



Meersalz mit Gemüse und Kräutern



KITCHEN
CASE

Torste Jöh



Rezept aus der Sendung vom 21.10.2018
KitchenCase bei Casa del Tango



Immer sonntags und mittwochs
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Pfannen Tortilla mit Schweinesteak mit Molesauce **Casa del Tango Salat** (für 4 Personen)



Pfannen Tortilla:

ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 300 g Kartoffeln
- ★ 125 g Zwiebeln
- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ 4 Eier
- ★ 2 EL Olivenöl
- ★ Herbamare Original

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und Knoblauch schälen, und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Alles zusammen in einer Schüssel mischen und mit Herbamare Original würzen.

Olivenöl in einer Teflonpfanne erhitzen und darin die Kartoffeln mit den Zwiebeln anbraten. Auf niedriger Stufe, damit diese langsam durchgaren. Am besten einen passenden Topfdeckel draufsetzen.

In der Zwischenzeit die Eier in einer großen Schüssel verquirlen und auch mild würzen.

Die Eier in die Pfanne geben und gut verteilen. Auf kleinerer Hitze garen bis die Ei-Kartoffelmasse stockt. Mit Hilfe eines flachen Tellers den "Kuchen" drehen und wieder in die Pfanne rutschen lassen. Die andere Seite auch garen.



DENNER



Herbamare®
Meersalz mit Gemüse und Kräutern



**KITCHEN
CASE**

Torste Jöh



Immer sonntags und mittwochs
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Rezept aus der Sendung vom 21.10.2018
KitchenCase bei Casa del Tango

Pfannen Tortilla mit Schweinesteak mit Molesauce Casa del Tango Salat (für 4 Personen)



Schweinesteak mit Molesauce:

ca. 30 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 2 EL Pflanzenöl
- ★ ½ Zwiebel
- ★ 1 EL Kakaopulver
- ★ 1 TL Kreuzkümmel
- ★ 1 TL Korianderpulver
- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ 1 Dose Tomaten gewürfelt
- ★ Herbamare Spicy
- ★ 10 g Zartbitter Schokolade
- ★ Evtl. Chili

- ★ 4 St Schweinerückensteak

Zubereitung:

Öl in einen Topf erhitzen und darin die Zwiebelwürfelchen glasig dünsten. Kakaopulver, Kreuzkümmel gemahlen, Koriander gemahlen und Knoblauch (gerieben) zugeben. Dose Tomaten zugeben.. Zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Parallel die Steaks mit Herbamare Spicy würzen und in einer Pfanne kross und saftig braten.



Meersalz mit Gemüse und Kräutern



KITCHEN
CASE

Torste Jöh



Immer sonntags und mittwochs
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Rezept aus der Sendung vom 21.10.2018
KitchenCase bei Casa del Tango

Pfannen Tortilla mit Schweinesteak mit Molesauce Casa del Tango Salat (für 4 Personen)



Casa del Tango Salat:

ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 1-2 Fleischtomaten
- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ 100 g Bohnen
- ★ 50 g Bleich Sellerie
- ★ 2 rote Zwiebeln
- ★ 2 Peperoni (rot/gelb)
- ★ ½ Salatgurke
- ★ 1-2 Zweige Basilikum & Koriander
- ★ 1-2 Zweige Blatt Petersilie
- ★ 2 EL weisser Balsamico
- ★ 2 EL Olivenöl
- ★ 1 EL Honig
- ★ Schwarze Oliven
- ★ Herbamare Original
- ★ Pfeffer

Zubereitung:

Großer Topf mit Salzwasser aufkochen und die grünen Bohnen ca. 5 Minuten kochen. Abgießen, kalt überbrausen und gut abtropfen. Tomaten waschen, halbieren, und in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauchzehe feine Scheiben schneiden. Bleich Sellerie schälen und in Streifen schneiden, Die Zwiebeln längs in Spalten, die beiden Paprikaschoten in 1/2 cm breite Streifen schneiden. Die Salatgurke längs halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Basilikum, Koriander und Blatt Petersilie grob zerkleinern. Alles mit Essig, Olivenöl, Honig, Herbamare und Pfeffer würzen. Gut und würzig abschmecken und zum Schluss die schwarzen Oliven zugeben.