Rezepte:

Knoblauchbrot für 4 Personen

* 1 Baguette
* 50-80g weiche Butter
* Salz
* Pfeffer
* 2-3 Knoblauchzehen¨

Baguette in der Mitte halbieren

Butter für 20 sekunden in den Mikrowellen und rühren, bis sich Spitzen bilden

1 Knoblauchzehe fein hacken und der Butter beigeben

Buttermix auf Baguette auftragen

Salz und Pfeffer draufgeben

Für 10 Minuten in den Backofen bei 200Grad Celsius

Pizzabrot für 4 Personen

1 Baguette

* Olivenöl
* 250 g Tomatensauce
* 200 g Mozzarella
* Pfeffer
* Salz
* Oregano
* Evtl. Schinken, Speck oder Salami
* Evtl. Oliven

Baguette in Hälfte schneiden

Olivenöl auf Baguette auftragen

Tomatensauce, Oregano, Salz, Pfeffer, ein bisschen Knoblauchpulver und Currypulver zusammenmischen

Tomatensauce auf Baguette auftragen

1 Mozzarellaball in kleine Würfel schneiden und auf Tomatensauce auftragen

Bei 10 Minuten auf 200 Grad Celsius backen

Nutellamug-cake für 1 Person

* 100 g Nutella
* 1 Ei
* 40g Mehl
* 0.5 Teelöffel Backpulver

Ramen-Nudeln für 2 Personen

* Nudeln 2 Packungen (ca. 240 g)
* Bouillon
* Speck
* Tofu normal oder frittiert
* Spinat oder Lauch
* 2 Eier
* Bouillon Pulver
* Sojasosse
* Mushroom sauce
* Bundzwiebeln oder Schnittlauch
* Mais
* Evtl. Sojasprossen
* Getrocknete Seetangblätter (nori)
* Broccoli
* Knoblauch

Gewünschte zutaten klein schneiden und anbraten

Den frittierten Tofu mit dem Speck zusammen anbraten

Die Eier für 7 Minuten kochen sodass das Eigelb noch ein bisschen flüssig ist

0.5 Teelöffel Bouillon in eine grosse Schüssel geben und den Tofu ebenfalls hineintun, danach die Nudeln und bei Bedarf das Päckchen in dem das Pulver drinnen ist (niemals Gemüsepäckchen hineintun weil das Gemüse dort drinnen schlecht ist)

Kochendes Wasser auf Nudeln giessen bis diese gerade unter dem Wasser sind/das Wasser gerade über den Nudeln liegt und Schüssel mit einem Teller überdecken und 3-4 Minuten warten

Nudeln umrühren

Die Hälfte des Wassers abgiessen und zwei Teelöffel Sojasosse oder Mushroomsosse beifügen und umrühren

Die gewünschten Zutaten beifügen und den Schnittlauch/Bundzwiebeln oder Sesam ganz am Ende hinzufügen