



**Auch wenn beim Kochen nicht immer alles gelingt, lässt sich meist noch ein leckeres Gericht zubereiten**

## Verkochtes Gemüse, pappiger Reis ... Koch-Pannen: Wie rette ich das Essen?

*Trösten Sie sich: Auch bei den besten Hobbyköchen geht mal was schief. Dann hilft Plan B: Zaubern Sie aus den Zutaten einfach was Neues!*

### Nudeln sind nicht bissfest

Sind Nudeln zu weich, bleibt der Genuss auf der Strecke. Als Omelett sind sie der Hit! Champignons, Paprika, Zwiebel und Hähnchenfilet braten. Nudeln untermischen, würzen. Eier-Milch zugießen, stocken lassen. Mit Tomate anrichten.

Die Lösung



### Hähnchenfilet ist nicht saftig

Brät das zarte Filet zu lange, wird's hart. Die Lösung: Eintopf. Dafür Zwiebeln, Kartoffeln, Möhren, Kohlrabi und Lauch klein schneiden und in Öl andünsten. Brühe zugießen, köcheln. Filetwürfel darin erhitzen, würzen.

Die Lösung



### Blumenkohl ist weich

Der Blumenkohl ist nicht mehr knackig? Die Lösung: Suppe. Kartoffelwürfel in Brühe kochen. Blumenkohl darin erhitzen, pürieren. Mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Wiener in Scheiben darin erhitzen. Mit Sahne verfeinern. Mit Croûtons bestreuen.

Die Lösung



### Eier sind zu hart

Die Frühstückseier sind hart? Dann servieren Sie sie als leckeren Salat: Eier schälen und halbieren. Tomaten waschen und in Spalten schneiden. Mit Eiern auf Kresse anrichten. Mit einer Essig-Öl-Marinade beträufeln und pfeffern. Dazu: Bauernbrot.

Die Lösung



### Fisch ist trocken

Zu lange gegarter Fisch ist als Ragout ein feines Essen: Zwiebeln in Butter andünsten. Kohlrabispalten mit etwas Brühe darin dünsten und würzen. Sahne einrühren, mit Soßenbinder andicken. Fischstückchen darin erwärmen. Mit Reis servieren.

Die Lösung



### Reis ist nicht körnig

Pappt der Reis? Dann machen Sie daraus eine fruchtig-pikante Suppe. Frühstücksspeck knusprig braten. Apfelspalten und Rosinen mit Buttermilch aufkochen. Reis durch ein Sieb hineinstreichen, aufkochen und würzen. Mit dem Speck bestreuen.

Die Lösung



## NEU IM REGAL

### Leckere Kindersuppen

Nichts für Suppenkasper sind die niedlichen „Suppenliebe“-Kindersuppen. Die insgesamt fünf Varianten „Fußball“, „Dino“, „Zoo“ und „Piraten“ (bis Ende September erhältlich) sowie „Schlumpf“ (bis Ende des Jahres) werden die Kleinen sicher gerne auslöffeln (von Knorr, je Beutel ca. 0,75 €).



### Sahnige Eiscreme



Kinder und auch viele Erwachsene lieben den Kekskuchen „Kalter Hund“. Den gibt es jetzt auch als Eiscreme „Cremissimo Eiskalter Hund“ mit Schokolade-Butterkekzen und Schokoladen- sowie Vanilleeis (von Langnese, 900 ml ca. 3,40 €).

### Fertige Margarita

Hier gelingt Ihnen das Mixen im Handumdrehen, denn der Klassiker „Tequila Cocktail Margarita“ aus Tequila, Agavensirup und Limettensaft ist bereits fix und fertig. Nur noch über gestoßenes Eis gießen – fertig (von Sierra, 0,7 Liter ca. 13 €).



### Pikante Oliven



Mit Chili sind die trocken eingelegten „Grüne Oliven scharf“ gewürzt. Ein feuriges Vergnügen als Antipasti oder zum Verfeinern von Salaten (von Feinkost Dittmann, 370 ml von ca. 2 bis 2,50 €).

### Leckerer Vollkorngrieß

Der „Grießpudding Vollkorn“ ist nicht so süß, hält wegen seiner Ballaststoffe länger satt und wird aus nur vier Zutaten – Milch, Hartweizenvollkorngrieß, Sahne und Zucker – ganz ohne Gelatine zubereitet (von Landliebe, 150 g ca. 0,70 €).



### Italienischer Genuss

In nur 12 Minuten servierfertig, einfach köstlich und ohne jegliche Zusatzstoffe sind die italienischen Nudelgerichte „Tortellini Tomaten-Sahne“ mit Frischkäse-Spinat-Füllung und „Rigatoni Pecorino-Tomate“ mit Zucchini, Kirschtomaten, Käse und Olivenöl (von Frosta, je 500 g ca. 3,50 €).



### Bio-Nuss-Nougat-Creme

Die „It's my Life“-Brottaufstriche „Nuss-Nougat-Creme“ und „Nuss-Nougat & Milch Creme Duo“ aus biologischen Zutaten sind mit dem Fairtrade-Siegel ausgezeichnet. Sie schmecken herrlich schokoladig (von Brinkers, je 270-g-Glas ca. 3,50 €).



Fotos: M. Lieblich (G), N. Herrmann, Your Photo Today, PR (7)