

# 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!



---

# Rezept: Last Minute Osterüberraschung

Heute gibt es noch eine kleine Last Minute Osterüberraschung für euch, die sich super auf dem Frühstückstisch macht. Sie ist ganz simpel zu machen und soooooooooo lecker! Die Kombi schmeckte so gut, dass ich selbst davon überrascht war (und mich zurück halten musste nicht alle aufzuessen zwecks verschenken.. :D)



made with  
**LOVE**

---

# Rezept: Hanami Erdbeer-Mango Tarte mit Kirschblütenbaum

Für die Hanami Zeit gibt es für euch heute mal eine wunderschöne und fruchtige Tarte! Diese eignet sich auch super für ein Picknick unter den Kirschbäumen. Wie sie verziert wird könnt ihr euch im Video ansehen. Ich hoffe sie wird euch schmecken!



Hier findet ihr das Video für die Verzierung:

[https://www.instagram.com/reel/Cb1ukCFuChK/?utm\\_source=ig\\_web\\_copy\\_link](https://www.instagram.com/reel/Cb1ukCFuChK/?utm_source=ig_web_copy_link)

---

## **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. ^-^



---

# Rezeptvariation: Rosen- Erdbeer-Crepetorte

Heute gibt es für euch eine leckere Rezeptvariante für mein Mille Crepe Rezept aus dem Manga Kochbuch Kawaii! Eine fruchtige Variante mit einer Erdbeerfüllung und in einer schönen Rosenoptik. Ein toller Hingucker auf jedem Tisch und sooo lecker!





# **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: **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. ☐



---

# 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! ^-^



---

# Rezept: Weiße Schokolade- Kirsch-Kekse

Fruchtige Kekse für euren Liebsten oder auch perfekt als kleines Geschenk zum Muttertag! Schnell und einfach zubereitet und toll zum Verzieren.



# Rezept: Fingerfood Käse-Reis-Spieße mit süßer Mais-Kruste

Ihr braucht mal wieder so richtiges Foodporn am Wochenende oder für einen gemütlichen Filmabend? Kein Problem! Mit diesen süß-herzhaften Spießen. Heiß ist der Käse innen noch geschmolzen! Kalt eignen sie sich perfekt auch für die Bentobox.



Spieße mit Mais- und Kartoffel-Kruste