Rezept: Spargel-Käse vegetarische Gyoza

Hey Mochis! Es ist Spargelzeit. Sooo lecker. Und da jedes Jahr immer wieder die gleichen klassischen Spargelgerichte auf den Tisch kommen, gibt es heute für euch eine ganz neue Kombi! Spargel und Gyoza. Ein richtig köstliches Team, welches man entweder mit dem normalen Gyoza-Dipp oder sogar mit Sauce Hollandaise essen kann. Ich habe bei dem Rezept einfach rumexperimintiert, aber das Ergebnis hat mich aus den Socken gehauen. □ Probiert es unbedingt einmal selbst!

SANGARIA
MELON SODA
はじけ
メロンソ
鉱水
使用

Game Rezept: Flash Fried Filet wie von Beidou aus Genshin Impact

Heute erwartet euch ein leckeres und einfaches Rezept wie ihr es in Genshin Impact finden könnt. Es geht um das Flash Fried Filet von Beidou. Ich dachte am besten hat es eine leicht scharfe Note. Man kann es wunderbar mit Reis oder anderen Beilagen essen und es ist auch toll für die Bentobox! ^-^ Lasst es euch schmecken!

Game: Genshin Impact Entwickler: miHoYo

Anime Rezept: Brathähnchen wie in Skeleton Knight in another World

Ich liebe diesen Anime jetzt schon! Auch wenn bisher nur ein paar Folgen erschienen sind, so sind sie witzig und unterhaltsam. Ich stehe ja eh total auf isekai Anime. Dirket in der ersten Folge konnte man dieses leckere Brathähnchen entdecken und wenn der Skeleton Knight schon extra dafür eine Quest animmt um zu futtern, dann muss ich euch doch auch unbedingt ein Rezept dazu machen. Ich habe mich diese Mal für eine asiatische Marinade entschieden. Würzig und saftig. Ich hoffe es wird euch schmecken!

Skeleton Knight
In Another World

Anime: *Skeleton Knight in Another World* Autor: Ennki Hakari

Anime: *Skeleton Knight in Another World* Autor: Ennki Hakari

Anime Rezept: Nikumaki Onigiri wie in My Dress-up Darling (More than a Doll)

Der aktuelle Anime MY Dress-up Darling (Manganame: More than a doll) ist momentan einer meiner Favoriten. Daher hat es mich auch gefreut im Anime eine leckere Speise entdecken zu können. Nach der ersten Shoppingtour von Gojo und Marin kommen die beiden an einem Stand für Niku Onigiri vorbei. Ein einfacher, aber köstlicher kleiner Snack, den nicht nur Marin lecker findet.

Ich habe mich also wie immer daran gemacht das Gericht aus dem Anime nachzubauen und ein Rezept dazu zu machen. Ich finde man kann die kleinen Teile wirkliche sehr gut sowohl heiß, als auch kalt genießen. Sie eigen sich somit perfekt für ein Bento. Oder als Nachmittagsscnack zwischendurch. ^-^

My
Dress-Up
Darling

européenne

ANIME: MY DRESS-UP DARLING
AUTOR: SHINICHI FUKUDA

Anime Rezept: Rengoku’s Gyunabe Bento wie in Demon

Slayer Mugen Train!

Wer die ersten Folgen der zweiten Staffel von Demon Slayer oder den Film Mugen Train gesehen hat kommt nicht um das leckere Bento von Rengoku! Es schmeckt ihm sogar so gut, dass der direkt einen ganzen Stabel der leckeren Gyunabe Bento vom Bahnhofs-Bento-Shop kauft. Dem müssen wir also auf dem Grund gehen und daher gibt es für euch heute mein Gyunabe Bento Rezept! Perfekt zum Mitnehmen oder wer nicht so lange warten kann direkt zum Sofort-Essen. ^-^

DEMON SLAYER
KIMETSU NO YAIBA

ANIME: DEMON SLAYER

AUTOR: KOYOHARU GOTOUGE

Game-Rezept: Kartoffelmochi wie in Pokémon Legenden

Arceus

Direkt nach den ersten Sekunden im Spiel erscheint schon die erste Köstlichkeit! Wir sind in Jubelstadt angekommen und bekommen die lecker aussehenden Kartoffelmochi angeboten. Natürlich hat es mich direkt in den Fingern gejuckt diese kleinen Leckereien zu kochen. Und am Besten: Direkt bei meinem Abenteuer in Pokémon Legenden Arceus zu genießen! ^-^

Game: Pokémon Legenden Arceus by Nintendo and GameFreak inc

Game: Pokémon Legenden Arceus by Nintendo and GameFreak inc

Kartoffel Mochi Rezept

Game-Rezept: Neujahresnudeln (Toshikoshi Soba) wie in Animal Crossing New Horizons

Kochen wie in Animal Crossing? Hier fiindet ihr mein Rezept für die japanischen Neujahresnudeln, welche anSilvester gegessen werden, um an das vergangene Jahr zu denken. Die Nudeln sind schnell und einfach gemacht und soo lecker.

Animal Crossing New Horizons Nintendo Switch

Rezept: Udon Auflauf

Was gibt es in der kalten Jahreszeit besseres als einen deftig, heißen Auflauf? Also warum das Ganze nicht mal auf japanisch mit leckeren Udon, Hackfleisch und Chinakohl? Dieser Auflauf lässt sich auch super vorbereiten und dann frisch mit Käse überbacken/erwärmen wenn man z.B. nach der Arbeit etwas schnelles essen möchte. ^-^

Rezept: Chinesische Bratnudeln mit Hühnchen

Heute gibt es mal einen Klassiker für euch! Mein leckeres Bratnudel-Rezept. Es eignet sich auch perfekt, um Reste zu verarbeiten. Ich koche z.B. oft 1 Kg Spaghetti, damit für den nächsten Tag 500 g Nudeln übrig bleiben und ich schnell diese Nudeln zaubern kann. Eigent sich also auch super zum Vorbereiten für stressige Tage. ^-^

Rezept: Steak Burrito japanischer Art

Diese Burritos werden euch umhauen! Der perfekte Mix aus mexikanischen Burritos mit einer japanischen Steak-Füllung. Dieses Rezept zu erstellen hat nicht nur unglaublich Spaß gemacht, sondern auch absolut süchtig! □ Perfekt ist das Fingerfood auch zum Warmhalten für Partys oder Filmabende oder einfach zum Mitnehmen! Probiert es doch direkt mal aus. □