

19. Kalenderwoche 2015

REZEPTE

Rhabarberkuchen

Zutaten:

Für 4 Personen



(Springform)

140 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
160 g Margarine

260 g Mehl
3 TL Backpulver
200 ml Sojadrink

600 g Rhabarber

Zubereitung:

Ca. 20 Min.; Backzeit ca. 55 Min.

Zucker,
Vanillezucker und
Salz vermischen.
Margarine in einem Topf schmelzen lassen, hinzugeben und den Teig
schaumig schlagen.
Dann Mehl,
Backpulver
und Sojadrink dazu geben und zu einem glatten Teig verrühren. Etwas
Teig abnehmen und damit den Boden einer eingefetteten Springform
bedecken.

Rhabarber waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Die
Stückchen in den restlichen Teig geben und unterheben. Den Teig auf
die Springform geben und verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170°C 55 Minuten backen.

Asia Mix Salat mit Reis

Zutaten:

für 4 Portionen



300 g Basmati Reis
Salz, Kurkuma

1 Bund Asia Mix
Schnittsalat
1 Zwiebel

Öl/Butter

Salz, Pfeffer
etwas Parmesankäse

Zubereitung:

ca. 30 Min.

Reis nach Packungsanleitung kochen.
Salz und Kurkuma hinzufügen.

In der Zwischenzeit den Asia Mix Salat waschen und grob hacken.

Zwiebel schälen und fein hacken.
Wenn der Reis fertig gekocht ist, dann
Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebel dazu geben und darin glasig
dünsten. Reis hinzufügen und weiter kurz dünsten. Zum Schluss
den Asia Mix Salat zugeben und nochmal kurz mitdünsten.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Parmesan reiben und drüber streuen.