

Basis Elementgrößen:

4px - 7px - 13px - 26px - 218px

Basis Schriftgrößen:

54px - 48px - 34px - 26px - 19px - 17px

Basis Schriftarten:

Amatic SC Bold

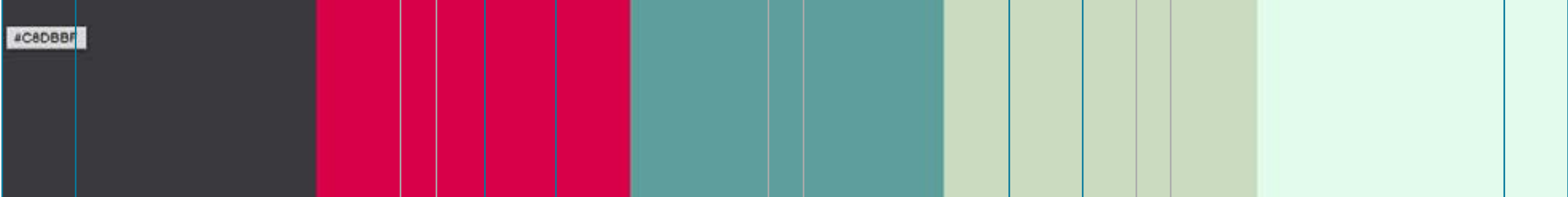
Amatic SC Regular

Josefin Regular

Selbst zusammengestellte Icons mit Icomoon

Farben **Kopenhagen Pop:**

<https://color.adobe.com/de/Kopenhagen-Pop-color-theme-6828045/>



Lauftext: #393a3d

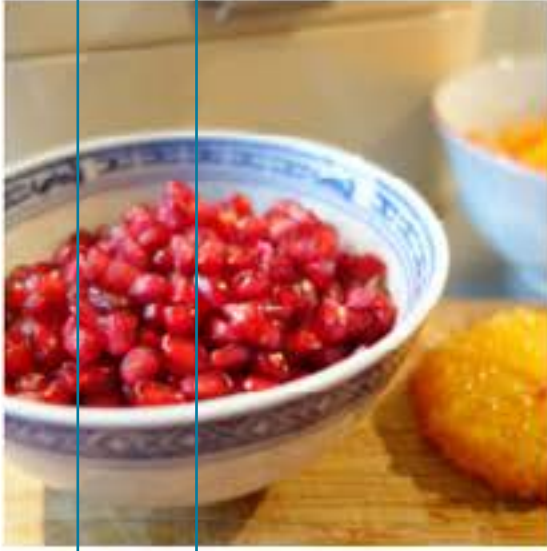
Links und Buttons: #d90048

Main: #5D9E9B

Hover: #5d9e9b

Highlights: #e1fceb

Breite :
Für eine angenehme Lesbarkeit haben wir die maximale Breite für Desktop auf 978px limitiert.

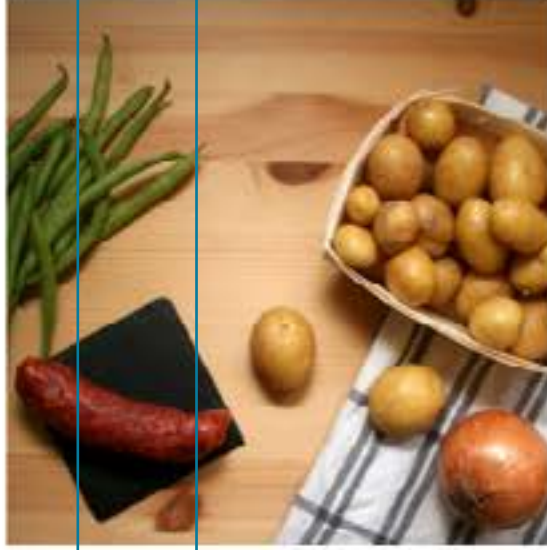


Kochmützen-Logo :
Designed by Andy

Suchfeld:
Die Breite des Suchfeldes ist absichtlich so gewählt, da der User durchschnittlich nur zwei bis drei Wörter eingibt.

