

Eure Rezeptideen

Lauchcremesuppe mit Maggi Purer Genuss Gemüse Fond

von trnd-Partnerin Defli

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten

- 1x Maggi Purer Genuss Gemüse Fond
- 1 kleine Zwiebel
- 400 g Lauch
- 100 g Le Gruyère
- 400 ml Wasser
- 100 ml Rama Cremefine (oder 100g Crème fraîche)
- 200 g Frischkäse
- 1 EL Öl



Zubereitung

1. Lauch und Zwiebeln klein schneiden, den Le Gruyère mit einer Käseibe reiben.
2. In einem größeren Topf 1 EL Öl erwärmen, dann zunächst die Zwiebeln und anschließend den Lauch kurz darin anbraten.
3. Nach dem kurzen Anbraten mit Maggi Purer Genuss Gemüse Fond ablöschen, kurz köcheln lassen, dann 400ml Wasser hinzufügen und 10-15 Minuten weich kochen.
4. Ist der Lauch weich genug, kann der Topf zunächst von der Herdplatte genommen und der Lauch püriert werden. Topf zurück auf die Herdplatte stellen, jedoch nur noch bei mittlerer Hitze kochen lassen.
5. Rama Cremefine und Frischkäse mit einem Schneebesen in die Lauchcreme rühren, bis der Frischkäse zerlaufen ist.
6. Dann den Le Gruyère hinzufügen und ebenfalls rühren, bis der Käse geschmolzen ist.

Tipps

Das Rühren ist wichtig, damit der Käse nicht anbrennt. Wem das Ganze mit dem Schneebesen zu klebrig ist, kann auch einfach mit dem Kochlöffeliterrühren, dann eben etwas kräftiger.

Solltet ihr die Lauchcremesuppe noch zu zäh finden, könnt ihr immer noch etwas heißes Wasser hinzufügen. Der Le Gruyère ist sehr würzig, sodass man dann in der Regel auch nicht noch einmal nachwürzen muss.

Fertig!

Eure Rezeptideen

Risotto mit Maggi Purer Genuss Gemüse Fond

von trnd-Partnerin sukiluu

Arbeitszeit: ca. 25 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

frische Kräuter

Cocktailtomaten

50g Parmesan,

Maggi Purer Genuss Gemüse Fond

250g Risotto-Reis



Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauch schälen und klein hacken, Kräuter und Cocktailtomaten ebenfalls zerkleinern.
2. Schalotten und Knoblauch leicht andünsten, dann Reis und Gemüse Fond hinzugeben, aufkochen lassen und dann Hitze reduzieren bis es sämig wird. Evtl. noch etwas pfeffern.
3. Kurz vor Schluss die gehackten Tomaten, die Kräuter und den Parmesan hinzufügen.
4. Dann servieren, als Deko kann man noch ein wenig Parmesan streuen und frische Tomaten sowie Basilikum verteilen.

Tipps

Das Rezept schmeckt auch kalt ausgezeichnet.

Fertig!

Eure Rezeptideen

Rinderfilet mit Maggi Purer Genuss Rinder Fond

von trnd-Partnerin FamilieChaos

Arbeitszeit: ca. 60 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: mittel bis schwer

Zutaten

700 g Rinderfilet
Senf, Pfeffer und Meersalz
2 mittelgroße Zwiebeln
Maggi Purer Genuss Rinder Fond
200 ml Rotwein
Pflanzenöl



Zubereitung

1. Rinderfilet mit etwas Senf bestreichen, mit Pfeffer würzen und in Öl scharf anbraten.
2. Den Backofen auf 160°C vorheizen und das Filet 45 Minuten garen lassen. Danach mit etwas Meersalz würzen.
3. Zwiebeln würfeln und in Öl dünsten, mit 250 ml Maggi Purer Genuss Rinder Fond und 200 ml Rotwein ablöschen und etwas köcheln lassen.

Tipps

Dazu passen sehr gut Knödel und Rotkohl.

Eure Rezeptideen

Spargel-Kartoffelgratin mit Maggi fix & frisch Kartoffel Gratin

von trnd-Partnerin LadyLauri

Arbeitszeit: ca. 50 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten

- 1 Tüte Maggi fix & frisch Kartoffel Gratin
- ca. 300 g Kartoffeln
- ca. 300 g geschälter Spargel
(Menge von Auflaufform abhängig)
- 300 g Sahne
- 200 ml Wasser
- 1 Tüte Gratin-Käse



Zubereitung

1. Kartoffeln in Scheiben schneiden, Spargel schälen und in ca. 2 cm lange Stücke teilen.
2. Wasser und Sahne heiß werden lassen und Kartoffel und Spargel zugeben. Etwa 10 Minuten köcheln lassen.
3. Alles in eine große Auflaufform geben und mit Käse überstreuen, für ca. 30 Minuten in den Ofen, bis der Käse schön goldig ist.

