

heute gibt es...

Champignonspätzle

Zutaten: (für 4 Personen)

- 500g Champignons
- 2-3 EL Zitronensaft
- 4 Zwiebeln
- 150g Emmentaler, gerieben
- 1 Bund Petersilie
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- 600g Spätzle (selbstgemacht oder welche aus dem Kühlregal)
- ½ TL Paprikapulver (edelsüß)

Zubereitung:

1. Champignons putzen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
2. Zwiebeln schälen, 1 Zwiebel in Würfel, die anderen 3 in Ringe schneiden.
3. Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.
4. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel sowie Champignons...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/champignonspaetzle/feed/> 8 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.

Berberes 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](https://heute-gibt.es/ratatouille-auflauf/feed/)