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
https://bit.ly/4j6Q5oZ | mit port
https://8853taikvn8w6jfy.myfritz.net:43508
https://bit.ly/m/Dieter-Duevel

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

Permanent link:
https://ddws.de/tips:start?rev=1736254263

Last update: **07.01.2025 13:51**