

Unsere Lieblingsrezepte

Inhaltsverzeichnis

1	Vorspeisen	5
2	Suppen	7
3	Schweinefleisch	9
4	Rindfleisch	11
5	Geflügel	13
6	Wild	15
7	Fisch	17
7.1	Lachs auf Ofengemüse	18
8	Gemüse	19
9	Aufläufe	21
10	Pasta	23
11	Beilagen	25
12	Desserts	27
13	Brot und Brötchen	29
14	Mehlspeisen	31
15	Kekse	33
16	Aufstriche	35
17	Getränke	37
18	Pralinen	39

1 Vorspeisen

2 Suppen

3 Schweinefleisch

4 Rindfleisch

5 Geflügel

6 Wild

7 Fisch

7.1 Lachs auf Ofengemüse

Zutaten:

- 500 g Lachs
- 1 kg Kartoffeln (kleine)
- 750 g Brokkoli gefroren
- 1 Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Rosmarin
- 1 TL Thymian

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
2. Kartoffeln schälen und evtl. halbieren, mit Brokkoli in einer Schüssel geben und mit 2EL Olivenöl, Rosmarin und Thymian mischen. Kartoffeln und Gemüse auf einem Backblech verteilen.
3. Für 15 Minuten in den Ofen geben.
4. Lachs abspülen und trockentupfen.
5. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Saft auf den Lachs geben. Die andere Hälfte der Zitrone in Scheiben schneiden.
6. Lachs auf das Backpapier geben und mit Olivenöl bestreichen Zitronenscheiben auf den Lachs legen.
7. Das Gemüse wenden.
8. Den Lachs in das Backpapier einschlagen und für 10 Minuten zum Gemüse in den Ofen geben

8 Gemüse

9 Aufläufe

10 Pasta

11 Beilagen

12 Desserts

13 Brot und Brötchen

14 Mehlspeisen

15 Kekse

16 Aufstriche

17 Getränke

18 Pralinen