



Das habe ich selbst gemacht! „Wie lieb von Dir...“

...werden Sie zu hören bekommen, wenn Sie bei der nächsten Einladung ein selbstzubereitetes Mitbringsel aus der eigenen Küche dem Gastgeber überreichen.

„Liebevollle Geschenke aus der Küche“ heißt das soeben bei Bassermann erschienene Buch.

Übersichtlich gegliedert und liebevoll präsentiert finden Sie hier kleine Geschenke aus der Küche zum Verschenken oder zum Selbsterleben.

LaViaVita und der Bassermann Verlag verlosen 5 Exemplare dieses wunderschönen Buches. Die Gewinner werden auf LaViaVita.de veröffentlicht.

Schichtsalat



Der Schichtsalat ist eine amerikanische Spezialität, die inzwischen auch bei uns immer beliebter wird. Diese Variation besteht aus sieben Schichten. Richten Sie den Salat in einer hohen Glasschüssel oder einem Einmachglas an – darin kommen die Schichten besonders gut zur Geltung. Geeignet sind alle Gemüsesorten, Sie sollten nur darauf achten, eine Blattsalatart zu wählen, die es in feuchter Gesellschaft aushält ohne gleich zu verwelken. Romanasalat, Eissalat oder auch junger, noch grüner Weißkohl sind bestens geeignet.

Diese Zutaten haben wir verwendet:

- ½ Romanasalat
- 1 Bund Radieschen
- ½ Salatgurke
- ½ Dose Kichererbsen, abgespült
- 2 feste Tomaten

- 1 große Handvoll Erbsen aus der Dose
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 rote Paprika
- frische Kräuter zum Garnieren

Dressing

Als Sauce können Sie fast alle hellen Dressings auf Joghurt-, Sahne- oder Mayonnaisebasis verwenden. Alle Zutaten in möglichst gleich große Stücke schneiden und in eine Glasschüssel oder ein Einmachglas schichten. Leicht zusammendrücken, um so viel Luft wie möglich zu entfernen, dann das Dressing zugeben. Zum Abschluss nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren. Bei einem Einmachglas setzen Sie einfach den Deckel auf. Der Salat kann auch über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Lemon Curd – Englische Zitronencreme



Diese wunderbare frische englische Zitronencreme kann man für verschiedene Desserts und Kuchen verwenden. Auf Feiern, bei denen jeder einen Kuchen mitbringt, lockt meist auch ein Käsekuchen, zu dem Lemon Curd ganz ausgezeichnet passt. Als Gastgeschenk ist die Creme, die im Kühlschrank zwei Wochen haltbar ist, ebenfalls ideal.

Zutaten

3 Zitronen (Bioware)
135 g Zucker
50 g Butter
2 EL Speisestärke
2 Eier + 2 Eigelb

Zubereitung

Die Zitronenschale abreiben und von zwei Zitronen den Saft auspressen. Schale und Saft mit Zucker und Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Rühren, bis Butter und Zucker geschmolzen sind, dann aufkochen und vom Herd nehmen. Die dritte Zitrone auspressen, den Saft mit der Speisestärke glatt rühren und unter die Zucker-Butter-Mischung rühren. Eier und Eigelb verquirlen und ebenfalls unterrühren. Dann bei geringer Hitze unter ständigem, behutsamen Rühren erwärmen, bis die Creme andickt, sie darf nicht kochen. Die Creme in ein sauberes Glas (am besten zuvor bei 100°C im Backofen erhitzen) füllen und abkühlen lassen.

Rhabarberkonfitüre



Im Frühling wächst der Rhabarber sehr üppig. Wie wäre es da einmal mit dieser unglaublich leckeren Konfitüre, die überdies sehr einfach herzustellen ist? Ohne viel Mühe hat man eine große Portion eingekocht, mit der man nicht nur sich selbst, sondern auch anderen lieben Menschen eine Freude machen kann.

Zutaten

1 kg Rhabarber
½ Vanillestange
750 g Zucker (nach Belieben halb Zucker, halb Gelierzucker)
Saft von 2 Zitronen
3-cm-Stück frische Ingwerwurzel, gerieben

Zubereitung

Die äußeren Hautschichten und Fäden vom Rhabarber abziehen und die Stangen in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Vanillestange längs spalten und das Vanillemark herauskratzen. Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen. **15-20 Minuten** leicht köcheln lassen. Die heiße Konfitüre in saubere, heiße Gläser füllen. (Während die Konfitüre einkocht, die Gläser mit kochendem Wasser aus einem Wasserkocher abspülen und bei 100°C im Backofen erhitzen.) Sofort verschließen und die Gläser bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Die Konfitüre an einem kühlen Ort aufbewahren.