

heute gibt es...

Spargelrisotto

Zutaten: (für 2 Personen)

- 250g grüner Spargel
- 30g...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/spargelrisotto/feed/> 0 Eierlikör-Panna-Cotta – eine Variante des Dessertklassikers zu Ostern <https://heute-gibt.es/eierlikoer-panna-cotta/> <https://heute-gibt.es/eierlikoer-panna-cotta/#comments> Sun, 25 Mar 2018 05:45:55 +0000 <https://heute-gibt.es/?p=4761> Heute in einer Woche ist Ostern, neben Weihnachten das wohl wichtigste Familienfest in Italien. Während bei uns am Ostermontag meistens gegrillt wird, frühstücken wir am Ostersonntag üppig. Selbstverständlich bleibt es nicht nur beim Frühstück, sondern es gibt danach noch ein mehrgängiges Menü und man geht quasi direkt zum Mittagessen über. Man könnte schon fast von einem ausgiebigen Brunch reden.

Neben traditionellen Gerichten serviere ich immer gerne etwas Neues, weshalb ich mir schon Wochen vorher Gedanken darüber mache und zum Beispiel auf [Pinterest](#) recherchiere. Eine große Inspirationsquelle sind für mich auch immer andere Blogs, weshalb ich dann auf die Idee kam, mit 6 weiteren Foodbloggern Rezepte für euren Osterbrunch zu kreieren.

<https://heute-gibt.es/eierlikoer-panna-cotta/feed/> 7 Bärlauchsalz – Bärlauchgeschmack für's ganze Jahr <https://heute-gibt.es/baerlauchsalz/> <https://heute-gibt.es/baerlauchsalz/#comments> Tue, 04 Apr 2017 17:30:41 +0000 <https://heute-gibt.es/?p=4202> Als ich vor kurzer Zeit das Rezept für die Schoko Crossies veröffentlicht habe dachte ich, dass dies das wohl einfachste Rezept hier auf dem Blog sein würde. Doch ich habe mich ganz klar geirrt, denn heute habe ich etwas für euch, das echt kinderleicht und mit wenig Aufwand zubereitet ist: **Bärlauchsalz!**

Mann, habe ich mich gefreut, als ich letzte Woche auf dem Wochenmarkt die grünen, nach Knoblauch riechenden Blätter gefunden habe. Jedes Jahr freue ich mich auf diesen Augenblick, denn dann ist für mich der Frühling auf jeden Fall da!

<https://heute-gibt.es/baerlauchsalz/feed/> 6 Erdbeer-Mascarpone-Torte – und was das mit „Verzweiflung, 2 Eiern und Zeitmanagement“ zu tun hat <https://heute-gibt.es/erdbeer-mascarpone-torte/> <https://heute-gibt.es/erdbeer-mascarpone-torte/#comments> Tue, 26 May 2015 19:00:39 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=3016> Spontan eine Torte backen, wenn man im Haus nur zwei Eier hat, der Kühlschrank halb leer ist und die Geschäfte wegen Pfingsten geschlossen haben? *Ich liebe solche Herausforderungen!*

Eigentlich hätte ich gar nichts backen müssen, denn es waren weder Gäste angekündigt, noch sollte ich für irgendeine Feier etwas vorbereiten.

Wieso ich dann unter solchen Bedingungen eine Torte backen wollte? Sicher nicht, weil ich stressige Situationen gerne habe. Dies hat nur mit **IHM** zu tun. Und seinem Geburtstag. Und indirekt – wieder einmal – mit meinem Zeitmanagement.

Der liebe Tobias – vielen von euch wahrscheinlich als [der Kuchenbäcker](#) bekannt – hatte Geburtstag und hat sich auf seinem Blog für seine [virtuelle Geburtstagstafel](#) Kuchen gewünscht. So euphorisch wie ich oft zu Beginn einer Aktion bin, wollte ich hierbei unbedingt mitmachen.

Naja, das war vor etwa einem Monat. Zwischendrin habe ich dann – Asche auf mein Haupt – das Event total vergessen. Bis letzten Samstag Abend – 23 Uhr. Ich scrollte in Tobis Blogbeitrag zu den Teilnahmebedingungen, um dann voller Entsetzen festzustellen, dass ich nur noch bis zum nächsten Tag Zeit hätte. Panisch – und ich übertreibe hier nicht – lief ich zum Kühlschrank um festzustellen, dass ich nur 2 Eier da hatte. 2 Eier! Da wir über Pfingsten bei Verwandten oder unterwegs sein sollten, habe ich natürlich nicht wirklich eingekauft. *Was für ein Kuchen...*

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/erdbeer-mascarpone-torte/feed/ 11 Farfalle mit Spargel und Ziegenkäsesauce https://heute-gibt.es/farfalle-mit-spargel-und-ziegenkaesesauce/ https://heute-gibt.es/farfalle-mit-spargel-und-ziegenkaesesauce/#respond Mon, 11 May 2015 15:18:35 +0000 http://heute-gibt.es/?p=2975 Ich liebe Spargel – egal ob grün oder weiß – und kann es jedes Jahr kaum erwarten, dass die Saison startet. Wenn es dann soweit ist, koche ich nicht nur erprobte Rezepte, sondern versuche jedes Jahr etwas neues. Dieses Gemüse ist so vielseitig und lässt sich nicht nur in der Vorspeise, sondern auch in allen anderen Gängen – selbst im Nachtisch – verarbeiten. Nicht immer ist das neue Gericht ein Glückstreffer, aber ab und zu gibt es dann doch ein Rezept, dass ich in meine Sammlung aufnehme.](#)

So ist das auch beim heutigen Hauptgericht: einmal nachgekocht und ich bin so überzeugt, dass es diese Pasta wieder mal bei uns geben wird – spätestens in der nächsten Spargelsaison. Dass ich als Italienierin Pasta liebe ist kein Geheimnis, als ich aber in der [Zeitschrift Deli](#) die Kombi mit grünem Spargel und Ziegenkäse las, musste ich am nächsten Tag alle Zutaten besorgen und gleich ausprobieren:

Farfalle mit Spargel und Ziegenkäsesauce

Zutaten: (für 4 Personen)

- 2 EL Olivenöl
- 3 Schalotten
- 300ml Sahne
- 160g Ziegengouda, gerieben
- 600g grüner Spargel
- 1 Stange Lauch
- 350g Farfalle
- 400ml Gemüsebrühe
- 1 Bund Schnittlauch + etwas zum Dekorieren
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Öl in einer Pfanne erhitzen und die fein gewürfelten Schalotten bei mittlerer Hitze darin glasig dünsten.
2. Die Sahne dazugeben, langsam aufkochen lassen, den Käse unter ständigem Rühren dazugeben, bis dieser geschmolzen ist....

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/farfalle-mit-spargel-und-ziegenkaesesauce/feed/](#)
0