

heute gibt es...

Bärlauchsalz

Zutaten:

- 50g Bärlauch
- 500g grobes Salz

Zubereitung:

1. Den Bärlauch waschen, trockenschleudern und mit einem Mixer pürieren.
2. Das Salz dazugeben und alles so lange mixen, bis es eine einheitliche grüne Farbe erhält.
3. Anschließend...

[auf meinem Blog weiterlesen](https://heute-gibt.es/baerlauchsalz/feed/)]]> <https://heute-gibt.es/baerlauchsalz/feed/> 6 Ravioli con radicchio - gefüllte Pasta mit Thymian-Käse-Soße <https://heute-gibt.es/ravioli-con-radicchio/> <https://heute-gibt.es/ravioli-con-radicchio/#comments> Tue, 14 Mar 2017 19:00:29 +0000 <https://heute-gibt.es/?p=4103> erinnert ihr euch an die liebe Zorra vom Blog [Kochtopf](#), die ich bei meinem [Food Talk](#) vorgestellt habe? Wie ich euch dort schon erzählt habe, veranstaltet sie jeden Monat auf ihrem Blog ein Blogevent mit einem wechselnden Gastgeber.

Diesmal habe ich die Ehre und habe eine meiner großen Lieben als Thema gemacht: **Gefüllte Pasta!**



Noch bis morgen (15. März 2017) habt ihr Zeit ein entsprechendes Rezept zu kreieren. Weitere Infos hierzu findet ihr auf der entsprechenden Seite des Blogevents, klickt dazu einfach auf den Eventbanner!



Natürlich musste auch ich ein Rezept dazu beisteuern, auch wenn ich – Asche auf mein Haupt – etwas spät dran bin. Es gibt ja tausend Möglichkeiten, wie man Pasta füllen kann und eine habe ich euch schon bei meinen [Rotoli di pasta](#) gezeigt. Oder erinnert ihr euch an die [mediterran gefüllte Maultaschen](#)?

Diesmal habe ich mich für Ravioli entschieden, wobei ich keine klassische Füllung gewählt habe, sondern mich für die Kombination von Radicchio und Ricotta entschieden habe. Serviert wird das Ganze mit einer leckeren Thymian-Käse-Soße!

Ravioli con Radicchio

Zutaten: (für 2 Personen)

Für die Nudeln:

- 200 g Semola Rimacinata (alternativ 100 g Mehl und 100g Hartweizengrieß)
- 2 Eier
- ein Schuss Olivenöl

Für die Füllung:

- 1 EL Olivenöl
- 1 Schalotte
- 100 g Radicchio
- 125 g Ricotta
- 50 g Parmesan
- Salz

Für die Soße:

- 200 ml Sahne
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige frischer...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/ravioli-con-radicchio/feed/> 2 Orangen-Zimt-Parfait mit Himbeersoße <https://heute-gibt.es/orangen-zimt-parfait/>
<https://heute-gibt.es/orangen-zimt-parfait/#respond> Sun, 29 Jan 2017 09:30:36 +0000

<https://heute-gibt.es/?p=3974> Seit mehr als drei Jahren blogge ich hier schon und noch nie habe euch von meiner Liebe zu Eis erzählt!!! Dass ich verrückt nach Pasta und Schokolade bin, das wird meinen treuen Lesern mittlerweile klar sein, aber was gibt es besseres als leckeres, cremiges Eis? Hmm, vielleicht ein warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern in Kombination mit einer eiskalten Kugel Himbeereis!

Ihr denkt euch nun: „Wie kann die bei den Temperaturen nur an Eis denken?!“. Tja, wenn ich mal Lust auf eine, zwei oder auch mal drei Kugeln Eis habe, dann ist es egal, was der Thermometer draußen gerade anzeigt. Blöd nur, wenn die Lieblingseisdiele in der Stadt bis März eine Winterpause einlegt und man dann selbst ohne Eismaschine ein Eis herstellen will.



Schon lange steht deshalb eine Eismaschine auf meiner Wunschliste. Da wir aber ein relativ kleines Gefrierfach haben bzw. dieses immer mit verschiedenen auf Vorrat gekochten Gerichten gefüllt ist, müsste es dann eine Eismaschine mit Kompressor sein. Bis ich das nötige Geld hierfür angespart und den idealen Platz in der Küche gefunden habe, greife ich deshalb gerne auf Sorbets und Parfaits zurück.

Heute zeige ich euch wie man ein leckeres Parfait, auch als Halbgefrorenes bekannt, herstellt. Ich habe diese winterliche Variante mit Zimt und Orangen als Dessert für unser Weihnachtsmenü im letzten Jahr serviert und es kam sehr gut an. Vor allem in...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/orangen-zimt-parfait/feed/> 0 Burger – italo style – ein Gastbeitrag von „LECKER&Co“ <https://heute-gibt.es/burger-italo-style/>
<https://heute-gibt.es/burger-italo-style/#respond> Fri, 20 Jan 2017 16:00:48 +0000
<https://heute-gibt.es/?p=3955> Mögt ihr Burger? Ich denke, dass die Meisten diese Frage mit Ja beantworten können, denn man kann dieses Fastfood sehr leicht variieren und auf den eigenen Geschmack anpassen. Die Zubereitung ist echt nicht schwer und selbst die Burgerbrötchen, die sogenannten [Buns](#), kann man auch als Backanfänger ohne Probleme backen und – falls ihr genauso wie ich gerne Sachen auf Vorrat macht – einfrieren.

Als großer Burgerfan freut es mich euch das heutige Gericht zu präsentieren, das nicht ich, sondern die liebe Tina für euch extra kreiert hat. Der ein oder andere von euch wird sie vom letzten [Food Talk](#) kennen und falls nicht, solltet ihr den Beitrag unbedingt nachlesen.

