

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 rumexperimentiert, aber das Ergebnis hat mich aus den Socken gehauen. ☐ Probiert es unbedingt einmal selbst!



Anime Rezept: Bang Bang Ji Chicken wie in Campfire Cooking in Another World with My Absurd Skill

Hey Mochis!

Heute gibt es für euch einen unglaublich leckeren Hähnchensalat! Das Bang Bang Chicken habe ich neulich im Anime entdeckt und musste mich direkt an die Zeit in Japan erinnern. Mein Chef hat das öfter mal für uns gemacht. ^-^ Es ist eigentlich auch perfekt für diese Jahreszeit. Im April kann es eiskalt oder auch richtig warm sein. Aber ab jetzt werden die Tage generell wieder wärmer und da eignet sich dieser Salat total.

Extratipp: Mischt ein paar gekochte Nudeln dazu und ihr habt einen tollen Nudelsalat! Mit Käsewürfeln ist es dann die Extrakrönung!





Anime: campfire cooking in another world with my absurd skill
Autor: by Ren Eguchi Illustrated by Akagishi K
Lizenziert by Crunchyroll

Rezept: Tori-Katsu Burger Knuspriger Hähnchen Burger mit selbstgemachtem Burgerdressing

Lust auf einen unvergesslich knusprig saftigen Burger? Dann findet ihr hier mein leckeres Rezept für einen Burger mit krossem Hähnchenfleisch und einer leckeren, selbstgemachten Burgersoße! Man muss sich ja auch mal was gönnen. ☐





Merci de
partager
les couleurs
de votre vie.
Parfois le bonheur
est la so
de
votre so
votre sou
être la source de
bonheur pour
quelqu'un d'autre

Rezept: Sommer Zitronen-Somen Nudeln in frisch, fruchtigem Dipp

Bei dem Wetter mal Lust auf ein frisches, leichtes Sommergericht? Diese Somen werden kalt in einem leckeren Dipp genossen und versprühen ein regelrechtes Sommerfeeling. Ich esse sie gerne an heißen oder schwülen Tagen. Danach fühlt man sich gleich viel besser! ^-^



Rezept: Käse-Schinken Onigiri

mit Ei

Bacon und Rührei ist ein absolutes Muss für euren Frühstückstisch? Warum dann nicht mal to go als Onigiri? Perfekt ergänzt durch den Käse ein absolutes Highlight. Und das beste: Die Zutaten für dieses Onigirirezept habt ihr sicherlich oft im Haus! ^-^



@MANGAKOCHBUCK

Rezept: Mit Käse überbackene Auberginen-Paprika-Miso Mini Aufläufe

Eine leckere Beilage für euer japanisches Menü? Probiert doch mal diese leckeren Aufläufe! Sie lassen sich perfekt vorbereiten und je nach Größe der Auflaufförmchen eignen sie sich auch perfekt für ein Bento!







Auberginen in Japan sind eher kleiner und dünner, als die Auberginen die oft hier verkauft werden. Manchmal findet man die dünneren Auberginen aber auch hier im Supermarkt oder Asiamarkt. Sie sind geschmackvoller als ihre dickeren Verwandten.

Anime Rezept: Hackbällchen und Gemüse in süß-saurer Soße wie in My Hero Academia!

Ihr wollt ein heldenhaftes Essen wie in My Hero Academia? Dann stärkt euch jetzt mit meinem Rezept von Hackbällchen und Gemüse in süß-saurer Soße wie sie im Anime zu sehen sind. Deku ist schon ganz hungrig darauf, wie sieht es bei euch aus?





Anime: My Hero Academia Autor:
[Kōhei Horikoshi](#)

Rezept: □□□□□□□□ Knoblauch-Hähnchen

Ihr liebt Hähnchen? Ihr liebt Knoblauch? Dann ist dies genau das richtige Rezept für euer japanisches Menü! Entweder mit verschiedenen Beilagen und Reis servieren oder einfach nur als Donburi auf einer großen Schale Reis.



Rezept: Sakura Cupcakes!

Die perfekten Cupcakes für den Frühling! Wunderschöne Kirschblüten Cupcakes für die rosa Zeit des Jahres. Dieser Post ist ein offizielles Rezept zum Hanami Event von KAZÉ Deutschland und enthält Werbung.





Schweinefilet mit Zwiebeln in Shouyu-Butterglasur

Ich liebe dieses Rezept einfach! Eines meiner must eats. Es geht schnell, ist lecker und das zarte Schweinefilet schmilzt im Mund. Perfekt für ein japanisches Menü oder einfach nur auf Reis.

