Leser kochen ihre Lieblingsmenüs

Ruckzuck gemacht

COOKING-Leserin und angehende Schauspielerin Dunja Schiller (22) beweist mit ihren Rezepten, dass gute Küche nicht immer aufwendig sein muss.

KEINE TRÄNEN. Dunja weiß, wie sie sich vor der Zwiebelattacke schützt und ist mit ihrer Brille bestens ausgerüstet.

Diese Geschichte finden Sie auch im COOKING TV wirkochen.at

Hauptgang

Bussi-Oma-Nudeln

- Dauer: 15 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 4

Zutaten

2–3 EL Olivenöl
1 große Zwiebel
250 g Stangenextrawurst
4 große Paradeiser
2 Suppenwürfel
2 grüne Paprika
500 g Hörnchen oder andere Teigwaren

Zubereitung

1. In einem großen Topf Wasser erhitzen und die Nudeln bissfest kochen. Abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, klein schneiden und mit dem Öl in einem Topf anrösten. Die Wurst in Viertel schneiden und mit den Zwiebeln mitrösten.

2. Paradeiser waschen, Strunk entfernen und achteln. Zu den Zwiebeln und der Wurst hinzufügen, umrühren. Die Suppenwürfel zerbröseln und dazugeben, umrühren. Deckel auf den Topf geben, Herd auf kleinste Stufe drehen und köcheln lassen.

3. Paprika waschen, entkernen, Stil entfernen und in dünne Streifen, dann würfelig schneiden. Zu der köchelnden Masse dazugeben und umrühren, 2 Minuten weiter köcheln lassen. Abschließend vom Herd nehmen und mit den gekochten Hörnchen vermischen.

Steckbrief

Name
Dunja Schiller

Lieblingsgerichte
Kaiserschmarrn
Bussi-Oma-Nudeln
generell alle Cremesuppen

Vorbild
Mama

Erste Kocherfahrung
Vanillepudding

Ich koche heute ...
Gefüllte Gurken
Oma-Bussi-Nudeln
Beerencreme

Redaktion:
Alexandra Russ,
Natalie Ezzo.
Vielen Dank an
„Das Kochwerk".

Bewerben Sie sich auf WIRKOCHEN.at
WIR WOLLEN IHRE LIEBLINGSMENÜS KENNENLERNEN!
Schicken Sie uns ein Foto von sich und drei Rezepte, die Sie für uns kochen möchten – und werden Sie zum COOKING-Star!

SCHNELL GEMACHT ist die Vorspeise – Gurke halbieren, aushöhlen, die Füllung vorbereiten, die Gurke befüllen und zum Abschluss in Stücke teilen.

Vorspeise

Gefüllte Gurke

- Dauer: 10 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 4

Zutaten
1 Gurke
250 g Kräuterfrischkäse
2 EL Magertopfen
Knoblauchpulver, Salz, Pfeffer
62 g Teebutter

Zubereitung

1. Salatgurke waschen, halbieren und mit einem Teelöffel das Innere aushöhlen. Das Innere in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten vermengen.

2. Teebutter schmelzen und mit der Masse verrühren. Masse ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Diese danach auf die Gurke verteilen und in Stücke schneiden.

TOLLER MENÜ-ABSCHLUSS. Die Beerencreme rundet das Menü hervorragend ab.

MILCH TRIFFT FRUCHT. Die Topfen-Sauerrahm-Masse mit den Beeren verrühren.

Dessert

Beerencreme

- Dauer: 10 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 4

Zutaten
2 EL Zucker, Prise Zimt, Salz, Pfeffer, 1 Pkg Vanillezucker
je 1 Becher Topfen und Sauerrahm
1 Pkg Beeren, gemischt

Zubereitung

1. Topfen mit 2/3 Sauerrahm in einer Schüssel verrühren. Einige Beeren auf die Seite legen und den restlichen Beerenmix hinzufügen. Mit den restlichen Zutaten vermengen und nach Belieben noch etwas Kristallzucker und eine Prise Salz hinzufügen.

2. Die Masse pürieren und auf vier Schalen verteilen. Mit den Beeren und dem übrig gebliebenen Sauerrahm garnieren. Vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.