Aber nun möchte ich das Wort an Tina übergeben und bin gespannt, wie euch ihre Kreation gefallen wird!



Hallo ihr Lieben,

„heute gibt es“ ein Rezept von mir hier auf dem wunderbaren Blog von Elena. Mein Name ist Tina und ich blogge auf [LECKER&Co](https://leckerundco.de). Bei mir findet ihr Rezepte aus allen Bereichen: von vegan bis fleischig, herzhaft bis süß. Ich bin eine fanatische Selbsterfinderin und liebe es im Wald Früchte oder Pilze zu sammeln oder von verlassenen Bäumen Äpfel oder Birnen zu pflücken und dann mit Mus und Marmelade mein Vorratsregal aufzufüllen.

Als mich Elena fragte, ob ich Lust hätte einen Gastpost auf ihrem Blog zu schreiben habe ich mich riesig gefreut und mein Kopf rauchte anschließend auch ganz schön... wie kann...

[auf meinem Blog weiterlesen](https://heute-gibt.es/burger-italo-style/feed/)]]> <https://heute-gibt.es/burger-italo-style/feed/> 0 Kürbis-Crème-Brûlée-Tarte – DAS Highlight bei jeder Feier <https://heute-gibt.es/kuerbis-creme-brulee-tarte/> <https://heute-gibt.es/kuerbis-creme-brulee-tarte/#comments> Thu, 17 Nov 2016 18:10:05 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=3645> Ja ihr habt alle richtig gelesen: Heute gibt es etwas mit Kürbis! Während ihr auf vielen Blogs schon weihnachtliche Rezepte findet, ist bei mir die Kürbiszeit noch lange nicht vorbei. Offiziell befinden wir uns ja noch im Herbst und ich habe noch das ein oder andere herbstliche Gericht, das ich euch auf keinen Fall vorenthalten möchte.

So auch die heutige Tarte. Für unsere 3. [Pop Up Bakery des Kuchenquartetts 0711](https://popupbakery.de) – an dieser Stelle nochmal ein großes Dankeschön an alle die vorbeigekommen sind! – habe ich schon vor Monaten nach passenden Kuchen gesucht.

Hierzu hole ich sobald unser Motto bekannt ist sämtliche Backzeitschriften und Bücher aus den Regalen, setze mich mit einem guten Tee und vielen Post-It-Zettel auf dem Sofa und fange an mich inspirieren zu lassen.

Es ist dabei immer wieder erschreckend zu sehen, wie alt manche Zeitschriften sind und wie wenig man daraus nachgebacken bzw. nachgekocht hat.



Dies war auch bei der Crème-Brulée-Tarte der Fall. Das Originalrezept stammt aus der Sweet Dreams vom Jahr 2014 zum Thema Herbstzauber. Um genau zu sein stammen 3 meiner Backwerke für die Pop Up Bakery aus alten Zeitschriften, was beweist, dass es sich immer wieder lohnt etwas daraus zu backen.

Das Rezept wurde von mir nachgebacken, nach meinem Geschmack etwas optimiert und entstanden ist eine geniale Tarte, die auf dem Geburtstag meiner Schwester, der Pop Up Bakery und...

[auf meinem Blog weiterlesen](https://heute-gibt.es/kuerbis-creme-brulee-tarte/feed/)]]> <https://heute-gibt.es/kuerbis-creme-brulee-tarte/feed/> 8

Erdnussbutter-Schoko-Granolabars – Selbstgemachte Müsliriegel – schnell und einfach

<https://heute-gibt.es/erdnussbutter-schoko-granolabars/>

<https://heute-gibt.es/erdnussbutter-schoko-granolabars/#comments> Sun, 01 May 2016 13:00:41

+0000

<http://heute-gibt.es/?p=3531> Kennt ihr das: Man ist den ganzen Tag unterwegs und hat Lust auf etwas Süßes? Für solche Situationen habe ich meistens Müsliriegel parat und nach kurzer Zeit geht es mir mental schon viel besser!

Ich muss zugeben, dass ich nie auf die Idee gekommen bin Müsliriegel selbst zu machen. Bei Müsli habe ich auch ewig benötigt, um zu realisieren, dass es gar nicht so schwer ist. Meinen [Schoko-Knusper-Granola](#) (Granola hört sich einfach viel hipper an!) gibt es seitdem immer wieder.

Als dann die liebe Jessi [ihre Müsliriegel](#) vor 2 Jahren bei einem Bloggertreffen mitgebracht hat, war ich nach dem ersten Bissen von den Riegeln begeistert! Seitdem schwirrten die Granolabars ewig in meinem Kopf herum, bis ich dann im Dezember – ganze 1 ½ Jahre später! – dann endlich eine etwas abgewandelte Version versucht habe und wieder hin und weg war.



Das Beste: Es ist alles andere als schwer und man braucht gar nicht so lange. Schmecken tun sie meiner Meinung nach viel besser als gekaufte Müsliriegel und das Mitnehmen ist ebenfalls kein Problem, wenn man diese entsprechend verpackt.

Wie das Ganze funktioniert? Das zeig ich euch:

Erdnussbutter-Schoko-Granolabars

Zutaten: (für eine 23 x 23cm Form, am besten mit entfernbarem Rand)

- 60g Butter
- 150g Erdnussbutter
- 115g Honig
- 1 Prise Salz
- 1 TL gemahlene Vanille
- 240g zarte Haferflocken
- 60g Dinkel gepufft (alternativ Rice Crispies)
- 50g Kakaonibs
- 100g...

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/erdnussbutter-schoko-granolabars/feed/](https://heute-gibt.es/erdnussbutter-schoko-granolabars/feed/) 2