

heute gibt es...

## Farfalle con salsa al limone

### Zutaten: (für 4 Personen)

- 2 Bio-Zitronen + optional 1...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/farfalle-con-salsa-al-limone/feed/> 17  
Hähnchensaltimbocca mit Zitronenkartoffeln - nach Christian Henze  
<https://heute-gibt.es/haehnhensaltimbocca-mit-zitronenkartoffeln/>  
<https://heute-gibt.es/haehnhensaltimbocca-mit-zitronenkartoffeln/#comments> Fri, 01 May 2015  
14:33:52 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=2904> Heute wird es hier italienisch. Schon wieder?  
Naja, meiner Meinung nach ist die italienische Küche hier noch relativ selten vertreten und den  
Meinungen einiger [meiner Follower auf Facebook](#) nach zu urteilen, kann es hier öfter etwas aus  
meinem Heimatland geben. Grundlagen, Klassiker und landestypische Rezepte, die eher unbekannt,  
aber mindestens genauso lecker sind. Um alle zufrieden zu stellen, müsste es eine gute Abwechslung  
geben und ich bin schon am überlegen, wie sich dies zeitlich umsetzen lässt.

Heute gibt es eine abgewandelte Form eines italienischen Klassikers, den Saltimbocca, was so viel wie  
„Spring in den Mund“ bedeutet. Das Rezept stammt aus dem tollen [Buch „A Tavola! Die echte Cucina  
Italiana für zu Hause“ von Christian Henze](#), das ich für euch genauer unter die Lupe genommen habe.  
(Bis einschließlich heute Abend (1. Mai 2015) könnt ihr dieses in meiner Verlinkten  
Rezension gewinnen).

<https://heute-gibt.es/haehnhensaltimbocca-mit-zitronenkartoffeln/feed/> 4 [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!

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/thymian-zitronen-cupcakes/feed/> 2 Zitronen-  
Cupcakes <https://heute-gibt.es/zitronen-cupcakes/>  
<https://heute-gibt.es/zitronen-cupcakes/#comments> Fri, 21 Mar 2014 07:30:23 +0000  
<http://heute-gibt.es/?p=2012> Einen schönen Freitag wünsche ich euch!

Heute wird es hier bei mir schon recht frühlingshaft/sommerlich, denn es gibt ein sehr zitruslastiges Rezept. Dass ich Zitronen liebe, habe ich schon bei meiner leckeren [Zitronenrolle](#) erzählt. Egal ob frisch gepresst, als Kuchen oder Salat: bei Zitronen sage ich nie Nein!

Klar, dass ich dann gleich begeistert war, als ich von der monatlichen Serie von Ursl vom Blog „[Soap Kitchen Style](#)“ erfahren habe: „1 in 3“. Hierbei wird auf drei verschiedenen Blogs – eines davon ist das von Ursl selbst – zu einem bestimmten Thema, jeweils ein passendes Rezept gepostet. Diesen Monat ist das Thema Zitrusfrüchte.

Ich hatte gleich einige Ideen zu diesem Thema und konnte mich zunächst nicht für eine Zitrusfrucht entscheiden. Schließlich fiel meine Wahl auf Zitronen, denn mit diesen kann man sowohl leckere Hauptgerichte als auch unwiderstehliche Desserts zaubern. Da Ursl sich einen Nachtisch von mir gewünscht hatte, entschied ich mich für diese Zitronen-Cupcakes.

## Zitronen-Cupcakes

### Zutaten: (für 12 Stück)

#### Für den Sponge:

- 120g Mehl
- 150g Zucker
- 1 ½ TL Backpulver
- geriebene Zitronenschale von 2 Zitronen
- 40g weiche Butter
- 120ml Milch
- 1 Ei

#### Für das Frosting:

- 375g Puderzucker
- 120g weiche Butter
- geriebene Zitronenschale von 2 Zitronen
- 100g Frischkäse
- 4 EL Zitronensaft

### Zubereitung:

#### Sponge:

1. Mehl, Zucker, Backpulver, Zitronenschale und Butter mit dem...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/zitronen-cupcakes/feed/> 7 Crêpes Suzette  
<https://heute-gibt.es/crepes-suzette/> <https://heute-gibt.es/crepes-suzette/#comments> Sun, 29 Dec 2013 08:00:50 +0000 <http://heute-gibt.es/?p=1702> Die Weihnachtsfeiertage sind vorbei und endlich komme ich wieder dazu euch hier zu schreiben. Hoffentlich habt ihr schöne und entspannte Tage mit euren Liebsten verbracht und habt unter dem Weihnachtsbaum nur Erfreuliches gefunden. Ich meinerseits kann mich in dieser Hinsicht nicht beschweren.

Kaum liegt Weihnachten hinter uns, beginnen die Vorbereitungen für Silvester. Wir verbringen diesen

Tag dieses Jahr nicht wie üblich mit der Familie, sondern nehmen mit Freunden an einer organisierten Veranstaltung inklusive Silvesterbuffet und allem was dazugehört teil. Das erspart einiges an Vorplanung und Stress, der damit immer verbunden ist. Schließlich möchte man an Silvester nicht das Übliche auftischen – zumindest ist das bei uns immer der Fall.

Einen krönenden Abschluss für euer Menü könntet ihr mit dem heutigen Nachtisch erreichen: Crêpes Suzette. Dieses Dessert schmeckt nicht nur abgöttisch lecker, sondern sorgt für große „Aahs“ und „Ohhs“ eurer Gäste, wenn ihr die Crêpes erst am Tisch flambiert.

## Crêpes Suzette

### Zutaten: (für 4 Portionen)

- 25g + 1TL + 60g Butter
- 125g Mehl
- 250ml Milch
- 2 Eier
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 75g Zucker
- Schale von 1 unbehandelten Orange
- Saft von 2 Orangen
- Saft von 1 Zitrone
- 60ml Orangenlikör
- gehobelte Mandeln und Orangenzesten zum Dekorieren

### Zubereitung:

1. 25g Butter in einem Topf schmelzen lassen und beiseite stellen.
2. Mehl, Milch, Eier,...

[auf meinem Blog weiterlesen](#)]]> <https://heute-gibt.es/crepes-suzette/feed/> 4 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 Schärfenote 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/> 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/> 3