

Anime Rezept: Herzhaftes Käse-Rührei wie in The great Cleric

Ihr sucht noch nach einer köstlichen, herzhaften Variante vom klassischem Rührei? PERFekt für einen Brunch oder das Sonntagsfrühstück! Inspiriert hat mich dabei der Anime The great Cleric. In einer Szene bekommt der Hauptcharakter ein seeehr leckeres Frühstück und ich habe mich direkt an den Herd gestellt und ein perfektes Rührei dazu gemacht. Also was hält euch auf?! Schnell nachmachen! ^-^

Den Anime kann ich übrigens auch empfehlen. Er hat einen guten Misch aus Isekai und Slice of Life. Ich mag den Witz, den es immer wieder gibt. Da er nicht zuu aufgrgend ist, eigent er sich auch immer gut zum Runterkommen am Abend. Luciel wird (wie so oft) nach seinem Tod in einer anderen Welt wiedergeboren und erlangt dort auch magische Fähigkeiten. Jedoch nicht in der typischen Klasse Magier oder Krieger, sondern mal ganz anders als Heiler. Jedoch gibt es in der neuen Welt so einige Probleme mit den Heilern, sodass er versucht seine eigene Gerechtigkeit in der neuen Welt auszuleben. Anders, also so manche Heiler kümmert sich Luciel dabei allerdings auch im seine Verteidigungsfähigkeiten und stolpert so ein eine zweite Gilde in der er viele neue Freunde und Fähigkeiten kennenlernt.

Für alle, die auf viel Action stehen ist der Anime bisher nichts. Aber für alle, die das gemütliche Leben in einer anderen Welt mögen, mit Konflikten und dem Alltagsleben kann ich den Anime empfehlen. Auf jeden Fall 3 von 5 Punkten.



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: 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! Emilias gefüllte Picknick-Ecken wie in Re:Zero!

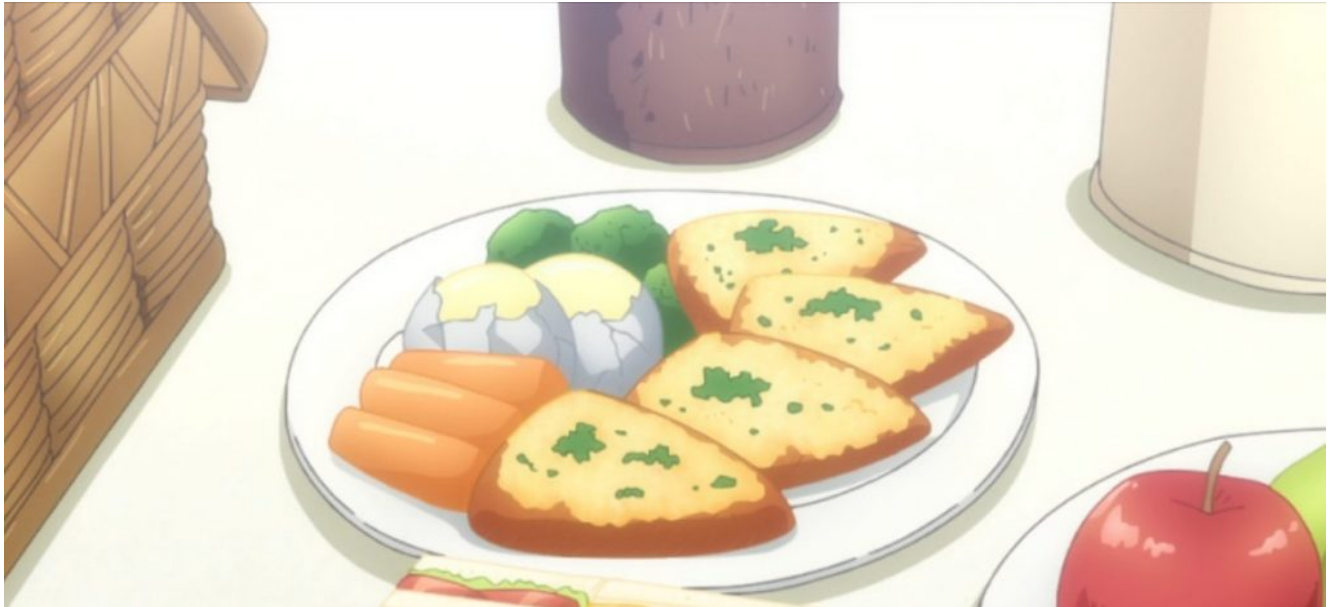
Ein herrliches Picknick am Wald mit Freunden und Familie. Diese schöne Szene bietet sich mit Emilia in Re:Zero. In diesem Anime wird eher selten etwas gegessen, aber diesen kleinen Augenblick konnte ich rausfischen. ☺ Ich liebe diesen Anime total! Und bin daher super glücklich, dass ich euch heute mein Rezept dazu vorstellen kann!



Anime: **Re:Zero – Starting Life in Another World** Autor: Tappei Nagatsuki

Die Picknick Szene hat mich direkt inspiriert und ich bin sofort an den Herd geflüzt. Da in einer vorherigen Folge gezeigt wurde, dass Emilia als Kind zum Nachmittagssnack Nüsse bekommen hatte, habe ich mich für gefüllte Taschen mit einer

herzhaften Haselnuss-Frischkäsecreme und Waldkräutern in Form von Schnittlauch entschieden. Ich hoffe sie werden euch genauso gut schmecken wie mir!