Tipps

Wer es vegan mag, einfach Soya-Sahne nehmen und veganen Streu-Käse verwenden.

Fertig!

Eure Rezeptideen

Seelachs-Filet Bella Italia

von trnd-Partnerin snowdrop777

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten

Seelachs-Filet
Pflanzenfett
Maggi fix & frisch Bella Italia
Wasser
Mehl oder Soßenbinder



Zubereitung

1. Seelachs-Filet in der Pfanne mit Pflanzenfett durchgaren.
2. Mit Maggi fix & frisch Bella Italia ganz wenig bestreuen, dann wenden und wieder bestreuen.
3. Etwas Wasser hinzugeben und mit Mehl oder Soßenbinder zur Sauce verdicken.

Tipps

Dazu passen Kartoffeln und Salat.

Fertig!

Eure Rezeptideen

Vegane Tofu-Linsen Bolognese

von trnd-Partnerin snowdrop777

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten

rote Linsen

Tofu

Maggi fix & frisch Spaghetti Bolognese

Pflanzenfett



Zubereitung

1. pro Portion 1 Esslöffel rote Linsen in etwas Wasser kochen lassen, bis sie anfangen weich zu werden, aber noch nicht zerkoht sind.
2. Mit der Gabel zerdrückten Tofu zugeben.
3. Das neue Maggi fix & frisch Spaghetti Bolognese Fix und etwas Pflanzenfett zugeben.
4. Köcheln lassen, nach Belieben noch etwas Wasser zufügen oder einkochen lassen.

Eure Rezeptideen

Hackfleisch-Champignons-Auflauf

von trnd-Partnerin Tatti2211

Arbeitszeit: ca. 60 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten

500 g Hackfleisch
Maggi fix & frisch Kartoffel Gratin
200 g Champignons
600 ml Wasser
800 g Kartoffel

Zubereitung

1. Zuerst das Hackfleisch in einem Topf anbraten und die Champignons mitbraten.
2. Mit 500ml Wasser und 250ml Sahne auffüllen und zwei Packungen Maggi fix & frisch Kartoffel Gratin nach und nach unterrühren.
3. Danach Kartoffeln hinzufügen und mit Deckel ca. 5 Minuten köcheln lassen.
4. Das alles zusammen in eine Auflaufform mit Käse bestreuen und ca. 40 Minuten in den Backofen.



Eure Rezeptideen

Feine Spargelcreme-Suppe

von trnd-Partnerin Cataleya29

Arbeitszeit: ca. 60 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten

5-8 Spargelstangen

1,5 l Spargel-Kochwasser

2 EL Butter

3 EL Mehl

2-3 Maggi Kräuter & Bouillon Würfel



Zubereitung

1. Spargel koch und das Spargel-Kochwasser aufbewahren.
2. Aus Mehl und Butter eine helle Mehlschwitze herstellen. Diese Schöpflöffelweise mit dem Spargelwasser ablöschen. Mit den Maggi Kräuter & Bouillon Würfeln abschmecken.
3. Die Spargelstangen mundgerecht schneiden und in der Suppe heißwerden lassen. Nach Wunsch mit etwas Sahne abschmecken und mit einem Sträußchen Petersilie dekorieren.

Tipps

Im Spargel-Kochwasser die Schale der Spargel für noch mehr Geschmack auskochen.

Eure Rezeptideen

Griechischer Kritharaki-Salat mit Maggi Kräuter & Bouillon

von trnd-Partnerin greekhaj

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 10 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten

1 Beutel Kritharaki

2-3 Maggi Kräuter & Bouillon Würfel

Griechisches Olivenöl

Zubereitung

1. Kritharaki in reichlich Wasser etwa 7 Minuten kochen.
2. Einen guten Schuss Olivenöl und die Maggi Kräuter & Bouillon Würfel hinzugeben
3. Zuletzt gut durchmischen

Fertig!



Eure Rezeptideen

Kräuter-Nuss-Brotaufstrich mit Maggi Kräuter & Bouillon

von trnd-Partnerin snowdrop777

Arbeitszeit: ca. 5 Min.

Koch-/Backzeit: -

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten

gemahlene Sonnenblumenkerne

gemahlene Mandeln

Hefeflocken

Rapsöl

Maggi fix & frisch Kräuter & Bouillon



Zubereitung

1. Ganz wenig von einem Würfel in einem Schälchen mit heißem Wasser auflösen
2. Gemahlene Sonnenblumenkerne und Mandeln untermischen, mit Hefeflocken ergänzen und etwas Rapsöl dazu

Tipps

Der Brotaufstrich lässt sich sehr gut mit Tomatenmark, Senf, oder Knoblauch ergänzen. Auf Brötchen mit einem Apfel und etwas Tomate wird daraus eine leckere Mahlzeit.

Mit der Wassermenge lässt sich die Konsistenz steuern, anfangs nicht zu viel Wasser nehmen.