

...die Kochsendung im OK Weinstraße

Rezept zu Sendung #87

mit Claudia Theobald

Mexikanische Reispfanne, Bunter Eisbergsalat und Himbeertiramisu

Zutaten Mexikanische Reispfanne

800g Rinderhackfleisch
3 Becher Parboiled Reis
2 Zwiebeln
1 Pk. Passierte Tomaten
200ml Kochsahne (7%)
1 Bund Petersilie
Paprikapulver edelsüß, Klare Brühe

Zutaten für den Salat

1 Paprika
1 Eisbergsalat
½ Salatgurke
10 Stück Cocktailtomaten
1 EL getrocknete Minze
1 Zitrone
Kräutersalz

Zutaten fürs Himbeertiramisu

1 Pk. Mascarpone
1 Pk. Quark
Milch
Zucker
1 Pk. Himbeeren, TK
1 Pk. Löffelbiskuit
2 EL Kakaopulver

Zubereitung Reispfanne:

Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Eine Pfanne mit Öl aufstellen und das Rinderhackfleisch mit den Zwiebeln anbraten. 3 Tassen Reis abmessen und in die Pfanne geben. Passierte Tomaten dazugeben und mit 4 Tassen Wasser ablöschen. Jetzt 3 EL Gemüsebrühe und 2 EL Paprikapulver edelsüß dazu geben. Nun 20 Minuten zu gedeckt köcheln lassen. Petersilie waschen und fein hacken dazu geben und den Mais. Jetzt nochmals durchmengen und anrichten.

Zubereitung Eisbergsalat:

Eisbergsalat in mittelgroße Streifen Würfeln schneiden. Die Paprika waschen entkernen und in 2 cm Würfeln schneiden sowie die Gurke. Cocktailtomaten vierteln und zum Salat geben. Für das Dressing eine Zitrone auspressen, 3 EL Öl, die Minze dazu geben und Kräutersalz dazu geben. Nun den Salat mit dem Dressing vermengen.

Zubereitung des Himbeertiramisu:

Mascarpone, Quark mit ca. 1 Tasse Milch und 3 EL Zucker zu einer Creme verarbeiten.

Währenddessen eine Form mit dem Löffelbiskuit auskleiden. Die Creme auf die Löffelbiskuit streichen und darauf die Himbeeren geben. Nun kaltstellen.

Viel Spaß beim nachkochen!

Eure Claudia Theobald

