

ZITRONEN- JOGHURT-KUCHEN MIT OBSTESALAT

Pro Portion: 445 kcal | 7 g EW
54 g KH | 21 g Fett | 4,5 BE



1

Kuchen**



30 Min.*



*Gesamtzeit: ca. 80 Min. exkl. ca. 90 Min. Auskühlzeit

**12 Kuchenstücke + 4 Salatportionen

KUCHEN

- 2 Bio-Zitronen
- 175 g Clever weiche Butter +
Butter für die Form
- 175 g Clever Kristallzucker +
Zucker für die Form
- 1 Pkg. Clever Vanillezucker
- 1 Prise Clever Salz
- 3 Clever Eier (Größe M)
- 300 g Clever glattes Weizenmehl
- 2 TL Clever Backpulver
- 250 g Clever Joghurt
griechische Art
- Staubzucker zum
Bestreuen

SALAT

- 3 Bio-Zitronen
- 2 Clever Mandarinen
- 2 Clever Kiwis
- 3 EL Clever Kristallzucker
- 2 EL Clever Butter

CLEVERE ZUTATEN

CLEVER
KIWIS*
1 kg



ZITRONENJOGHURT DAZU

Wenn Sie Joghurt mit etwas Zitronensaft glatt rühren, haben Sie noch eine erfrischend-cremige Komponente zum Dazuservieren.

Zubereitung

1. Für den Kuchen das Backrohr auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform (28 cm ø) gut mit Butter einfetten und dünn mit Kristallzucker ausstreuen.

2. Die Schale einer Zitrone fein abreiben. Butter mit Kristallzucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz cremig aufschlagen. Eier hinzufügen und ca. 2 Minuten mixen. Mehl mit Backpulver mischen, über die Masse sieben und mit dem Joghurt unterrühren. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten goldbraun backen. In der Form ca. 90 Minuten vollständig auskühlen lassen.

3. Für den Salat die Schale von 2 Zitronen fein abreiben und die beiden

Zitronen auspressen. Von der dritten Zitrone die Schale samt weißer Haut abschneiden und die Filets zwischen den Trennhäuten heraus-schneiden. Mandarinen schälen und in Spalten teilen, die weißen Häutchen entfernen. Kiwis schälen und in Spalten schneiden. Zucker und Zitronensaft vorsichtig zu einem hellen Karamell kochen. Butter einrühren. Mandarinspalten, Zitronenfilets und Kiwispalten unter die Karamellsauce heben.

4. Kuchen aus der Form lösen und mit Staubzucker bestreuen. 1 Zitrone in feine Scheiben schneiden und den Kuchen damit dekorieren. Kuchen in Stücke schneiden und mit dem Obstsalat anrichten.

*Für preissensible Artikel wie Obst und Gemüse können sich die Preise tagesaktuell ändern. Danke für Ihr Verständnis!

BUTTERBROT MIT SARDELLEN UND ZITRONE

Pro Portion: 290 kcal | 7 g EW | 32 g KH | 14 g Fett | 2,7 BE



- 60 g weiche Butter
- ½ kleine Knoblauchzehe
- 1 EL gehackte Petersilie
- 4 dicke Scheiben Kärntnerbrot
- 1 Bio-Zitrone
- 12 Sardellenfilets in Öl
- Salz, schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung

1. Butter mit den Quirlen oder dem Schneebesen cremig aufschlagen. Knoblauch schälen und dazupressen oder -reiben. Petersilie, Pfeffer und wenig Salz unterrühren.
2. Brotscheiben in einer Pfanne ohne Fett auf beiden Seiten rösten. Zitrone in sehr feine Scheiben schneiden.
3. Brote dick mit geschlagener Butter bestreichen. Mit Zitronenscheiben und Sardellenfilets belegen.



Die Butter wird für dieses Rezept aufgeschlagen, damit sie auf dem warmen Brot nicht so rasch schmilzt.

FOOD-HACK

Sardellenöl als Würzöl

Das Öl aus dem Sardellenglas eignet sich hervorragend zum Braten von Gemüse, Aromatisieren von Pasta oder Beträufeln von geröstetem Brot.



