

Rezeptsuche

Auftrag

Suche Rezepte von Menüs, welche du mit vorhandenen Nahrungsmitteln kochen kannst.

Methode

Auf der Webseite www.kochrezepte.de können mit Hilfe der „Erweiterten Suche“ zu den Vorräten passende Menüs zusammengestellt werden.

Anleitung

1. Öffne die Webseite www.kochrezepte.de
2. Klicke im Menü **REZEPTE** auf **Kühlschranksuche** und erfasse die vorhandenen Lebensmittel im Bereich „Zutaten einschließen.“.



Falls du mehr als vier Zutaten eingeben möchtest, klickst du auf **MEHR ZUTATEN**. Ist die Liste vollständig, kannst du noch weitere Einschränkungen vornehmen und z.B. die Menükategorie oder den Schwierigkeitsgrad festlegen. Wenn du alle Einstellungen vorgenommen hast, drückst du die Schaltfläche **SUCHEN**.

Zutaten einschließen:

Hackfleisch

Tomaten

Eier

MEHR ZUTATEN ▶

3. Auf der Webseite werden nun Rezepte angezeigt, welche du mit den vorhandenen Zutaten kochen kannst.
4. Ein Klick auf ein Rezept liefert dir mehr Informationen:

Zutaten für Portion(en)

500 g Hackfleisch, gemischt
 2 Stk. Brötchen, alt
 150 ml Milch
 2 Stk. Zwiebeln
 3 kleine(r) Eier
 1 l Wasser
 150 ml Fleischbouillon
 1 EL Butter, flüssig
 2 EL Mehl
 1 EL Zitronensaft
 1 TL Senf
 1 Stk. Lorbeerblatt
 5 Stk. Pimentkörner
 1 Bund Petersilie, glatt
 1 Prise(n) Zucker
 3 Prise(n) Salz
 3 Prise(n) Pfeffer
 1 Stk. Brühwürfel

SPEICHERN DRUCKEN
 EMPFEHLEN

Hackfleisch Tomaten Eier Rezepte

620 Hackfleisch Tomaten Eier Rezepte gefunden

Bild ▲▼	Rezeptname ▲▼	Datum ▲▼ Bewertung ▲▼
	Chili con carne	★★★★★
In einer Pfanne das Hackfleisch anbraten und dann Chiliflocken hinzufügen. In einem anderen Topf wird das Gemüse angebraten. Wenn Röstaromen entstanden sind, wird mit...		
	Lasagne	★★★★★
Hackfleisch in einer Pfanne scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, Knoblauch auspressen. Rinderbrühe dazugeben und aufkochen lassen. Tomatenslückchen, pürierte Tomaten...		
	Bohnen-Kartoffel-Auflauf mit Hackfleisch unter Käsehaube	★★★★★
Kartoffeln schälen, größere halbieren. Bohnen waschen, Enden abschneiden, in mundgerechte Stücke schneiden. Bohnen, Kartoffeln und Bohnenkraut in Salzwasser ca. 20 Minuten...		

5. Wenn dir ein Rezept gefällt, kannst du es ausdrucken: DRUCKEN