22.11.2025 18:00 1/1 Tips:

Tips:

... hier möchte ich einfach mal Einiges Aufschreiben und Notieren welches ich nicht vergessen sollte, da es mir einfach gefallen hat. "Hacks" zum Thema Kochen.

1. Paprika abziehen, also die feste Haut entfernen:

Paprika in viertel Schneiden und entkernen, waschen und in den Korb einer kalten Heißluft - Fritteuse legen. Den Korb einschieben und das Gerät auf maximaler Hitze einschalten. Nach ca. 10 Min. kann die Paprika super abgezogen werden. Ohne Öl, ohne Spritzer und mit noch knackigem Gemüse.

Essen und Mehr http://bit.ly/4gI0RAv | vom 7.1.25

https://bit.ly/4j6Q5oZ | mit port

https://8853taikvn8w6jfy.myfritz.net:43508

https://bit.ly/m/Dieter-Duevel

eine Github Seite zum Pi-Hole und RegEx: https://github.com/RPiList/specials/blob/master/regex.list

From:

https://ddws.de/ - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

https://ddws.de/tips:start

Last update: **15.01.2025 12:22**