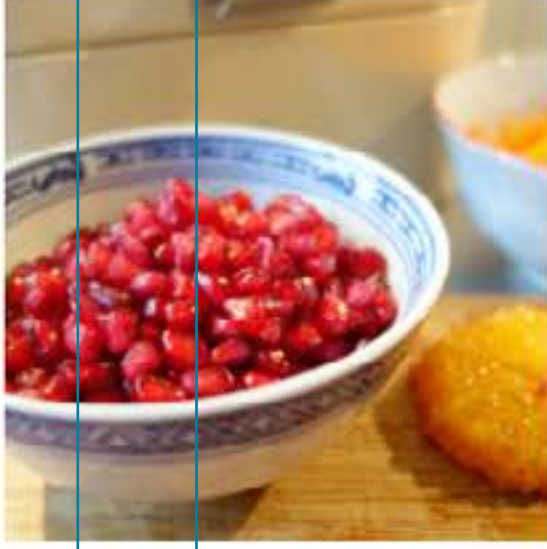
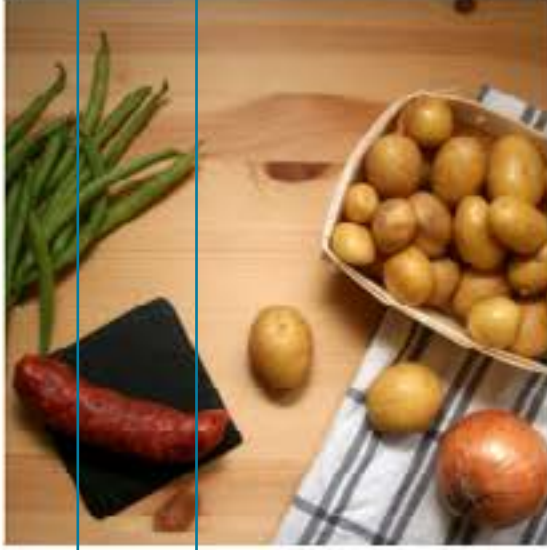
Das Suchfeld erscheint nur auf der Frontseite, um Platz zu sparen und weil es auf der Detailseite nicht benötigt wird.

Hover
→



Toggle Login:

HELLO, JJUNG117@HOTMAIL.COM LOGOUT





LOGIN

Please login to your Le Chef account in order to add, change or delete recipes.

If you wish to get an author account, please apply via email to contact@noerdli.ch and tell us more about your cooking skills.

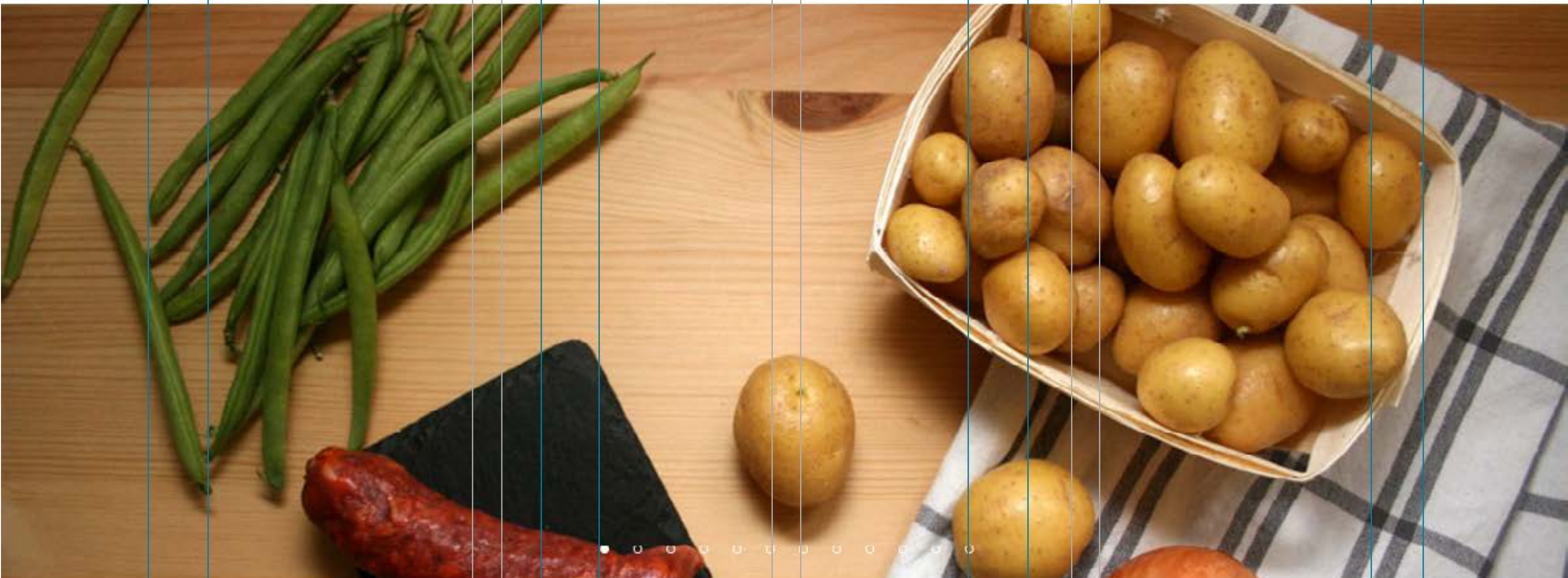
EMAIL

PASSWORD

Login

Suchfeld:

Das Suchfeld erscheint nur auf der Frontseite, um Platz zu sparen und weil es auf der Detailseite gar nicht benötigt wird.



MY SEARCH

KEYWORDS

Farmer's Food. Easy to cook.

