CHEFKOCH

EUROPAS GRÖSSTE FOOD-COMMUNITY: **DIE BESTEN REZEPTE VON CHEFKOCH.DE**

Frohe Ostern!
Mit dem Besten von Chefkoch.de nur in diesem Heft

Genial!
Schnelles für jeden Tag

Osterbacken
Hefezopf, Muffins, Rüeblikuchen ...

Putenbraten im Speckmantel. Der Clou: Petersilienpesto
★★★★☆ Ø 4,1

Superlecker! Frühlings-Brunch

★★★★½ GÄSTE VERWÖHNEN

★★★★☆ FRISCHER GENUSS

★★★★½ SÜSSE SACHEN

★★★★½ PASTA, BASTA!

MÄRZ 2016 • 2,50 €
ÖSTERREICH 2,80 €, SCHWEIZ 4,30 SFR
BENELUX 2,90 €

Kompliment!

Wer dieses frühlingsfrische Menü für Familie oder Freunde zaubert, hört Lobeshymnen, die von Herzen kommen! Sie müssen ja nicht verraten, wie leicht die Rezepte gemacht sind

OSTER-Menü

**

Hauptgang

Balsamico-Lammlachse mit gebratenem Gemüse

FOTOS: WESTERMANN+BUROH STUDIOS; FOODSTYLING: JÜRGEN BÜNGENER; STYLING: KATRIN HEINATZ; TELLER: REICHENBACH PORZELLAN; SIEHE HERSTELLERADRESSEN

