



## Brokkoli-Salat mit Joghurt Dressing

### Zutaten

500g Brokkoli, grob gehackt  
1 rote Zwiebel, fein gewürfelt  
40g getrocknete Cranberries  
60g geriebener Käse  
Kerne Mix oder Nüsse

### Dressing

80g Joghurt  
2 El Olivenöl  
2 El Zitronen -oder Limettensaft  
1 El Senf  
2 Tl Ahornsirup  
Salz  
Paprikapulver

### Zubereitung

Den Brokkoli in ca. 1-2cm große Röschen hacken und die verbleibenden Stiele fein würfeln. Den gehackten Brokkoli, die Zwiebel, Cranberries und den Käse in eine Schüssel geben. Dann beiseitestellen.

Für das Dressing Joghurt, Olivenöl, Zitronensaft, Senf, Ahornsirup in einer Schüssel verrühren. Mit Salz abschmecken.

Das Dressing über den Salat gießen, nach Belieben mit Paprikapulver bestreuen und verrühren bis der gesamt Brokkoli leicht mit Dressing überzogen ist. 20min im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Kerne oder Nüsse in ein Pfanne anrösten und zum Servieren über den Brokkoli-Salat geben.

Quelle: biancazapatka.com

## Spekulatius Dessert mit Kaki

### Zutaten

1-2 Kaki  
8-10 Spekulatius  
125g Mascarpone  
100ml Sahne  
1 EL Quark  
1 Pck. Vanillezucker  
1 El Dattelsüße oder Zucker  
Vanille gemahlen

### Zubereitung

Kaki schälen und im Mixer pürieren. Die Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz klein rollen.

Für die Creme die Sahne mit dem Vanillezucker und der Vanille steif schlagen. Mascarpone und Quark mit der Dattelsüße gut verrühren und anschließend unter die Sahne heben.

Die Spekulatius, die Creme und das Kakipüree abwechselnd in Gläser schichten.

Zum Servieren noch mit restlichen Spekulatiusstreusel bestreuen.

Quelle: familienkost.de



## Weihnachtspasta mit Rotkohl

### Zutaten

300g Rotkohl  
1 orange  
2 El Butter  
1 El brauner Zucker  
40ml Rotwein  
1 Zimtstange  
2 Nelken  
1 Lorbeerblatt  
1 rote Zwiebel  
1 EL Butterschmalz

Nudeln je nach Belieben

Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Den Rotkohl kleinschneiden. Die Orangenschale mit einem Sparschäler abschälen und den Saft auspressen.

In einem großen Topf 1 El der Butter zerlassen und den braunen Zucker darin karamellisieren lassen. Karamel mit dem Rotwein und Orangensaft ablöschen.

Nun die Zimtstange, die Nelken, das Lorbeerblatt und die Orangenschale hinzugeben, untermischen und alles mit geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze für mind. 60min schmoren lassen, bis der Rotkohl schön weich ist. Gelegentlich umrühren. Die Gewürze entfernen.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne das Butterschmalz auslassen und die Zwiebel darin anbraten. Den Rotkohl hinzugeben und den Sud leicht einkochen lassen. Die restliche Butter hinzugeben und einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pasta nach Packungsanleitung kochen und sofort nach dem Abgießen unter den Rotkohl heben und servieren

Quelle: [kuechenchaotin.de](http://kuechenchaotin.de)

## Einfache vegane Bratensauce

### Zutaten

1 große Zwiebel  
2 Möhren  
4 braune Steinchampignons  
1 L Gemüsebrühe  
2 El Tomatenmark  
2 El Balsamicoessig  
2 Tl Sojasauce  
Pflanzenöl

### Zubereitung

Das Gemüse in grobe Stücke schneiden.

Etwa 2-3 El Pflanzenöl in einer Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen. Die Gemüsestücke einige Minuten scharf anbraten, dabei gelegentlich umrühren. Sobald rundherum kräftige braune Röstaromen entstanden sind, das Tomatenmark hinzugeben und unter stetigem Rühren ebenfalls mit anrösten.

Die Temperatur auf mittlere Hitze herschalten und alles mit Balsamicoessig und Sojasauce ablöschen. Mit Gemüsebrühe auffüllen und für ca. 30min einkochen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Falls die Sauce zu stark einreduziert ist, einfach wieder etwas Wasser einrühren. Ist die Sauce zu flüssig, weiter reduzieren lassen. Vor dem Servieren die Sauce durch ein feines Sieb geben. Das aufgefangene Gemüse einfach direkt als Beilage servieren.

Quelle: [cheapandcheerfulcooking.com](http://cheapandcheerfulcooking.com)