



Alex' Lieblingsgerichte mit WOW

Felix' und Kyras Eisbecher mit salziger Karamellsauce

Grundzutaten für die Karamellsauce

- 200g Zucker
- ¼ Tasse Wasser
- 90g Butter
- 120ml Schlagobers
- ½ TL Salz
- Mark einer Vanilleschote



Zutaten für den Eisbecher (4 Portionen)

- Vanilleeis
- Schokoladeneis
- Eisstanitzel
- Schokoladenkekse
- Bunte Streusel
- Schlagobers (steif geschlagen)
- Salzstangen
- Schokoladensauce
- Hohlhippen
- Marshmallows
- Frische Beeren (wie z.B.: Erdbeeren, Himbeeren, etc.)
- Bananen

Und so geht's:

Den Zucker zusammen mit dem Wasser in einem Topf erhitzen. Das Mark einer Vanilleschote auskratzen und hinzugeben. Dabei ständig umrühren. Ist der Zucker komplett aufgelöst und schon leicht goldbraun, den Topf vom Herd nehmen und Butter unterrühren. Das Schlagobers einrühren und mit Salz abschmecken.

Die Eisbecher können nun nach Belieben gefüllt werden, z.B. mit Vanilleeis, frischen Früchten, Hohlhippen und der salzigen Karamellsauce.

Felix' und Kyras Tipp: Den Eisbecher mit Vanille- und Schokoladeneis füllen und mit Marshmallows, Bananen, Erdbeeren und der salzigen Karamellsauce garnieren.

Fabians und Victorias Poké Bowl

Zutaten für die Poké Bowls (4 Portionen):

- 500g frisches Lachsfilet (Sushi-Qualität)
- 250g Sushireis oder brauner Reis
- 1 Avocado
- 1 Stange Frühlingszwiebel
- 1 Pckg. Tofu
- 1 Gurke
- 2 Karotten
- 1 Ananas
- 1 Bund Radieschen
- 1 Mango



Zutaten für die Marinade:

- 3 EL Sojasauce
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL Sesamsamen
- 2 EL süß-saure Chilisauce
- 1 EL Frühlingszwiebel (fein geschnitten)

Und so geht's:

Den Reis nach Packungsanleitung kochen. Für die Marinade Sojasauce, Sesamöl, Sesamsamen, süß-saure Chilisauce und Frühlingszwiebel miteinander vermengen. Den Lachs in mundgerechte Würfel schneiden und in die Marinade legen.

Nun die Poké Bowl mit Reis befüllen und nach Belieben mit den restlichen Zutaten verfeinern.

Fabians und Victorias Tipp: Die Poké Bowl mit Sushireis, Karotten, Mango, Ananas und Lachs befüllen und genießen!

Bens und Anikas Himbeer-Apfel-Crumble

Grundzutaten (4 Portionen):

- 40g Butter
- 60g Mehl
- 20g gemahlene Mandeln
- 50g brauner Zucker
- 2 große Äpfel
- 2 Zitronen
- 300g frische Himbeeren
- Eine Handvoll Mandelblättchen
- Etwas Butter zum Ausfetten



Und so geht's:

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Tarteletteformen mit etwas Butter ausfetten.

Nun Mehl, gemahlene Mandeln, Zucker und die weiche Butter in einer Schüssel zu Streuseln zerbröseln.

Äpfel schälen, vierteln und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Äpfel und die Himbeeren in die Tarteletteformen schichten und mit den Streuseln bestreuen. Mit einigen Mandelblättchen bedecken und für etwa 25 Minuten goldbraun backen.

Bens und Anikas Tipp: Die Streuselmasse noch im rohen Zustand verkosten – köstlich!

Alex' Spaghetti Aglio e Olio

Grundzutaten (4 Personen):

- 500g Spaghetti
- 8 Knoblauchzehen
- 4 getrocknete Chilischoten
- 200ml Olivenöl
- 200g Parmesan
- ½ Bund Petersilie
- Salz und Pfeffer zum Würzen



Und so geht's:

Die Nudeln nach Packungsanleitung al dente kochen. In der Zwischenzeit Knoblauchzehen und Chilischoten fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Nun den Knoblauch langsam anbraten. Achtung: Der Knoblauch sollte nicht dunkel werden, da er sonst bitter wird! Nun Chilis dazugeben.

Die fertiggekochten Nudeln in die Pfanne zu den restlichen Zutaten geben und gut durchschwenken. Den Parmesan reiben, darüber streuen und mit frischer Petersilie garnieren.

Alex' Tipp: Das Nudelwasser ausreichend salzen!