

Feiern mit Genuss

Das neue Jahr kann kommen! Egal, ob Sie zur großen Fete laden oder in kleiner Runde mit Freunden fröhlich feiern. Hier finden Sie vier köstliche Begleiter für eine lange Nacht.

Bunte Mitternachtssuppe

45 Min.



- Gemüsezwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, das Kerngehäuse heraus schneiden und das Fruchtfleisch würfeln.
- Mais in einem Sieb abtropfen lassen. Petersilie waschen, trockenschütteln und grob hacken.
- Pflanzencreme in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Paprika und die Auberginenpaste dazugeben und alles ca. 3 Minuten braten. Brühe und Tomatensaft

zugießen und alles ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze kochen.

- Nach ca. 10 Minuten Kochzeit den abgetropften Mais zufügen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Cremefine und Petersilie unterrühren und die Suppe evtl. noch einmal nachwürzen.

Tipp: Servieren Sie zu der Suppe in kleine Würfel geschnittene Schafskäse oder in Scheiben geschnittene Cabanossi.

Pro Portion: 812 kJ/196 kcal

Zutaten für 8 Portionen

1 große Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe
je 1 rote, grüne und gelbe Paprikaschote
1 Dose Mais (Abtropfgewicht 425 g)
1 Bund glatte Petersilie
3 EL Pflanzencreme
1 EL Aiwar (würziges Auberginenmus)
1/2 l Brühe
1 l Tomatensaft
Salz, Pfeffer
2 EL Rama Cremefine zum Verfeinern

Kartoffel-Hack-Lasagne

45 Min.

- Kartoffeln schälen, waschen und in 1/2 cm breite Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
- Kartoffeln für 4–5 Minuten in kochendes Wasser geben (blanchieren) und abtropfen lassen. Hackfleisch in heißer Pflanzencreme krümelig anbraten, Zwiebel und Knoblauch zufügen, mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und 5 Minuten braten.
- Die Hälfte der Kartoffelscheiben dachziegelartig in eine gefettete

Auflaufform legen, das Hackfleisch darauf verteilen und die Hälfte des Käses darüber streuen. Tomaten auf den Käse legen, dann die restlichen Kartoffeln obenauf. Den restlichen Käse als Abschluss darauf streuen. Cremefine und Kräuter der Provence verrühren und über die Lasagne gießen.

- Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Gas Stufe 3/Umluft 200 °C) ca. 25 Minuten goldbraun überbacken. Mit Thymian und Oregano garnieren.

Pro Portion: 2456 kJ/588 kcal



Apfel und Hering in Creme

Für 4 Portionen

- 250 ml Rama Cremefine zum Verfeinern oder Crème fraîche mit 100 ml Buttermilch verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- 2 kleine, nicht zu säuerliche Äpfel in Scheiben schneiden. 3 Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Bismarckhering in Streifen schneiden.
- Apfelscheiben, Zwiebelwürfel und Fischstreifen in die vorbereitete Creme geben, gut untermischen und für mindestens 2 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren mit Kresse oder Schnittlauch garnieren.



Lasagne heißt nicht immer Pasta. Hier werden kurz vorgegarte Kartoffelscheiben mit Hack und Tomaten hochgestapelt. Lasagne lässt sich gut vorbereiten. Die Sauce erst kurz vor dem Backen darüber gießen.

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Fleischtomaten
350 g Rinderhack
2 EL Pflanzencreme
1 TL Paprikapulver
Salz
Pfeffer aus der Mühle
150 g geriebener Gouda
200 ml Rama Cremefine zum Verfeinern
1 EL Kräuter der Provence
Thymian und Oregano zum Garnieren

Schoko-Preiselbeer-Muffins



- Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas Stufe 2/Umluft 160 °C) ca. 25 Minuten backen. Muffins im Blech ca. 5 Minuten ruhen lassen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- Für die Glasur Cremefine aufkochen, Kuvertüre grob hacken, dazugeben und unter Rühren schmelzen. Glasur abkühlen lassen und Muffins damit bestreichen. Mit Haselnusskrokant bestreuen.

Würziger Prosecco

Aperitif für 8 Gläser

2 rötliche Äpfel, 1/4 l Rotwein, 2 EL Zucker, 1 TL Bourbon-Vanillezucker, etwas Zitronenschale, 1 Messerspitze Zimt, 1 Sternanis, 1 Flasche trockener Prosecco

- Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch klein schneiden. Den Rotwein mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Zimt und Sternanis aufkochen. Äpfel darin zugedeckt 6–8 Minuten weich kochen. Abkühlen lassen.
- Alles durch ein Sieb streichen und das rote Fruchtmark in Gläser verteilen. Mit kaltem Prosecco auffüllen.

Einfach
Lecker

Zutaten für 12 Stück

Für den Teig

60 g Zartbitterkuvertüre
280 g Mehl
3 EL Kakaopulver
3 TL Backpulver
1 Messerspitze Muskatnuss
1 Messerspitze Zimt
120 g zerlassene Margarine
1 Ei, 120 g Zucker
250 ml Milch
50 g Preiselbeeren (aus dem Glas)

Für die Glasur

200 ml Rama Cremefine zum Kochen oder Schlagsahne
180 g Zartbitterkuvertüre

- Muffinblech einfetten und in den Gefrierschrank stellen.
- Für den Teig Kuvertüre fein hacken. Mit Mehl, Kakao- und Backpulver sowie Muskat und Zimt mischen. Margarine, Ei, Zucker und Milch mit den Quirlen des Handrührgerätes gut verrühren.
- Die Mehlmischung zur Eimasse geben und nur so lange rühren, bis die noch trockenen Zutaten gerade feucht sind.
- Muffinmulden etwa zur Hälfte mit Teig füllen. Darauf jeweils 1/2 TL Preiselbeeren geben. Restlichen Teig darauf verteilen.

