

Fabelhafte Foodtrends: REZEPTE

tische Foodtrend-Rezepte-Welt und lass dich von moderner Küche verführen! Mit den folgenden Tipps, ein paar Zutaten, Kreativität und Spaß zauberst du im Nu die leckersten Hypes ganz einfach nach!

Du liebst Abwechslung und Abenteuer? Der Artikel von vergangener Woche hat dir Appetit gemacht? Dann hat unsere Autorin Alicia Eckhardt nun genau das Richtige für dich: Tauch ein in die fantas-

Rosarote Pasta-Party: „Pink Pasta“

Schwierigkeitsstufe: 1

Das brauchst du für 4 Hungrige:
2 Knoblauchzehen, 4 vakuumierte Knollen Rote Bete (geschält und gekocht), 200 g Feta, 500 g Penne, Salz, Pfeffer, Minze; außerdem: Standmixer

So geht's:
Koche die Nudeln in gesalzenem Wasser ab und fang dabei etwas Kochwasser ab. Dann schälst du den Knoblauch und gibst ihn zusammen mit der roten Bete, dem Feta und zwei Kellen Kochwasser in einen Mixer. Cremig rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die pinke Sauce mit der

Penne, Feta und der Minze servieren.

Inspiziert von: Dieses schnelle und mega leckere Rezept haben wir gefunden auf gaumenfreundin.de.



Kunterbunte Watte-Wonne: „Cotton Candy Ice Cream Burrito“

Schwierigkeitsstufe: 3

Das brauchst du für bis zu 4 Hungrige:
Eis: 500 ml Sahne, 1 Päckchen Vanillezucker, 400 ml (1 Dose) gesüßte Kondensmilch, 200 g angetaute Tiefkühl-Himbeeren
Burrito: 1 Handvoll bunte Cornflakes oder Fruitloops, 2 Eimer Zuckerwatte, Zuckerstreusel; außerdem: Kastenform, Klarsichtfolie, Stabmixer, Gefriertüte, Nudelholz, Butterbrotpapier, scharfes Messer

So geht's:
Lege die Kastenform mit der Klarsichtfolie aus. In einem Gefäß schlägst du für das Eis Sahne und Vanillezucker mit dem Zauberstab steif. Greife nun zur Kondensmilch, hebe sie unter und fülle abwechselnd die weiße Mischung und die pinken Himbeeren in die Kastenform. Rühre sanft um und stelle die Form für vier Stunden in den Gefrierschrank. Jetzt geht's an den Burrito! Zerkleinere die Cornflakes in einer Gefriertüte mit dem Nudelholz. Belege anschließend deine Arbeitsfläche mit Butterbrotpapier. Breite die Zuckerwatte in Rechteckform auf der Butterbrotpapier-Arbeitsfläche aus; lass dabei gerne einen Papier-Rand frei. Streue Cornflakeskrümel und Zuckerstreusel auf das Zuckerwatte-Rechteck und hole dein selbstkreatives Himbeereis aus dem Gefrierschrank, um drei bis vier Kugeln Eis nebeneinander in der Mitte des Rechteckes zu platzieren. Rolle das Zuckerwatte-Rechteck jetzt samt Butterbrotpapier schnell zusammen und verwirbel die überstehenden Butterbrotpapier-Enden im „Riesensnack“ (hierfür ist der zuvor freigelassene Papier-Rand nötig) 😊. Halbiere den süßen Burrito mit einem scharfen Messer in der Mitte, serviere ihn mit weiteren kunterbunten Cornflakes garniert, und genieße den verrückten Snack mit deinen Freundinnen und Freunden!

Inspiziert von: Diese tolle Idee haben wir auf yumtamtam.de gefunden.



Zuckersüße Kuchen-Köstlichkeit: „Cake Milkshakes“

Schwierigkeitsstufe: 1

Das brauchst du für 2 Hungrige:
2 Kugeln Vanilleeis, 2 Kugeln Schokoladeneis, 400 ml Vollmilch, 4 Stück Marmorkuchen; außerdem: zwei Strohhalme (zum Beispiel nachhaltige Trinkhalme aus Bambus), Standmixer

So geht's:
Fülle Eis und Milch in einen Standmixer und mixe, bis eine einheitliche und cremige Masse entstanden ist. Füge zwei Kuchenstücke hinzu und mixe erneut, sodass der Kuchen zu kleinen Krümelchen wird. Gieße den fertigen Shake in zwei Gläser, garniere jedes Glas mit einem Strohalm und spieße jeweils ein weiteres Kuchenstück auf die Strohhalme auf. Fertig? Lass dich von dem Drink verführen!

Redaktionstipp: Versuch es mal mit Mandel- oder Hafermilch und streu noch ein paar bunte Zuckerstreusel drauf.

Inspiziert von: Für dieses Rezept haben wir uns auf bunsinmyoven.com inspirieren lassen.



Cremiger Lasagne-Leckerbissen: „Lasagnesuppe“

Schwierigkeitsstufe: 2

Das brauchst du für 4 Hungrige:
1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl, 500 g Hack, ½ Liter Gemüsebrühe, 400 g gehackte Dosen-Tomaten, 3 EL Tomatenmark, 1 TL getrockneter Oregano, 1 TL getrockneter Thymian, 1 TL gemahlener Rosmarin, Salz, Pfeffer, 10 Lasagneplatten (ohne Vorkochen), 150g Crème Fraîche, Parmesan

So geht's:
Schnippel die Zwiebel und den Knoblauch klein, schnapp dir einen großen Topf und dünste die beiden Zutaten in Öl glasig. Gib das Hack hinzu und brate es gar. Ergänze Gemüsebrühe, gehackte Tomaten, Tomatenmark, Kräuter, Salz und Pfeffer und leg die Lasagne-Platten in die Soße. Lass das Ganze etwa 20 Minuten köcheln. Klecks zuletzt Crème Fraîche in den Suppenkessel und streu Parmesan auf dein Mahl. Buon appetito!

Redaktions-Tipp: Funktioniert auch prima mit vegetarischem Hack.

Inspiziert von: Das Rezept haben wir bei kochkarussell.com gefunden.