

heute gibt es...

Tomatensuppe mit Mozzarella und Basilikum

Zutaten: (für 4 Personen)

- 500g reife Kirschtomaten
- 4 Knoblauchzehen
- 8 EL Olivenöl
- ½ TL Meersalz
- 1 kleine Zwiebel
- 30 Basilikumblätter
- 400g geschälte Dosentomaten
- 1 Kugel (Büffel-)Mozzarella (125g)
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Die Kirschtomaten waschen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
3. Knoblauch schälen, grob hacken und...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]>

<https://heute-gibt.es/tomatensuppe-mit-mozzarella-und-basilikum/feed/> 1 Mexikanische Maissuppe – mein Beitrag für Mexiko zur WM 2014 <https://heute-gibt.es/mexikanische-maissuppe/>
<https://heute-gibt.es/mexikanische-maissuppe/#comments> Tue, 17 Jun 2014 18:28:21 +0000
<http://heute-gibt.es/?p=2256> ¡Hola! ☐

Heute geht es nach Mexiko! Was sollen wir dort und wieso gerade dieses Land? Ganz einfach: Peter vom Blog „[Aus meinem Kochtopf](#)“ veranstaltet passend zur diesjährigen Fußball-Weltmeisterschaft in Brasilien das Event „[Kick aus fernen Töpfen](#)“, bei dem landestypische Gerichte der Mannschaften von Bloggern gekocht und anschließend auf ihrem Blog vorgestellt werden sollen. Das Besondere daran: Jeder Teilnehmer hat ein Playmobil Männchen mit Deutschland Trikot per Post erhalten, das gemeinsam mit dem Gericht abgelichtet werden soll. Und, habt ihr es bei mir schon entdeckt?

<https://heute-gibt.es/mexikanische-maissuppe/feed/> 5 Winterliche Maronensuppe – zu Gast bei „[foods made with love](#)“ <https://heute-gibt.es/winterliche-maronensuppe/>
<https://heute-gibt.es/winterliche-maronensuppe/#respond> Thu, 12 Dec 2013 18:00:20 +0000
<http://heute-gibt.es/?p=1607> Sobald der Dezembermonat anbricht, steigt meine Vorfreude auf bestimmte Sachen, die typisch für die Weihnachtszeit sind: Weihnachtsmärkte, hübsch dekorierte Schaufenster und Läden, der erste Schnee und natürlich die Weihnachtsbäckerei. Besonders freue ich mich – wie könnte es bei einer Foodbloggerin anders sein ☐ – auf die vielen weihnachtlichen Leckereien: Zimt – aber das gibt es ja bei mir das ganze Jahr über – Bratäpfel, Spekulatius, Glühwein, Kinderpunsch – ja, ich trinke es und das sogar sehr gerne – und Maronen. Gerade Maronen sind für mich etwas Besonderes und ich verbinde damit viele schöne Kindheitserinnerungen.

Früher hat meine Mutter, sobald es die ersten (preislich erschwinglichen) Esskastanien zu kaufen gab, immer welche nach Hause mitgebracht. Viele gönnen sich so etwas nur auf Weihnachtsmärkten, bei uns hingegen wurden sie gemeinsam angeschnitten und anschließend geröstet. Ich empfand es immer als schön und irgendwie auch entspannend die vielen Maroni anzuschneiden und dabei mit Mama über dies und jenes aus dem Alltag zu plaudern.

Als ich das Rezept einer Maronensuppe entdeckte, musste ich dieses unbedingt ausprobieren. Ich war gespannt auf das Geschmackserlebnis und ich muss sagen, dass es sich wirklich lohnt. Nach ein paar Optimierungen finde ich die Suppe richtig wohlschmeckend und gerade an kalten Wintertagen ein Genuss.

Da Andrea von „[foods made with...](#)

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/winterliche-maronensuppe/feed/> 0