[Link zum Editor](#)

INGREDIENTS

- Green Beans
- Chorizo
- Onions
- Olive Oil
- Mini Potatoes

SHARE THIS RECIPE



CHORIZO WITH MINI POTATOS

If you want to have a quick and simple dinner

TIME UNTIL READY



INSTRUCTIONS

Heat the oil in a heavy large skillet over medium-high heat. Add the chorizo and cook, breaking up the clumps, until dry and crisp, about 10 minutes. Using a slotted spoon, transfer the chorizo to a paper lined plate to absorb any additional oil. Pour off all but 1 tablespoon of fat from the pan and heat the pan over medium-high heat. Add the onions and boiled potatoes and saute until brown, about 12 minutes. Stir in the cooked chorizo and season with just a little salt and pepper, to taste. Transfer to a serving bowl and serve.

Recipe created with much love on Nov 2, 2015

REVIEWS

★★★★★ out of 5 stars

Stars: 5
top
by: nora created on Nov 4, 2015

Stars: 4
Sehr lecker!
by: Mimi created on Nov 29, 2015

WRITE A REVIEW

Give stars ▼

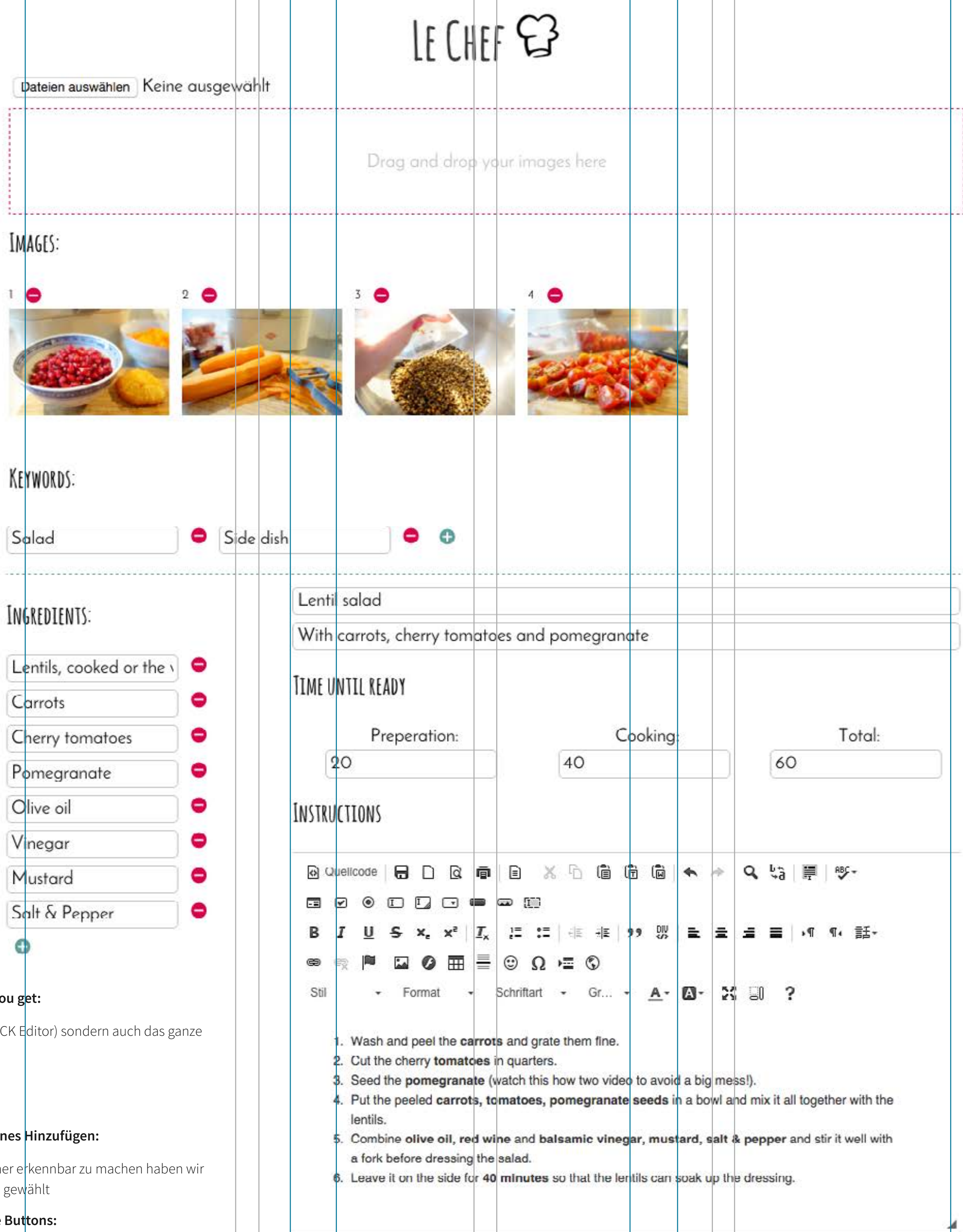
Write a review

by:

Name

Send my review

Durchschnittliche Punkte von den Bewertungen



Editor für ein neues Rezept / Desktop

