazugeben

beiseite stellen

einen großen breiten Topf mit Wasser erhitzen

sobald das Wasser kocht etwas Öl und Salz ins kochende Wasser geben

nun immer 3-4 Lasagne Platten in das kochende Wasser geben und

ca. 2 Minuten al dente kochen

auf einen Baumwoll Küchentuch trocknen lassen

– Einschichten der Lasagne

zuerst mit der Bechamelsauce beginnen

dann eine Schicht Lasagne Plättchen

wieder eine Schicht Bechamelsauce

eine Schicht Bolognese

danach ein wenig Gouda verteilen

wieder Lasagne Plättchen usw.

zum Schluss Bechamelsauce und Bolognese

mit ein paar Butterflöckchen verzieren

Entweder ihr legt die fertige Lasagne jetzt in den Kühlschrank für später oder den nächsten Tag, oder ihr bereitet euch auf das Essen vor :

Ofen auf 200 ° Grad ober/ unter Hitze oder 180 ° Umluft vorheizen

Lasagne im unteren Drittel ca. 30 – 35 Minuten backen

Mit frisch geriebenen Parmesan servieren

dazu passt übrigens ganz wunderbar ein trockener Lambrusco ?

So und nun lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥

