

Unsere Lieblinge im Februar: 10 Rezepte, die süchtig machen



Was braucht man zum glücklich sein? Ein richtig gutes Wohlfühlessen und etwas zum Naschen. Aber immer das ewige Einerlei? Muss nicht sein! Denn es geht auch kreativer - so haben wir es diesen Monat wieder voller Staunen auf Foodblogs und Instagram entdeckt.

Unsere Top 10 ist vollgespickt mit ausgefallenen Backkreationen und herzhaftem Soulfood vom Allerallerfeinsten. Los geht's mit einem bunten Appetizer, der schon optisch Freude macht.

Fruchtig-frischer Wintersalat (Wo geht's zum Gemüseregal)

Ja, knackig trifft es bei Franzis Salat wohl am besten. Saftig-frisch macht er schon beim Anblick Lust, die Gabel zu zücken. Der farbenfrohe Mix hat mit langweiligem, gemischtem Salat aber auch geschmacklich nichts am Hut. Denn hier kommen Grünkohl, Rübenstiel, Kumquats, Löwenzahn und Ringelrüse ganz groß raus. [Zum Rezept](#)



[Fruchtig-frischer Wintersalat](#) © Franz Schädle | Wo geht's zum Gemüseregal

Braune-Butter-Eis mit Blutorangengel und Baba au rhum (Die Seelenschmeichelei)

Wenn du dir zum Dessert mal so richtig etwas gönnen möchtest, dann solltest du dir Cornelias Rezept ganz genau anschauen. Jede Komponente ein kleines Träumchen für sich. Das Eis verführt mit feiner nussiger Note dank brauner Butter. Als Kontrast dazu gibt es süß-saures und roséfarbendes Gel aus Blutorangen. Und dann sind da noch die Babas au rhum - kleines Hefeteiggebäck, das ein Bad in Rum-Zucker-Sirup nimmt. [Zum Rezept](#)

Unsere Lieblinge im Februar: 10 Rezepte, die süchtig machen



Braune-Butter-Eis mit Blutorangengel © Cornelia Wagner | Die Seelenschmeichelei

Brookie (Photolixieous)

Hier machen zwei gemeinsame Sache. Und zwar gleich zweimal. Zum einen steckt Indra von Photolixieous mit Marc von Bake to the roots unter einer Decke und hat zu seinem Cookie Friday einen Cookie der besonderen Art gezaubert. Nämlich einen Brookie - Brownie trifft Cookie. Jetzt mal ehrlich, geht es besser? Schokoladig, saftig, knusprig... [Zum Rezept](#)



Brookie © Indra Kaldewey | Photolixieous

Champignon-Kurkuma-Joghurt-Süppchen (Tinas Tausendschön)

Ganz schön hübsch, dieses Süppchen! Und dann steckt es auch noch voller Geschmack. Kurkuma sorgt nämlich nicht nur für die ausgefallene Suppenfarbe, sondern auch für würzig-herbes Aroma. Das passt wunderbar zu Knoblauch, Schalotten und ganz vielen Champignons. Extra cremig wird's dank Naturjoghurt. [Zum Rezept](#)

Unsere Lieblinge im Februar: 10 Rezepte, die süchtig machen



Champignon-Kurkuma-Joghurt-Süppchen © Christina Bumann | Tinas Tausendschön

Summer Rolls mit schneller Erdnussauce (Kochkarussell)

Mit einer Farbexplosion geht's gleich weiter. Diesmal in Form von knackigem Gemüse, das es sich in Reispapier gemütlich macht. Die Röllchen kannst du ganz nach deinem Gusto mit einem bunten Gemüseallerlei füllen. Zum Dippen gibt's eine Erdnussauce aus gerade mal vier Zutaten, die in Nullkommanix zubereitet ist. [Zum Rezept](#)



Summer Rolls mit schneller Erdnussauce © Miriam Keller | Kochkarussell

Greenies statt Brownies (Applewood House)

Wenn du dachtest, der Brookie hätte deine Brownie-Welt auf den Kopf gestellt, dann wirbeln Isabelles Greenies dein Brownie-Universum garantiert ein weiteres Mal durcheinander. Statt dunkler Schokolade, findet weiße ihren Weg in den Teig. Aber: grün (!) werden sie erst durch die Zugabe von Matcha-Tee. Der kommt außerdem noch in den Zuckerguss. [Zum Rezept](#)

Unsere Lieblinge im Februar: 10 Rezepte, die süchtig machen



Greenies statt Brownies © Isabelle Koelling | Applewood House

Gebackener Sellerie mit Mirin-Huhn (Dinner um Acht)

Claudias Köstlichkeit ist kein schnelles Mittagessen, und das ist auch gut so. Hier darf der Sellerie andächtig im Ofen schmoren, bis er anschließend zu einem cremigen Püree verarbeitet wird. Und an das Huhn kommt zum Marinieren nur feinstes Mirin, der süße, japanische Reiswein. Hier noch etwas Hoisin- und Tamari-Sauce, dann noch Ahornsirup und das war's auch schon. Fertig ist die Leckerei. [Zum Rezept](#)



Gebackener Sellerie mit Mirin-Huhn © Claudia Zaltenbach | Dinner um Acht

Die schönsten Rezepte von Freunden & Followern

Du hast eines unserer Rezepte nachgekocht? Dann zeig uns doch dein Werk direkt bei Instagram. Markiere dein Bild dazu einfach mit diesem Hashtag und schon schlagen unsere Springlane-Herzen höher. Außerdem hast du so die Chance, bei Instagram von uns gerepostet oder im Magazin in unseren Top 10 des Monats gefeatured zu werden.



Im Februar konnten wir uns nur schwer zwischen all den süßen und herzhaften Leckereien entscheiden. Das sind unsere beiden Instagram-Lieblinge:

Vanille-Crêpes-Törtchen im Fingerfood-Format

Unsere Lieblinge im Februar: 10 Rezepte, die süchtig machen

(all_hunky_dory)

[Das Rezept zum Nachlesen](#)

Eine äußerst perfekte Pistazien-Kirsch-Torte ohne

Backen (mines_cakes_and_sweets)

[Das Rezept zum Nachlesen](#)