TikTok Quartett

Folge 1

Rezept für 4 Personen

1. Spaghetti all'Assassina (Zubereitungszeit: 15 Min)

Zutaten:
200g Spaghetti
30g Olivenöl
1Stk Knoblauch
1TL Chili Flakes
300g Passierte Tomaten

Zubereitung:
Klein geschnittener Knoblauch zusammen mit den Chili Flakes in Olivenöl anbraten. Spaghetti dazu geben und andünsten. Passierte Tomaten dazu geben und so lange kochen, bis die Flüssigkeit weg ist und die Spaghetti weich sind. Die Spaghetti etwas anbrennen lassen und dann servieren.

2. Cheeseburger Tacos (Zubereitungszeit: 15 Min)

Zutaten:
400 g Rinderhack
Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver, Paprikapulver, Chilipulver
4 Mini-Tortillas (Wraps; ca. 14 cm Ø)
2 TL Rapsöl
3 EL Chavroux
1 Lattichsalat
1 Stk. Essig Gurken
1 Tomate

2 EL Röstzwiebeln
Sosse Deiner Wahl

Zubereitung:
Rinderhack mit Gewürzen marinieren. Das Hackfleisch auf ein Tortilla drücken und anschliessend in einer Pfanne scharf auf beiden Seiten anbraten. Tacos füllen mit Chavroux, Lattichsalat, Essiggurken, Tomaten und nach Belieben Burgersauce dazugeben.

3. Crispy Sommerrollen (Zubereitungszeit: 15 Min)

Zutaten:
5 Stk. Reispapier
2 Stk. Karotten, geschnitten
1 Stk. Gurke, geschnitten
1 Stk. Peperoni, geschnitten

Zubereitung:
Karotte, Gurke und Peperoni in schmale Streifen schneiden. Reispapier in heissem Wasser einweichen und anschliessend mit dem Gemüse füllen. Zu einem Päckli wickeln und anschliessend in Öl anbraten.

4. Brownbutter Nektarine mit Schlagsahne (Zubereitungszeit: 15 Min)

Zutaten:
5 Stk. Nektarinen
100 g Butter
100 g Rahm
Vanillearoma
1 El Zucker
Minze

Zubereitung:
Nektarinen halbieren und in Nussbutter anbraten, bis sie eine braune Farbe habe und weich sind. Mit frischer Pfefferminze aromatisieren.
Rahm mit Vanillearoma und Zucker schaumig schlagen.
Die warmen Nektarinen auf dem geschlagenen Rahm anrichten.