

Rezept zu Sendung #79

Mit Katrin Graf, Jule Backenstraß und Mona Dech

von den Edelbronx'1 Zündkatzen



Rosmarin – Kartoffel mit Ziegenkäsecreme

Zutaten:

- 1,2 kg Kartoffeln
- 4-5 Rosmarinzweige
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Meersalz
- 2 Frühlingzwiebeln
- 1 Zweig Thymian
- 200g Ziegenfrischkäse
- 2 TL scharfer Senf
- 2 EL Öl
- Salz & Pfeffer

Zubereitung Rosmarin Kartoffel & Ziegencreme:

Kartoffeln waschen und in viertel teilen und mit dem Rosmarin und Olivenöl marinieren.
Für die Frischkäsecreme die geschnittenen Frühlingszwiebeln , etwas Honig , scharfer Senf ,
Ziegenfrischkäse mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer homogenen Masse verarbeiten.
Die Kartoffeln bei 180 Grad mit den Muffins in den Backofen geben und ca. 35 min backen.

Monas Vegane Himbeermuffins

300g Dinkelmehl
80g Zucker
125g vegane Margarine
20g Maisstärke
400ml Sojamilch
1 Pk. Backpulver
1 Pk. Vanillezucker
250g frische Himbeeren
Puderzucker

Alle Zutaten bis auf die Himbeeren mit dem Handrührgerät zu einer Glatten Masse rühren und dann mit den Himbeeren unterheben oder in den Teig reinstecken.
In Muffins Backformen einfüllen und in den vorgeheizten Backofen geben.
180 Grad Umluft ca. 20 min.

Viel Spaß beim nachkochen!

Euere Jule, Mona & Katrin