4
Portionen

20 Min.



- 400 g Linguine
- 80 g Semmelbrösel
- 80 ml Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- 10 Sardellenfilets in Öl
- 1 Handvoll Petersilienblätter
- ½ Zitrone (Saft)
- Salz, schwarzer Pfeffer
a. d. Mühle

Zubereitung

1. Linguine in Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen.
2. Währenddessen Brösel mit 40 ml Olivenöl in einer großen Pfanne goldbraun rösten. Auf einem Teller beiseitestellen. Knoblauch schälen, halbieren und mit 40 ml Olivenöl in der Pfanne bei niedriger Hitze anbraten. Sardellen samt Öl dazugeben und mitbraten, dabei zerdrücken, bis sie sich aufgelöst haben. Knoblauch herausnehmen. Petersilie fein hacken.
3. Linguine abseihen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Linguine und Brösel unter die Sardellen mischen und mit Kochwasser sämig rühren. Petersilie untermischen. Pasta mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und anrichten.

FOOD-HACK

Sardellenbrösel

Mit Sardellen gewürzte geröstete Brösel sind auch ein wunderbares Topping für Karfiol, Fisolen oder anderes Gemüse.

SIZILIANISCHE PASTA MIT BRÖSELN UND SARDELLEN

Pro Portion: 618 kcal | 16 g EW | 87 g KH | 21 g Fett | 7,3 BE

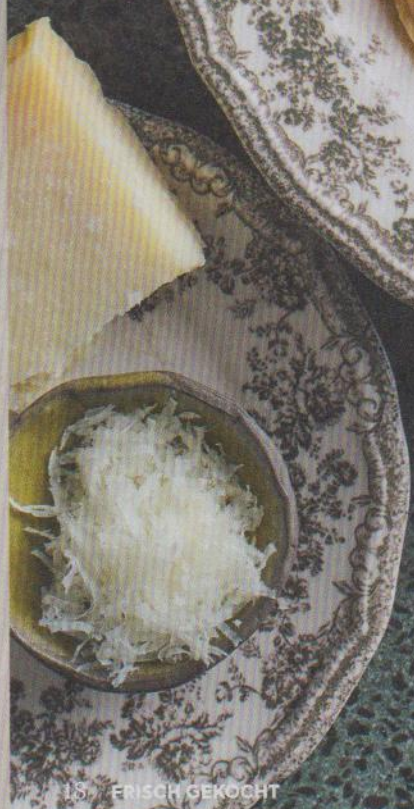


Für eine raffiniertere Variante kann man die Hälfte der Brösel durch fein gehackte Mandeln ersetzen.



ZUBEREITUNGSTIPP

Für noch mehr geschmackliche Tiefe können Sie das Faschierte mit etwas Rotwein ablöschen, bevor das Nudelkochwasser dazukommt.



BILLA
immer gut

**Das mache
ich aus**

FAMILIE

BILLA immer gut im November

Tagliatelle al ragù

Pro Portion: 640 kcal | 38 g EW
75 g KH | 19 g Fett | 6,3 BE



4

Portionen



25 Min.



- 1 gelbe Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Bund Petersilie
- 400 g BILLA immer gut Tagliatelle
- 3 EL Butter
- 500 g Rindsfaschiertes
- 2 EL Tomatenmark
- 15 g geriebener Parmesan
- Salz, schwarzer Pfeffer
a. d. Mühle

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken, dünne Petersilienstängel separat fein hacken.
2. Tagliatelle in Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen.
3. Währenddessen Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten. Faschiertes dazugeben und kräftig anbraten. Gehackte Petersilienstängel hinzufügen, salzen und pfeffern. Tomatenmark unter das Faschierte rühren und kurz anrösten. Mit einem guten Schöpfer Nudelkochwasser ablöschen und einköcheln lassen.

MARIAS TIPP:

Pastagenuss wie in Italien:
Die Bandnudeln haben den perfekten Biss und lassen sich vielseitig kombinieren – mit herzhaften Saucen oder frischem Gemüse.

4. Tagliatelle abseihen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Tagliatelle und gehackte Petersilienblätter unter die Sauce in der Pfanne mischen. Kochwasser unterrühren, bis die Sauce sämig ist. Pasta anrichten und mit Parmesan und je ½ EL Butter garnieren.



JETZT NEU
BEI BILLA UND
BILLA PLUS

BILLA immer gut Tagliatelle

Preis: 500 g, € 1,49



Preisänderungen vorbehalten.

FRISCH GEKOCHT 19