



Zuhause mit Freunden – Unsere Tipps für ein gemütliches Beisammensein

Die Tage werden kürzer und auch kälter – Das Gute daran: Jetzt wird´s Zuhause erst so richtig gemütlich. Ob alleine oder mit Freunden – Wir haben für Sie heute ein paar gute Tipps und auch ein leckeres Menü für Wohlmomente in den eignen vier Wänden.

Unser Wohlfühl-Menü zum Nachkochen

Die beste Möglichkeit einen gemütlichen Abend zu beginnen, ist ein leckeres Essen zu zweit oder mit Freunden oder Familie.

Vorspeise: Salat mit Schafskäse und Pesto

Zutaten für 4 Personen



- 200g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
- 1 große Zwiebel
- 100g Schafskäse(Feta)
- 80g schwarze Oliven ohne Steine
- 1 Handvoll Pinienkerne
- 1 Bund Rucola
- 2 El grüne Pesto
- 1 El weißer Balsamico
- etwas schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Die Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne kurz anrösten.

Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und dabei das Öl auffangen. Die Tomaten anschließend in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel und die Oliven ebenfalls in Streifen schneiden und den Schafskäse würfeln. Alle Zutaten in eine Schüssel geben.

Für das Dressing den Pesto mit etwas Tomatenöl und Essig verrühren und mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Anschließend über den Salat geben und das Ganze gut mischen. Den Salat im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren die geputzte Rucola unterheben und die Pinienkerne über den Salat streuen.

Dazu schmeckt am Besten geröstetes Ciabatta und ein gut gekühltes Glas Weißwein!

Hier gibt´s das Rezept für die Vorspeise auch als Download (einfach klicken)!

Hauptgericht: Rumsteak in Pfeffersoße mit Krokette

Zutaten für 4 Personen



- Salz & Pfeffer
- 4 Rumpsteak (ca. 175 g)
- 2-4 EL Öl
- 400g tiefgefrorene Krokette
- 2 kleine Zwiebel
- 4 TL Tomatenmark
- 12 EL Rotwein
- knapp 1/4 l klare Brühe
- 4 TL eingelegter grüner Pfeffer
- ca. 4 EL dunkler Soßenbinder
- 20 g Butter
- geriebene Muskatnuss
- Petersilie und Pfefferrispen zum Garnieren
- Alufolie

Zubereitung

Rumpsteak waschen, trocken tupfen und den Fettrand mehrmals einschneiden. 1/2-1 Esslöffel Öl in einer beschichteten kleinen Pfanne erhitzen und das Steak wenden und ca. 5 Minuten braten.

Restliches Öl in einer anderen Pfanne erhitzen und die Krokette bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Die Pfanne dabei mehrmals rütteln. Zwiebel schälen und fein würfeln. Steak mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und in Alufolie wickeln. Zwiebel im heißen Bratfett anschmoren. Tomatenmark unterrühren und mit Rotwein und Brühe ablöschen. Grünen Pfeffer zufügen und zugedeckt 2-3 Minuten köcheln.

Soßenbinder unter Rühren einstreuen und nochmals kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rosenkohl abtropfen lassen, Butter und Muskat zufügen und darin schwenken. Steak mit Pfeffersoße, Krokette auf einem Teller anrichten. Nach Belieben mit Petersilie und Pfefferrispen garniert servieren.

Hier gibt´s das Rezept für die Hauptspeise auch als Download (einfach klicken)!

Süße Verführung als Abschluss: Himbeer - Joghurt - Mascarpone- Dessert

-  500g Natur-Joghurt

- 250g Mascarpone
- 2 Pck. Sahnesteif
- 2 Pck. Vanillezucker
- 300g Zucker, braun
- 500g Himbeeren (oder Erdbeeren gefroren)

Zubereitung

Die gefrorenen Früchte in eine Auflaufform geben.

Den Mascarpone mit dem Joghurt cremig rühren. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Die geschlagene Sahne mit der Joghurt - Mascarpone - Creme und dem Vanillezucker zu einer homogenen Masse verrühren und über die gefrorenen Früchte geben. Als oberste Schicht den braunen Zucker sehr dick gleichmäßig darüber streuen. Es darf keine Creme mehr zu sehen sein!

Hier gibt´s das Rezept für die Nachspeise auch als Download (einfach klicken)!

Geselliges Beisammensein mit Wein und Brettspielen

Nach dem ausgiebigen Mahl bietet sich ein geselliges Spiel an. In unseren Filialen finden Sie eine tolle Auswahl an beliebten und brandneuen Brettspielen - Unsere Fachverkäufer beraten Sie gerne, damit Sie Ihr neues Lieblingsspiel finden! Auch in unserem Online-Shop gibt es eine stetig ansteigende Auswahl für lustige Spielabende - Einfach hier klicken und stöbern!

Kennen Sie schon die Spiele des Jahres 2016? Hier stellen wir sie Ihnen vor!

Dekoratives für die Wohnung

Mit schönen Wohnaccessoires können Sie Ihre Räume ganz individuell gestalten und Akzente setzen. Überraschen Sie Ihre Freunde doch beim nächsten Mal mit einem neuen Hingucker:



Lancaster - Eine edle Laterne aus Holz und Glas

Ein schöner Rahmen für Kerzenlicht und ein tolles Accessoire für Wohnzimmer oder Küche.

>>>mehr Details



Mit Kissen wird´s erst so richtig schön gemütlich

Mit Kissen können Sie wunderbare Farbakzente setzen und für mehr Komfort und Kuscheelfeeling auf der heimischen Couch sorgen.

>>> Stöbern Sie in unserem Kissensortiment



Verstauen auf dekorative Art

Photohocker mit vielen verschiedenen Motiven – Robust und brilliant: Hocker oder Beistelltisch aus MDF-Platten mit hochauflösendem Digitaldruck.

>>> hier geht´s zu unserem Photohocker-Sortiment

Link zum Beitrag:

<https://www.knauberwelt.de/tipps-fuer-ein-gemuetliches-beisammensein/>