

Toastmuffins mit Ei und Bacon – das Rezept aus "essen & trinken – Für jeden Tag"

--- rtl.de/cms/toastmuffins-mit-ei-und-bacon-das-rezept-aus-essen-trinken-fuer-jeden-tag-4328592.html



All You Can Eat – Schlemm' Dich glücklich!: die Vorspeise

Toastmuffins mit Ei und Bacon von Andrea Schirmaier-Huber

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Zutaten für 12 Personen

- 12 Scheiben Sandwichtoast
- 1 EL weiche Butter
- 12 Scheiben Bacon
- 12 Eier (Kl. S)
- Salz
- Pfeffer
- ½ Bund Schnittlauch

Zubereitung

1. Toastscheiben mit einer Teigrolle flach rollen und mit einem Ausstecher oder einem großen Glas ca. 8 cm Ø Scheiben ausstechen und halbieren.
2. Backofen auf 200 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen.

3. Die Mulden eines Muffinblechs mit Butter ausstreichen. Je 2 Toasthälften in die Mulden drücken.
4. Bacon quer halbieren und über Kreuz in die Toastmulden legen. Eier nacheinander aufschlagen und vorsichtig in je eine Toastmulde geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Im heißen Ofen im unteren Drittel ca. 20 Min. backen, bis die Eier vollständig gestockt sind.
6. Toastmuffins am besten mithilfe eines Löffels aus den Mulden nehmen und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Chickenwings mit Spinat-Salat – das Rezept aus "essen & trinken – Für jeden Tag"

rtl.de/cms/chickenwings-mit-spinat-salat-das-rezept-aus-essen-trinken-fuer-jeden-tag-4328599.html

All You Can Eat – Schlemm' Dich glücklich!: das Hauptgericht

Chickenwings mit Spinat-Salat von Ronny Loll

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten für 3-4 Personen

- 3 Knoblauchzehen
- 1 Roggenbrötchen
- 2 EL Butter
- Salz
- nach Belieben einige Zweige frische Kräuter (z. B. Majoran, Thymian, Salbei, Rosmarin)
- Muskatnuss
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Paprikapulver, rosenscharf
- Pfeffer
- 4 EL Rapsöl
- 700 g Hähnchenflügel
- 50 g Gorgonzola
- 3 EL Milch
- ½ TL Worcestersauce
- 100 g Crème fraîche mit Kräutern
- 1-2 TL Essig
- 100 g Baby-Blattspinat

Zubereitung

1. Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.
2. Für die Croûtons 2 Knoblauchzehen in Scheiben schneiden, Brötchen in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
3. Butter in einer Pfanne erhitzen, Knoblauchscheiben und Brotwürfel dazugeben, leicht salzen und kross braten. Nach Belieben können noch einige Zweige frische Kräuter zugegeben werden. Mit Muskat würzen.
4. Übrige Knoblauchzehe fein hacken. Beide Sorten Paprikapulver, etwas Salz und Pfeffer, Knoblauch und Öl verrühren. Hähnchenflügel damit bestreichen und gut einreiben.

5. Hähnchenflügel auf dem Blech verteilen. Im heißen Ofen, je nach Größe der Flügel, etwa 30 Minuten braten.
6. Inzwischen Gorgonzola, Milch, Worcestersauce, Crème fraîche, Essig, etwas Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit dem Schneidstab pürieren.
7. Spinat waschen und trocken schleudern.
8. Kurz vor dem Servieren Spinat mit dem Dressing mischen. Mit Croûtons und Chickenwings anrichten.

Schokoladiges Bananen-Sushi – das Rezept aus "essen & trinken – Für jeden Tag"

--- rtl.de/cms/schokoladiges-bananen-sushi-das-rezept-aus-essen-trinken-fuer-jeden-tag-4328603.html



All You Can Eat – Schlemm' Dich glücklich!: das Dessert

Schokoladiges Bananen-Sushi von Ronny Loll

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 150 ml Milch
- 80 g Mehl
- 2 EL Öl
- 3 Eier (Kl. M)
- 6 EL Zucker
- Salz
- 12 EL Nuss-Nougat-Creme
- 1 EL Butter
- 50 ml Sahne
- 6 Bananen
- 2 EL Erdnusskerne (geröstet und gesalzen)
- 50 g Sesam (schwarz/weiß gemischt)

Zubereitung

1. Milch und Mehl mit dem Schneebesen verrühren. Einen Schuss Öl zugeben und unterrühren. Nach und nach die Eier, 1 Prise Zucker und 1 Prise Salz zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Etwas Öl mit einem Küchenpapier in einer beschichteten Pfanne verstreichen und erhitzen.
3. Teig in die Pfanne gießen, dass der Boden bedeckt ist, kurz festwerden lassen und den überschüssigen, noch flüssigen Teig zurück in die Schüssel gießen. Sobald der Pfannkuchen nicht mehr glänzt, wenden. Insgesamt 6 dünne Pfannkuchen ausbacken.
4. Nuss-Nougat-Creme über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, Butter und Sahne zugeben und verrühren.
5. Pfannkuchen jeweils mit 2 EL Nuss-Nougat-Creme bestreichen.
6. Bananen vorsichtig gerade biegen, jeweils eine Banane auf einen Pfannkuchen legen und darin aufrollen.
7. Erdnüsse grob hacken. Sesam in eine flache Schale geben.
8. Bananenrollen oben dünn mit Karamellsauce bestreichen und in dem Sesam wenden.
9. Anschließend in ca. 2 cm breite Stücke schneiden, mit Erdnüssen bestreut und Karamellsauce beträufelt servieren.