*

Vorspeise

Kräuterschaumsüppchen mit Räucherforelle

***

Dessert

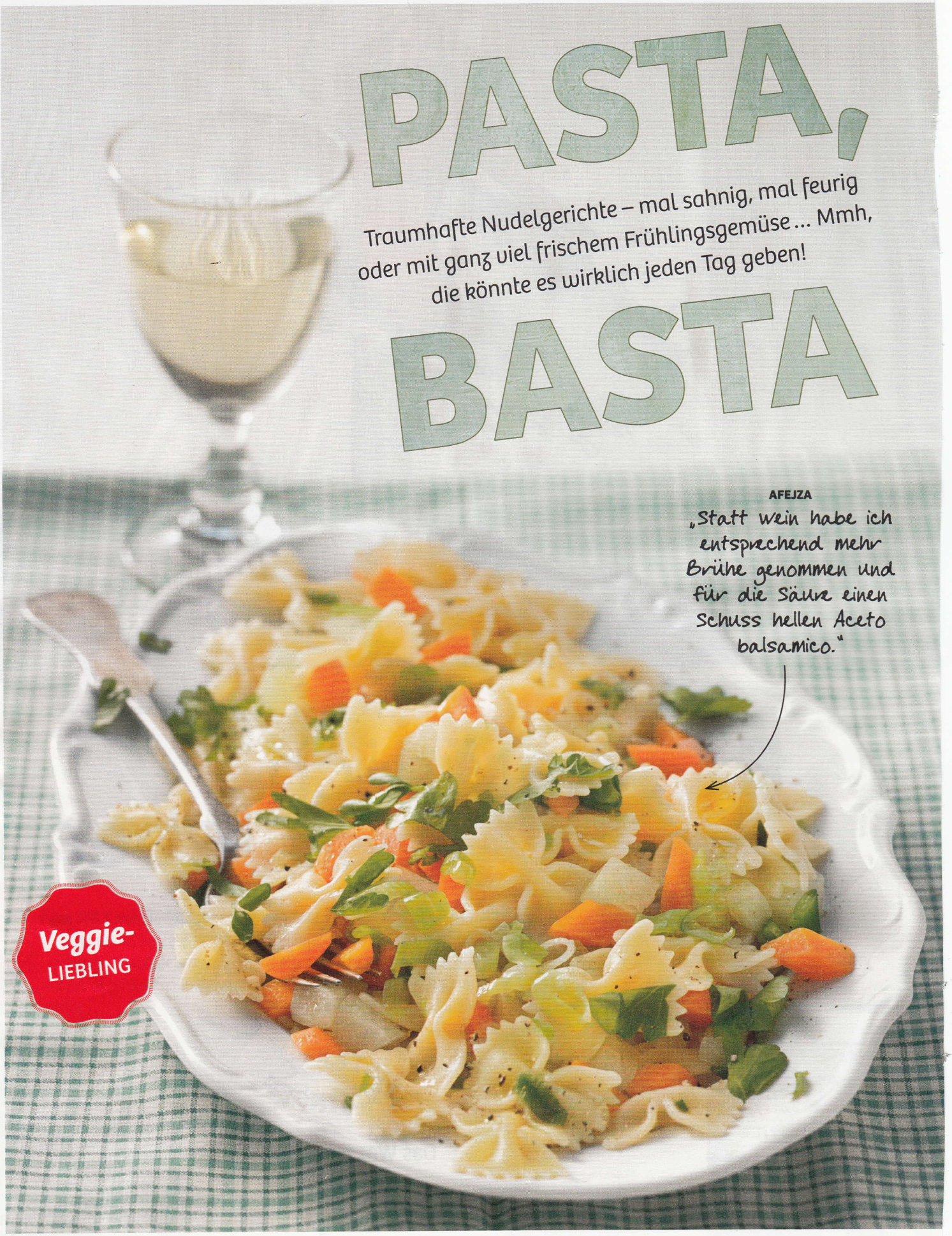
Beeren-Amarettini-Creme

CTD

„Absolut simpel, wunderbar vorzubereiten, Klasse anzusehen und extrem köstlich."

PASTA, BASTA

Traumhafte Nudelgerichte – mal sahnig, mal feurig oder mit ganz viel frischem Frühlingsgemüse … Mmh, die könnte es wirklich jeden Tag geben!



AFEJZA

„Statt Wein habe ich entsprechend mehr Brühe genommen und für die Säure einen Schuss hellen Aceto balsamico."

Veggie-LIEBLING

FLESBORG
„Ich gebe noch geröstete Pinienkerne und Rucola dazu. Absolut lecker!"

★★★★½ Ø 4,5

Nudeln in Trüffel-Sahne-Sauce

VEGETARISCH

AUFRUFE 297048 **VERFASSER** MARYGIRL **WEB** CK-MAG.DE/320416

SIMPEL | 15 MIN. | CA. 1,70 EURO/PORT. | 1082 KCAL/PORT.

ZUTATEN (2 PORTIONEN)

- **200 g Nudeln (z. B. Capellini oder Spaghettini)**
- **Salz, Pfeffer aus der Mühle**
- **1 kleines Glas Trüffelbutter (80 g)**
- **200 ml Schlagsahne**
- **5 El geriebener Parmesan**
- **1 Eigelb (Kl. M)**
- **1 Tl Trüffelöl**
- **evtl. 1 kleiner Trüffel**

ZUBEREITUNG

1. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

2. Trüffelbutter im Glas im heißen Wasserbad verflüssigen. Sahne in einer Pfanne erhitzen, 1 El Parmesan darin schmelzen, Pfanne vom Herd ziehen. Eigelb mit einem Schneebesen unterrühren. Trüffelbutter unterziehen.

3. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, Trüffelöl zufügen.

4. Nudeln abtropfen lassen, portionsweise in der Trüffelsahne wenden und auf vorgewärmte Teller verteilen. Großzügig pfeffern, nach Belieben Trüffel darüberhobeln. Mit restlichem Parmesan bestreuen.

TELLER LINKE SEITE: REICHENBACH PORZELLAN, SIEHE HERSTELLERADRESSEN

Häschen-Amerikaner
Rezept S. 54

MOEHRCHEN1
„Einen Teil habe ich mit bunter Zuckerschrift als Osteneier gestaltet."

FOTOS: WESTERMANN+BUROH STUDIOS; FOODSTYLING: ACHIM ELLMER; STYLING: KATRIN HEINATZ
PLATTE HASEN-AMERIKANER: REICHENBACH PORZELLAN. SIEHE HERSTELLERADRESSEN