Schnell auf den Teller

Keine Zeit, aber riesigen Hunger?
Mit diesen Rezepten geht das Kochen schneller und es schmeckt der ganzen Familie.

Goldwürfelsuppe

Zutaten:
4–6 Scheiben Toastbrot
3 Eier
2–3 EL Sahne
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
2 EL geriebener Käse
1 EL Kräuter
Butterschmalz zum Ausbacken
Zum Anrichten: 1–1 ½ l Brühe

Zubereitung:
1. Das Toastbrot in Würfel schneiden.
2. Eier, Sahne, Gewürze, Käse und Kräuter verrühren. Die Brotwürfel unterheben und kurz ziehen lassen.
3. Die Würfel in heißem Butterschmalz rundum goldbraun ausbacken.
4. Mit der heißen Brühe servieren.

Tipp:
Mit Brezen oder Laugensemmeln schmecken die Goldwürfel noch pikanter, dann allerdings sehr sparsam Salz verwenden. Oder auch mit alten Semmeln zubereiten. Kinder lieben die Goldwürfel auch ohne Suppe.

One-Pot-Krautpasta

Zutaten:
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
250 g Weißkraut
150 g roh geräuchertes Wammerl
1 EL Rapsöl
1 l Gemüsebrühe
500 g Bandnudeln
200 g Sahne
Salz, Pfeffer

Zum Anrichten:
100 g geriebener Bergkäse
Schnittlauch

Zubereitung:
1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Weißkraut in Streifen schneiden. Das Wammerl klein schneiden. Alles im heißen Öl kurz anbraten.
2. Brühe, Nudeln und Sahne dazugeben. Würzen und zugedeckt kochen, bis die Nudeln bissfest sind. Dabei hin und wieder umrühren. Bei Bedarf etwas Wasser zufügen.
3. Den Käse unter die Nudeln rühren. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

Tipp: Das Kraut durch Wirsing ersetzen.

Rezepte und Fotos: »Ruck-Zuck Fertig«, AVA Verlag Allgäu GmbH; Aufhänger: Li Ding / stock.adobe.com; Einklinker: Africa Studio / stock.adobe.com