Edelschmaus September Rezepte

EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

NEU

EINZELPREIS
6,90 €*

Leuenkamp 6 | 25524 Itzehoe | info@edelschmaus.com **www.edelschmaus.com**

*Aktionsprodukte - Nur solange der Vorrat reicht | Aktionszeitraum September 2023

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Griechischer Nudelsalat

4 Portionen

250 g Griechische Reisnudeln
3 Paprika, gewürfelt

5 EL Griechisches Olivenöl
1 EL Sanfte Traube
2 TL Potato Paul
1,5 TL Garten Glück

Zubereitung

Griechische Reisnudeln nach Packungsanweisung zubereiten.

Alle weiteren Zutaten für das Dressing verrühren und mit der Paprika zu den Reisnudeln geben.

Für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und ziehen lassen.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Geröstete Tomatensuppe

4 Portionen

2 kg Tomaten, reif
3 Zwiebeln, halbiert
4 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin
3 TL Pizza Blitz
3 EL Omas Butteröl
2 TL Zucker
1 Spritzer Zitronensaft
200 g Wasser
3 TL Potato Paul
4 TL Bruschetta
4 TL Creme fraîche

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C | Umluft vorheizen.

Die Tomaten vierteln oder achteln und zusammen mit den Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin, Potato Paul und dem Pizza Blitz auf einem Backblech verteilen. Mit Öl beträufeln und mit etwas Zucker bestreuen.

Im Ofen für ca. 40-45 Minuten backen, bis alles gebräunt ist. Anschließend das fertige Gemüse in einen Topf geben und pürieren. Achtung heiß!

4 TL Bruschetta, Zitronensaft und Wasser hinzugeben und für ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Mit einem Klecks Creme fraîche und etwas Potato Paul garniert servieren.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Marinierter Zuckermais

2 Portionen

2 Kolben Zuckermais
1 TL Zucker
2 EL Omas Butteröl
2 TL Potato Paul

Zubereitung

In einem Topf 1 L Wasser erhitzen und den Zuckermais für ca. 20 Minuten kochen.

In der Zwischenzeit 2 EL Omas Butteröl mit 2 TL Potato Paul mischen. Nach dem Kochen den Zuckermais auf ein Papiertuch abtropfen lassen und mit der Marinade bepinseln.

In einer Pfanne oder auf dem Grill die Maiskolben kurz von allen Seiten rösten.

Tipp:
Lecker dazu Gewürzbutter “Potato Paul”.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Griechischer Nudelsalat

4 Portionen

250 g Griechische Reisnudeln
3 Paprika, gewürfelt

5 EL Griechisches Olivenöl
1 EL Sanfte Traube
2 TL Potato Paul
1,5 TL Garten Glück

Zubereitung

Griechische Reisnudeln nach Packungsanweisung zubereiten.

Alle weiteren Zutaten für das Dressing verrühren und mit der Paprika zu den Reisnudeln geben.

Für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und ziehen lassen.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Gewürzbutter "Potato Paul"

125 g Butter, weich
4 TL Wasser
2 TL Potato Paul

Zubereitung

2 TL Potato Paul mit 4 TL Wasser aktivieren und unter die Butter rühren.

Die Butter gut durchziehen lassen.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Geröstete Tomatensuppe

4 Portionen

2 kg Tomaten, reif
3 Zwiebeln, halbiert
4 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin
3 TL Pizza Blitz
3 EL Omas Butteröl
2 TL Zucker
1 Spritzer Zitronensaft
200 g Wasser
3 TL Potato Paul
4 TL Bruschetta
4 TL Creme fraîche

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C | Umluft vorheizen.

Die Tomaten vierteln oder achteln und zusammen mit den Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin, Potato Paul und dem Pizza Blitz auf einem Backblech verteilen. Mit Öl beträufeln und mit etwas Zucker bestreuen.

Im Ofen für ca. 40-45 Minuten backen, bis alles gebräunt ist. Anschließend das fertige Gemüse in einen Topf geben und pürieren. Achtung heiß!

