

Apfel-Speck-Pfannkuchen

Zutaten für 4 Personen

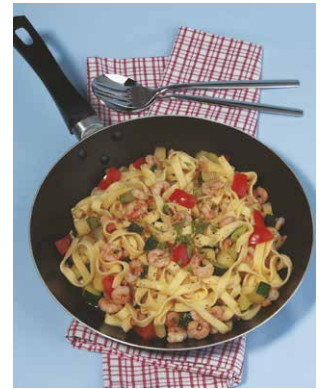
225 g Mehl
½ TL Backpulver
Salz
5 Eier (Größe M)
300 ml Milch
150 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
3 Äpfel
2 EL Zitronensaft
2 EL Öl
250 g gekochter Schinken oder durchwachsener Speck, in Würfel geschnitten



Gemüsetagliatelle mit Garnelen

Zutaten für 4 Personen

2 Zucchini (ca. 400 g)
2 Knoblauchzehen
4 Tomaten
1 Bund Petersilie
400 g dünne Bandnudeln (Tagliatelle) oder Spaghetti
Salz
350 g geschälte, küchenfertige Garnelen
6 EL Olivenöl
Pfeffer
200 ml Gemüsebrühe oder Fischfond
Schale und Saft von ½ Biozitrone



© buecherschmie.de Verlag »Ich bring' Dich zum Kochen«

© buecherschmie.de Verlag »Ich bring' Dich zum Kochen«

Kartoffel-Lachs-Auflauf

Zutaten für 4 Personen

800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 TL Kümmelsaat
Salz
500 g Lachsfilet ohne Haut (eventuell TK-Ware, aufgetaut)
75 g weiche Butter
Pfeffer
4 Eier (Größe M)
200 g Sahne
100 ml Milch
½ Bund Schnittlauch
Außerdem Frischhaltefolie



Kabeljau mit buntem Gemüse

Zutaten für 4 Personen

400 g Möhren
½ Knollensellerie (ca. 350 g)
1 Biozitrone
400 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
1 Stange Lauch (ca. 200 g)
150 g Schmand
4 Kabeljauflets (à ca. 150 g; eventuell TK-Ware, aufgetaut)
Salz
Pfeffer
2 Beutel Kartoffelpüree à 3 Portionen plus 250 ml Milch
2–3 TL heller Saucenbinder



© buecherschmie.de Verlag »Ich bring' Dich zum Kochen«

© buecherschmie.de Verlag »Ich bring' Dich zum Kochen«