

PATRICK
ROSENTHAL

Magische Rezepte

AUS DEM
GEHEIMNISVOLLEN
KOCHBUCH



Das
inoffizielle
Buch zur
Serie

riva

PATRICK
ROSENTHAL

Magische Rezepte

AUS DEM
GEHEIMNISVOLLEN
KOCHBUCH

Das
inoffizielle
Buch zur
Serie

riva

INHALT



| | |
|---|----------|
| Vorwort | 5 |
| Übersinnliche Hauptgerichte | 7 |
| Faulenzer-Lasagne | 8 |
| »Lange und gute Nacht«-Nudeln | 11 |
| Gripssteigernde Bolognese | 12 |
| »Verlorenes finden«-Fondue | 15 |
| Fotografisches-Gedächtnis-Suppe | 16 |
| Doppelgänger-Schnitzel | 19 |
| »Vertrau mir«-Tabouleh | 20 |
| »Entziehe die Magie«-Mac 'n' Cheese | 21 |
| »Wenn diese Wände reden könnten«-Tacos | 23 |
| »Person, die du suchst«-Misosuppe | 24 |
| Rausschmeißer-Hühnersuppe | 27 |
| »Schneller lesen«-Spätzle | 28 |
| Mit Erinnerungskaramell glasiertes Hähnchen | 30 |
| Röntgen-Risotto | 33 |
| Olly, Olly ... Ochschwanzsuppe | 34 |
| »Einen Schritt voraus«-Tacos | 37 |

| | |
|--|-----------|
| Verwunschene Snacks. | 39 |
| Magische Cheddar-Brötchen. | 40 |
| Gebackene Kichererbsen | 43 |
| »Vergiss mich«-Knoblauchbrot | 44 |
| BFF-PBJ. | 47 |
| »Das Kriegsbeil begraben«-Sandwich | 48 |
| Hübsche Spirallocken-Pommes | 51 |
| »Alles wieder gut«-Gewürzgurken | 52 |
| Magnetische Pulled-Pork-Sandwiches | 54 |
| »Mach dich unsichtbar«-Trüffelpommes | 56 |
| Mozzarella-Statistik-Sticks. | 59 |
| Konfrontations-Falafel. | 60 |
| Saures Gold-Brot | 63 |

| | |
|--|-----------|
| Magische Desserts | 65 |
| Saftige Brownies. | 66 |
| Stillschweige-Torte | 69 |
| Heilende Haselnusstorte | 70 |
| Hüpfende Pfannkuchen. | 73 |
| Juckende Eiscreme | 74 |
| Letzte-Chance-Schichtkuchen. | 76 |
| »Pack's an«-Pancakes | 78 |
| Fliegende Feigenmarmelade | 80 |
| »Es war einmal«-Pistazienjoghurt | 81 |
| Babyblick-Bananenbrei | 82 |
| Altmachender Ananaskuchen. | 85 |

| | |
|---|------------|
| Verzauberte Süßigkeiten | 87 |
| Verbindlich entbindende Nusshaufen | 89 |
| »Mach mich munter«-Schoko-Cookies | 90 |
| Bittere Wahrheitstrüffel | 93 |
| Gedankenleser-Pfefferminze | 94 |
| Fluchbrechende kandierte Steinfrüchte | 97 |
| Erinnerungs-Marshmallows | 98 |
| Schwarz-Weiß-Kekse | 101 |
| | |
| Geheimnisvolle Getränke | 103 |
| Vornehmer süßer Tee | 104 |
| Bemerkenswerte Horchata | 107 |
| Beschützender Proteinshake | 108 |
| »Komm zurück«-Kombuchatee | 111 |

VORWORT



Ich liebe Magie, gute Serien und, wie ja schon bekannt ist, das Kochen und das Backen. Kein Wunder, dass ich die Serie rund um das geheimnisvolle Kochbuch bereits geschaut habe, als die Idee das erste Mal aufkam, daraus ein Kochbuch zu machen. Wer hätte nicht gerne diesen Vorrat an Kräutern und Gewürzen wie Mama P.? Oder gar einen großen Gewürzgarten, und zwar einen magischen Garten mit allen Gewürzen, die man braucht? Und nicht zu vergessen, das Kochbuch. Wie schön wäre es gewesen, wenn ich als kleiner Junge auf dem Dachboden so einen Schatz gefunden hätte! Auch wenn das Buch äußerst mächtig ist und großen Schaden anrichten kann, wenn es in falsche Hände gerät, hat es auch viele tolle, magische Rezepte, die fast alles können. Und einige davon stelle ich dir jetzt vor. Lust auf einen »Mach mich munter«-Keks oder eine Suppe, die dir ein fotografisches Gedächtnis verschafft? Dann bist du hier richtig. Das Buch ist vollgepackt mit tollen Rezepten. Lass es dir schmecken, die Magie kommt dann wie von selbst.

Viel Spaß! – Patrick Rosenthal



ÜBERSINNLICHE
HAUPTGERICHTE

FAULENZER-LASAGNE



Hast du aufgepasst? Die Faulenzer-Lasagne fällt direkt ins Auge, als Kelly Quinn das erste Mal das geheimnisvolle magische Kochbuch durchblättert. Das livonische Salz kannst du natürlich auch gegen normales Tafelsalz austauschen.

4 Portionen

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 TL natives Olivenöl extra
500g Hackfleisch vom
Schwein
livonisches Salz
Pfeffer
800g gehackte Tomaten
(aus der Dose)
250ml passierte Tomaten
½ TL getrockneter Oregano
½ Bund Petersilie
500g Ricotta
50g geriebener Parmesan
300g Lasagneplatten
100g geriebener Gouda

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Zwiebel häuten und in feine Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken.
3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Hackfleisch krümelig braten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und 5 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gehackte Tomaten und passierte Tomaten zugeben, unterrühren und 10 Minuten köcheln lassen. Oregano unterrühren.
4. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
5. Ricotta mit 50g Parmesan und Petersilie verrühren. Dann mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Den Boden einer Auflaufform zuerst mit etwas Hackfleischsoße bedecken, dann mit einer Schicht Lasagneplatten. Nun eine Schicht Ricottacreme darauf verteilen. Wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Als letzte Schicht mit der Ricottacreme abschließen. Den geriebenen Käse darauf verteilen und im Ofen 45 Minuten backen.
7. Aus dem Backofen nehmen und 5 Minuten setzen lassen.