Anime: **Re:Zero – Starting Life in Another World** Autor: Tappei Nagatsuki





Anime: **Re:Zero – Starting Life in Another World** Autor: Tappei Nagatsuki



Rezept Sesam-Joghurt Salatdressing und Produkttest Salatschleuder

Ein leckeres Salatdressing für die kommenden warmen Tage! Das

Rezept zu diesem Post befindet sich am Ende des Produkttests.
Dieser Post enthält unbezahlte Werbung durch ein PR Sample.



Heute möchte ich euch ein tolles neues Foodgadget zeigen, welches bei mir eingezogen ist und ein dazu passendes Rezept. Es handelt sich dabei um eine moderne Salatschleuder von Thiru. Ein deutscher Hersteller, welcher sich auf die Produktion von sowohl praktischen und modernen Küchenhilfern spezialisiert hat.

Ich liebe Salat! Aber ich hasse Salat waschen! Wenn der Salat nicht richtig trocken ist, wird oft das Dressing verwaschen. Im Sieb schütteln macht die komplette Umgebung nass und Papierküchentücher zum Abwischen ist einfach eine Umweltkatastrophe. Ich muss allerdings zugeben, dass ich trotzdem bislang noch keine Salatschleuder hatte. Irgendwie waren die immer nicht so schick und sehr klobig.

Deshalb war ich umso glücklicher, dass die Salatschleuder von Thiru Styling und eine praktische Anwendung vereint.



Auch wenn es auf den ersten Blick eben wie eine normale Salatschleuder aussieht, gibt es viele kleine Vorteile, die sich erst beim genauen Ausprobieren gezeigt haben. Am Deckel

der Schleuder befindet sich sowohl ein Stopp-Knopf, als auch ein Sicherungsknopf. Der Sicherungsknopf sorgt dafür, dass einem Deckel und Inhalt der Schüssel während des schleuderns nicht um die Ohren fliegt. Der Stopp-Knopf lässt die Schüssel direkt anhalten, sobald man fertig ist. Zudem gibt es am Deckel einen Wassereinlass zum Waschen und einen Wasserauslass. Damit lässt sich der Salat schnell und einfach waschen und trocknen. Auch besonders wichtig, die Schüssel selbst hat einen Silikonring am Boden, sodass die Schale beim Schleudern nicht "wegfliegt". Bei mir hat es dadurch sehr gut geklappt.





STOPP KNOPF



Ist der Salat nun fertig vorbereitet, kann man die Schüssel der Schleuder auch direkt für den Salat verwenden. Einfach die restlichen Zutaten dazugeben. Laut Herstellerangaben kann die gesamte Schleuder im Geschirrspüler gereinigt werden. Auch der Deckel selbst.

Einen möglichen Kritikpunkt an der Schleuder selbst habe ich bei meinem Test und Gebrauch nicht finden können. Ein möglicher Kritikpunkt könnte sein, dass dem Produkt kein weiterer Produktzettel beilag (außer einem Code für ein E-Book mit Rezepten). Das relativiert sich aber, da man die Informationen auf der Internetseite des Herstellers finden kann. Dennoch ist dies für die ältere Generation vielleicht etwas zu umständlich, falls man die Schleuder verschenken möchte. Andererseits schmeißt man diese Zettel oft eh weg. Müll vermeiden ist also auch super. Ein kleiner Hinweis, wie

man die Schüssel reinigen darf auf der Verpackung wäre daher vielleicht noch hilfreich. ☐

Alles in allem hat mir das Design und die Funktionalität wirklich gut gefallen und ich freue mich jetzt schon auf viele tolle Salate und Sandwiches im Sommer!

Wenn ihr Interesse bekommen habt, könnt ihr die Schleuder hier bekommen:

[Thiru Salatschleuder 5 Liter](#)

Rabattcode! Mit dem Rabattcode: ANGELINA10 bekommt ihr 10% Rabatt auf die Salatschleuder und das E-Book! ^-^

Rezept: **Tonjiru** ☐☐ **Schweinefleisch-Misosuppe**

Egal ob als Beilage zu einem japanischen Menü oder als deftiger und kräftigender Eintopf. Tonjiru ist eine Variante der japanischen Misosuppe mit vielen herzhaften Aromen und saftig, leckerem Schweinefleisch. Perfekt für kalte Winter-, Herbst-, oder beginnende Frühlingstage.



Blue Exorcist Onigiri – Kochen mit Rin

Dieser Post enthält Werbung durch Firmennennung. Rin aus Blue Exorcist liebt es zu kochen. Und deshalb kann man im Manga Band 25 von Blue Exorcist diese leckere Anleitung für Rins Yaki Onigiri finden. Da im Manga selbst keine Mengenangaben zu finden sind, habe ich euch einfach mal meine Angaben für die kleinen Reisbällchen hiergelassen.



Rezept: Käse-Spinat Gyoza mit

Hackfleischfüllung

□□

Gyoza sind wirklich eine meiner Lieblingsspeisen. So langsam hatte ich auch schon fast einen Gyozaentzug. □ Also habe ich ein bisschen in meiner Küche rumgebaut und unter anderem diese leckere Variante der gefüllten Teigtaschen entwickelt. Lasst sie euch schmecken!



Rezept gerösteter Miso Blumenkohl Beilage/Bento

Ihr braucht noch eine unkomplizierte Beilage für euer japanisches Menü oder die Bentobox? Dann habe ich hier das richtige für euch. Gerösteter Blumenkohl mit aromatischem Misogeschmack. Das Rezept lässt sich einfach machen und macht dennoch ganz schön was her!



Rezept Bento Spaghetti Salat

Diesen Salat gab es damals in meiner japanischen Firma immer

als "westliches Frühstück" im Buffet. Naja, so richtig Frühstück ist es zwar nicht, aber perfekt für das Bento.

