

Montag, 5. September 2005

Jetzt zur Erntezeit!

Pünktlich zur Erntezeit ein Rezept aus dem Kochbuch "Herzhafte Geheimnisse aus dem Garten für intelligente Faule"
Ich wünsche gutes Gelingen!

Zucchini-aufstrich

Zutaten:

200 g Zucchini
1 EL Olivenöl
1 kl. Zwiebel
1 Knoblauchzehen
1 EL frische Petersilie
1 EL frisches Basilikum
½ EL Zitronensaft
120 g Mascarpone
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Olivenöl erhitzen und die kleingeschnittene Zwiebel und die zerdrückten Knoblauchzehen darin anrösten. Die Zucchini grob raspeln, salzen und gut durch ein Sieb drücken. Rösten bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Abkühlen lassen. Den Mascarpone mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, den feingehackten Kräutern verrühren und den Zucchini verrühren.

...und bald gibts das nächste Rezept!

Von Mag. Cordula Hanisch in *Rezepte und Tips* um 22:58

Montag, 29. August 2005

Gerüchteküche

Augerechnet in einem abgelegenen irischen Städtchen eröffnen drei junge persische Schwestern ein Restaurant. Anfangs noch misstrauisch, werden die Einheimischen schon bald durch die exotischen Speisen der bezaubernden Köchinnen betört. Doch erst bei einem gemeinsamem Gastmahl werden aus fremden Freunde - und Liebende...Ein wunderbarer Debütroman über Freundschaft, die große Liebe und die magische Verführungskraft eines köstlichen Gastmahls mit vielen persischen Rezepten zum Lesen und Genießen.
MARSHA MEHRAN: Das persische Cafe - Roman mit Rezepten.

Von Mag. Norbert Krennmair in Rezepte und Tips um 11:17