

# Personal Recipe

Eat What You Love, Your Way:  
Personalize Your Favorites with Ease!

**HackaTUM 2023**

**Andreas Resch, Martin Fink & Léon Friedmann**



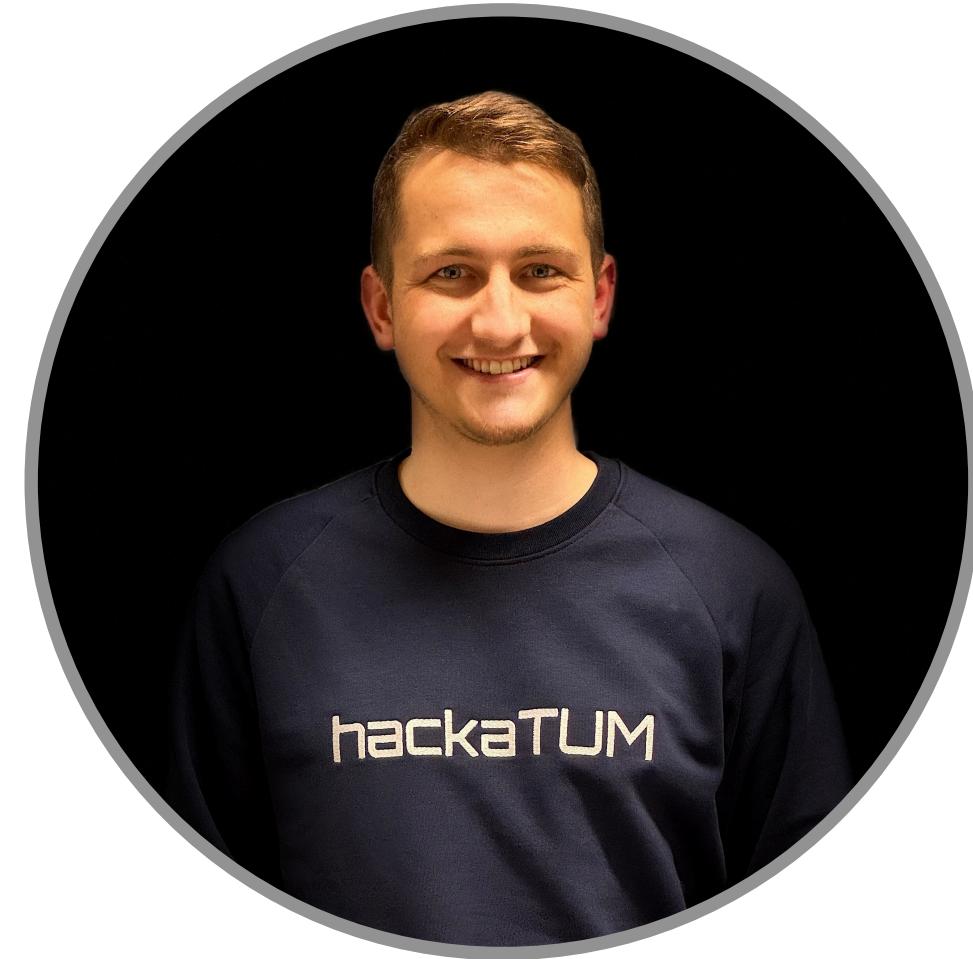
# Percipe

Eat What You Love, Your Way:  
Personalize Your Favorites with Ease!

**HackaTUM 2023**

**Andreas Resch, Martin Fink & Léon Friedmann**





host



leaf icon  
prefers vegetarian

starburst icon  
lactose intolerant



heart icon  
loves steak  
  
starburst icon  
hazelnuts

# What should Martin cook?







09:28

Discover

Frische Linguine mit Garnelen

X Heart

Discover Recipes Profile

This screen shows a dish of fresh linguine pasta with shrimp and cherry tomatoes. A callout bubble with a red border and a white background contains the word "Yuck".

09:29

Discover

Goreng! mit  
Gurken  
Stücken

X Heart

Discover Recipes Profile

This screen shows a dish of chicken satay with peanut sauce and rice. A callout bubble with a red border and a white background contains the word "Yuck".

09:37

Recipes

Search

Feines Rindersteak in grünem Pfefferrahm

Mittel 35 min

⚠️ X X X X

Schweinelachssteak mit Kräuterkruste

Mittel 30 min

⚠️ X X X

Hackbällchen mit Senf-Frühlingszwiebel-Soße

Mittel 25 min

⚠️ X X X X

Himmel un Äd! Thüringer Rostbratwurst

Mittel 40 min

⚠️ X X X

Discover Recipes Profile

This screen displays a list of four recipe cards. Each card includes a thumbnail image, the recipe name, cooking time, and difficulty level. Below each card are five small circular icons with colored outlines (orange, green, blue, red) and a red warning icon.



09:32 61

## Recipes

### Feines Rindersteak in grünem Pfefferrahm

Für einen Abend voller Genuss: Mit hochwertigen Zutaten kochst und genießt Du ein erstklassiges Dinner, mit dem Du auch Deine Lieben kulinarisch verwöhnst.

⌚ Mittel ⏳ 35 min

#### Ingredients

- Rinderhüftsteak 250 g
- vorw. festk. Kartoffeln 400 g
- Buschbohnen 150 g
- Schalot 1 piece

#### Instructions

- Kartoffeln backen

Discover Recipes Profile

09:40 93%

## Recipes

### 3. Soße vorbereiten

Schalotte fein hacken.  
Petersilien- und Zitronenthymianblätter getrennt voneinander fein hacken.  
In einer großen Pfanne Haselnüsse ohne Fettzugabe 1 – 2 Min. rösten, bis sie duften. Danach aus der Pfanne nehmen, kurz abkühlen lassen und grob hacken.  
In einem Messbecher 50 ml [75 ml | 100 ml] Wasser\*, Kochsahne, Rinderbrühpulver und die Hälfte [drei Viertel | alle] Pfefferkörner inklusive des Safts verrühren.

