

heute gibt es...

Gnocchi alla romana

Zutaten: (für 2 Personen)

- 500 ml Milch
- 50 g Butter
- eine Prise Muskatnuss
- ½ TL Salz
- 125 g Hartweizengrieß
- 1 Eigelb
- 70 g geriebener Parmesan
- Fett zum Einfetten der Backform

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/gnocchi-alla-romana/feed/> 7 Ratatouille

Auflauf - afrikanisch angehaucht <https://heute-gibt.es/ratatouille-auflauf/>

<https://heute-gibt.es/ratatouille-auflauf/#comments> Tue, 20 Aug 2013 16:14:52 +0000

<http://heute-gibt.es/?p=468> Heute stehen ein Paar Gemüsesorten im Mittelpunkt, mit denen ich sehr gerne und oft koche. Zucchini, Auberginen und Tomaten. In der italienischen Küche gibt es – ohne dabei zu übertreiben – hunderte Gerichte, in denen dieses Gemüse benutzt wird. Ob mit Nudeln, als Tarte, in Muffins, in Brot, frittiert, gefüllt, überbacken,... die Möglichkeiten sind vielfältig. Gerade weil dieses Gemüse so wandelbar ist, benutze ich es gerne. Dabei koche ich nicht nur altbewährte Gerichte, die ich von Mama gelernt habe, sondern probiere auch gerne neue Sachen aus.

Letzte Woche entdeckte ich dann auf [lecker.de](#) ein [Rezept](#), welches sich toll anhörte und mich zum Nachkochen inspirierte. Da zuhause bis auf die im Rezept aufgelisteten Chiliflocken alles vorhanden war, entschied ich mich das Rezept ein wenig abzuwandeln. Nachdem ich in den Schränken nach einer Alternative Ausschau hielt, fiel mir das Berbere ein, welches ich etwa eine Woche zuvor im [Violas'](#) gekauft habe.

Berbere ist eine scharfe, afrikanische Gewürzmischung, die ich aus einem afrikanischen Restaurant kannte, zu dem mein Mann und ich gerne hingehen. Als ich diese bei Violas' entdeckte, musste sie gleich mit. Einen bestimmten Verwendungszweck hatte ich damals noch nicht, aber wieso eigentlich nicht dem Ratatouille aus lecker.de eine afrikanische Note verleihen?

Ratatouille Auflauf

Zutaten: (für 4 Personen)

- 2 Knoblauchzehen
- 2...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/ratatouille-auflauf/feed/> 7