

heute gibt es...

Honig-Knoblauch-Lachs

Zutaten: (für 4 Personen)

- 45g Butter
- 4 EL Honig
- Saft einer halben Zitrone
- 2...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/honig-knoblauch-lachs/feed/> 10 Thymian-Zitronen-Cupcakes - zu Gast bei „fabulous food“ <https://heute-gibt.es/thymian-zitronen-cupcakes/> <https://heute-gibt.es/thymian-zitronen-cupcakes/#comments> Sat, 02 Aug 2014 19:30:24 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=2330> Bei allem, was die letzten Tage hier - also im Leben 1.0 - los war, habe ich ganz vergessen euch zu erzählen, dass ich bei der lieben Dani vom Blog „fabulous food“ zu Besuch war. Für sie habe ich leckere Thymian-Zitronen-Cupcakes mit glasierten Nektarinen gebacken.



Hört sich etwas speziell an? Naja, mittlerweile kennt ihr mich ja vielleicht schon ein bisschen und wisst, dass ich gerne ungewöhnliche Kombinationen ausprobiere. Und dieses Mal hat es sich wieder einmal gelohnt experimentierfreudig zu sein!

>>>>[HIER GEHT ES ZUM REZEPT](#)<<<<



Falls ihr nicht gerne experimentiert und eher auf Klassiker steht, dann empfehle ich euch diese [Zitronencupcakes](#).

Übrigens werde ich hier die nächsten Tage den ein oder anderen Gast willkommen heißen, der für euch die kleine Sommerpause, welche ich mehr oder weniger ungewollt einlege, mit leckeren Köstlichkeiten überbrückt. Seid gespannt!

Liebe Grüße
Elena

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/thymian-zitronen-cupcakes/feed/> 2 Lemon flavoured Chili Chicken <https://heute-gibt.es/lemon-flavoured-chili-chicken/>
<https://heute-gibt.es/lemon-flavoured-chili-chicken/#comments> Thu, 17 Oct 2013 18:00:05 +0000
<http://heute-gibt.es/?p=1058> Mögt ihr scharfes Essen? Ich selber habe früher einen großen Bogen um solche Sachen gemacht. Um ehrlich zu sein, weiß ich auch gar nicht woran das lag. Es änderte sich auch mit dem Vergehen der Jahre. Irgendwann tastete ich mich an schärferes Essen ran und merkte, dass eine gewisse Schärfe eigentlich gar nicht so schlecht ist. Seitdem ich mit meinem Mann lebe, der sehr scharf isst, verwende ich in meiner Küche auch gerne Chilischoten und die unterschiedlichsten Gewürze, die Gerichten die gewisse Schärfe verleihen.

Bei dem heutigen Fleischgericht, kombiniere ich diese Schärfe mit Zitronen. In meinen Augen eine leckere Kombination, die vor allem zu Hähnchen hervorragend passt.

Lemon flavoured Chili Chicken

Zutaten: (für 4 Personen)

- 600g Hähnchenbrustfilet
- 1 Knoblauchzehe
- 2 kleine Zwiebeln
- 1 kleine Chilischote
- 1 Biozitrone
- 1 TL weißer Balsamico-Essig
- 2 TL Sambal Oelek
- 4 EL Gemüsebrühe
- 1 TL Zucker
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Die Zwiebel halbieren und in dünne Scheiben schneiden, den Knoblauch fein hacken.
2. Die Chilischote – sofern es nicht ganz so scharf sein soll – entkernen und in dünne Ringe schneiden.
3. Das Hähnchenbrustfilet in Streifen schneiden.
4. Nun in einer Pfanne das Öl erhitzen, die Zwiebeln, den Knoblauch und den Chili dazugeben und kurz andünsten.
5. Das Fleisch nun ebenfalls in die Pfanne geben und bei hoher Flamme kurz von jeder...

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/lemon-flavoured-chili-chicken/feed/](https://heute-gibt.es/lemon-flavoured-chili-chicken/feed/) 2

Erfrischende Zitronenrolle – etwas für die heißen Sommertage <https://heute-gibt.es/zitronenrolle/>

<https://heute-gibt.es/zitronenrolle/#comments> Tue, 06 Aug 2013 08:26:26 +0000

<http://heute-gibt.es/?p=214> Bisher hatten wir hier im Schwabenländle einen schönen Sommer, wir können uns in dieser Hinsicht kaum beschweren. Es gibt aber Tage an denen es so warm ist, dass man nicht lange in der Küche stehen, aber trotzdem einen leckeren und erfrischenden Nachtisch genießen möchte. Eine gute Alternative zum Backen sind bei solchen Temperaturen sicher Kühlschranksorten, Cremes oder Eis. Da ich aber etwa 4 Jahre lang mit einer Küche leben musste, in der zwar ein Backofen stand, dieser aber nicht für das Backen von Kuchen etc. geeignet war, gab es bei mir die letzten Jahre über nur Nachtische aus dem Kühlschrank. Endlich habe ich einen guten Backofen und diesen möchte ich so oft es geht nutzen. Ich muss schließlich die letzten Jahre Backentzug nachholen ☐

[pe2-image

src="http://lh5.ggpht.com/-74h_SZMOBU4/UgC3KnJS_pl/AAAAAAAAAEw/r7nMbl-0OuE/s144-c-o/DSCN2762-001.jpg"

href="https://picasaweb.google.com/103013924738836182627/Zitronenrolle#5908924104044641938" caption="Zitronenrolle" type="image" alt="Zitronenrolle" pe2_single_image_size="w260" pe2_img_align="left" pe2_auto_clear="false" pe2_img_style="margin-right:10px;"]

Aus diesem Grund habe ich mich heute für eine erfrischende Zitronenrolle entschieden. Diese ist relativ schnell und unkompliziert vorzubereiten, sodass man nicht lange in der Küche stehen muss. Ich habe mich aus zwei Gründen für Zitronen entschieden: diese sind meiner...

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/zitronenrolle/feed/](https://heute-gibt.es/zitronenrolle/feed/) 3