



Italienische Gnocchi Pfanne

 2 Portionen  15 min

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10 Cherrytomaten
- 1 EL Olivenöl
- 1-2 EL Tomatenmark
- 200 ml Sahne
- 2 TL Rosemary's Italienische Kräuter
- 1 EL Rosemary's Fleur de Sel
- 400 g Gnocchi
- 100 g Blattspinat
- Saft einer halben Zitrone
- gehobelter Parmesan
- 1 kleine Handvoll Basilikumblätter

So geht's:

1. Zutaten schneiden

Schneide die Zwiebel in kleine Würfel, hacke die Knoblauchzehe fein und halbiere die Cherrytomaten.

2. One Pot Gnocchi

In einer Pfanne Olivenöl heiß werden lassen, Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und anrösten. Danach das Tomatenmark kurz mit anbraten und die Sahne hinzugeben. Würze das ganze mit 2 TL Rosemary's Italienische Kräuter sowie 1 EL Rosemary's Fleur de Sel. Gebe die Gnocchi in die Soße und koche sie mit, bis sie weich sind. Hebe den Spinat und die Tomaten kurz unter, so dass sie knackig bleiben. Presse den Saft einer halben Zitrone dazu und rühre um.

3. Oh wie das duftet!

Serviere das Ganze mit gehobeltem Parmesan sowie frischem Basilikum. Lass es dir schmecken!



Chili sin Carne

 4 Portionen  20 min

So geht's:

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 200 g Veggie Hack
- 2 EL Rosemary's Chili con Carne
- 1 Dose Mais
- 1 Dose Kidneybohnen
- 2 Dosen gestückelte Tomaten
- 4 EL Creme Fraiche
- etwas Salz und Pfeffer

TIPP: Wenn du es etwas schärfer magst, füge noch ein wenig mehr Chili con Carne hinzu.

1. Zutaten schneiden

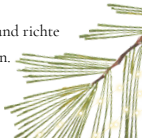
Schneide die Zwiebel in kleine Würfel und hacke die Knoblauchzehe.

2. Oh wie das duftet!

Brate die Zwiebeln und den Knoblauch in Olivenöl an und gebe das Tomatenmark hinzu. Gebe nun das Veggie Hack in die Pfanne und brate alles gut an. Füge nun Rosemary's Chili con Carne, Mais und Kidneybohnen hinzu. Lösche alles mit den gestückelten Tomaten ab und füge noch etwa eine halbe Dose Wasser hinzu. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und alles ca. 10 Min. lang köcheln lassen, gelegentlich umrühren.



3. Es kann angerichtet werden!

Verteile die Chili sin Carne auf tiefe Teller und richte sie mit Creme Fraiche und etwas Petersilie an.





Lebkuchen Waffeln

 4 Portionen  30 min

So geht's:

Zutaten:

280 g Mehl
1 Päckchen Backpulver (16 g)
1/4 TL Salz
70 g braunen Zucker
3 Eier, getrennt
50 g ungesalzene Butter geschmolzen
400 ml Hafermilch
1 EL Rosemarys Lebkuchen

1. Siebe die trockenen Zutaten

Siebe das Mehl und Backpulver in eine Schüssel und gebe das Salz, den Zucker und Rosemarys Lebkuchengewürz dazu. Vermische das ganze!

2. Oh wie schön, Ei-Schnee!

Rühre das Eiweiß in einer kleinen, hohen Schüssel steif. Verquirle das Eigelb, Butter und die Milch in einer separaten Schüssel.

4. Hebe das Eiweiß unter

Vermische die Butter- mit der Mehlmischung und hebe das Eiweiß ganz vorsichtig unter.

5. Backe, Backe Waffeln

Backe die Waffeln nach Anleitung in einem belgischen Waffelgerät und serviere das ganze mit Puderzucker, einer Prise Rosemarys Lebkuchengewürz und Obst deiner Wahl.



Zutaten:

- 600 ml Weißwein (z.B. Riesling)
 - 200 ml Apfelsaft (klar)
 - 4 EL Honig
 - 2 EL Rosemary's Weißer Glühwein
-

TIPP: Gerne kannst du die Gewürze vor dem Servieren raussieben.

Weißer Glühwein

 4 Tassen  20 min

So geht's:

1. Winterzauber im Topf

Den Weißwein mit Apfelsaft, Honig und Rosemary's Weißer Glühwein in einem Topf auf niedriger Stufe erhitzen (damit der Alkohol nicht verdampft).

Das ganze etwa 20 Min. ziehen lassen.

2. Genieße dein heißes Getränk!

Verteile den weißen Glühwein in Tassen oder hitzebeständigen Gläsern und serviere ihn heiß.