

# Unsere Lieblingsrezepte



# Inhaltsverzeichnis

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



# 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