### 4. Steaks braten

Discover Recipes Profile



09:38

### Your allergies

Weichtiere (Mollusken) Mandeln Roggen

Sellerie Schwefeldioxide und Sulfite

Weizen Erdnüsse Haselnüsse

Glutenhaltiges Getreide

Schwefeldioxid oder Sulfite Senf

Pistazien Krebstiere Fisch Gerste

Pecannüsse Dinkel Eier Paranüsse

Sesamsamen Macadamia Soja

Schalenfrüchte

Milch (einschließlich Laktose)

kann Spuren von Allergenen enthalten Hafer

Walnüsse Kaschunüsse

09:36

### Recipes

## Feines Rindersteak in grünem Pfefferrahm

Für einen Abend voller Genuss: Mit hochwertigen Zutaten kochst und genießt Du ein erstklassiges Dinner, mit dem Du auch Deine Lieben kulinarisch verwöhnst.

🕒 Mittel ⏳ 35 min

#### Ingredients

Knoblauchzehe 1 piece

Petersilie glatt/Zitr...ian 10 g

Kochsahne 150 g

ein gelegter grün...ef 10 g

#### Instructions

1. Kartoffeln backen

Discover Recipes Profile

09:32

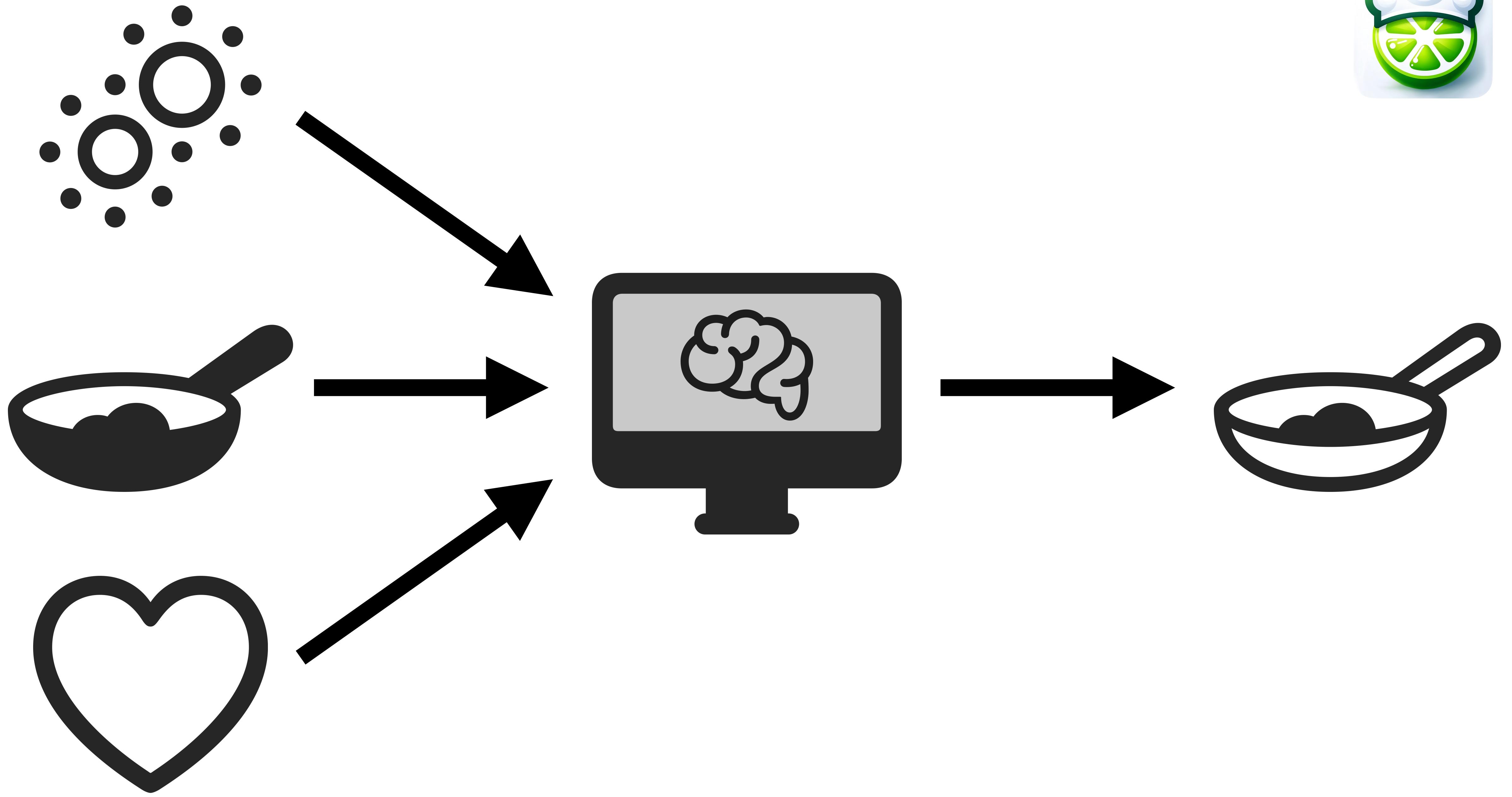
### Select a replacement

Kochsahne

Kochsahne Sahnejoghurt Schmand

sauere Sahne Sahne veganes cremiges Soja...dukt

Remove ingredient



# Live Demo

# Percipe