4 TL Bruschetta, Zitronensaft und Wasser hinzugeben und für ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Mit einem Klecks Creme fraîche und etwas Potato Paul garniert servieren.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Kartoffel-Chips

350 g Kartoffeln
2 EL Griechisches Olivenöl
1,5 TL Meersalz, a.d. Mühle
1 TL Potato Paul

Zubereitung

Kartoffeln waschen, in dünne Scheiben hobeln/schneiden und 30 Min. wässern. Anschließend trocken tupfen.

In einer Schüssel Griechisches Olivenöl, Meersalz und Potato Paul mischen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffelscheiben auf ein mit Backpapier belegtem Backblech verteilen und für ca. 20-30 Minuten im Ofen goldgelb backen. Je dicker die Kartoffelscheiben sind, desto länger ist die Backzeit.

Nach dem Abkühlen sind die Chips schön knusprig und servierfertig.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Kartoffel-Curry

300 g Kartoffeln, in Spalten
100 g Zucchini, in Würfeln
80 g Möhren, in Scheiben
80 g Paprika, in Würfeln
50 g Erbsen, TK
400 g Kokosmilch
400 g stückige Tomaten, Dose
1 geh. TL Suppenliebe
1 TL Meersalz
1 TL Regenbogen Pfeffer
2 TL Koriander, gemahlen
1 TL Kreuzkümmel (Cumin), gemahlen
1 TL Zitronenschale, gerieben
10 g Zitronensaft, frisch gepresst
1 EL Honig
1 EL Erdnussmus
1 TL Potato Paul

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze 25-30 Min. unter ständigem rühren köcheln lassen.

Anschließend mit frischen Koriander garnieren.
Zu dem Kartoffel-Curry kann wunderbar etwas Naanbrot serviert werden.

Tipp:
Alternativ kann das Curry im Backofen geschmort werden.
1 Stunde, Ober-/Unterhitze 200 °C.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Kartoffel-Zucchinipuffer

4-5 große Kartoffeln
1 kleine Zucchini
1 Ei
2 EL Mehl
4 TL Potato Paul
Knobi Genuss Salz

Zubereitung

Kartoffeln schälen, reiben und stehen lassen.

Zucchini reiben, zusammen mit Ei, Mehl und den Gewürzen in eine Schüssel geben.

Bevor die Kartoffeln in die Schüssel gegeben werden, ordentlich den Saft ausdrücken. Saft verwerfen. Dann alles kräftig miteinander vermengen und mit Knobi Genuss Salz nach Gusto abschmecken.

Omas Butteröl in einer Bratpfanne erhitzen. Je 2 EL des Pufferteigs ins heiße Öl geben und von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Kartoffel-Curry

300 g Kartoffeln, in Spalten
100 g Zucchini, in Würfeln
80 g Möhren, in Scheiben
80 g Paprika, in Würfeln
50 g Erbsen, TK
400 g Kokosmilch
400 g stückige Tomaten, Dose
1 geh. TL Suppenliebe
1 TL Meersalz
1 TL Regenbogen Pfeffer
2 TL Koriander, gemahlen
1 TL Kreuzkümmel (Cumin), gemahlen
1 TL Zitronenschale, gerieben
10 g Zitronensaft, frisch gepresst
1 EL Honig
1 EL Erdnussmus
1 TL Potato Paul

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze 25-30 Min. unter ständigem rühren köcheln lassen.

Anschließend mit frischen Koriander garnieren.
Zu dem Kartoffel-Curry kann wunderbar etwas Naanbrot serviert werden.

Tipp:
Alternativ kann das Curry im Backofen geschmort werden.
1 Stunde, Ober-/Unterhitze 200 °C.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Kartoffelspalten

1 kg Kartoffeln
2 TL Potato Paul
2 EL Omas Butteröl

Zubereitung

Kartoffeln in Spalten schneiden und 30 Min. wässern. Kartoffeln trocken tupfen.

Kartoffelspalten mit Potato Paul und Omas Butteröl marinieren.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Auf ein mit Backpapier belegtem Backblech verteilen und für ca. 20-30 Minuten im Ofen goldgelb backen.

Tipp:
Lecker dazu ein Dipp aus 200 g Schmand, 100 g und 2 TL Potato Paul.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Schaschlik

4 Portionen

1 kg Nackenfleisch, gewürfelt ca. 3 cm
3 Gemüsezwiebeln, in halbe Ringe
500 ml Milch oder Kefir
2 EL Lieblings Birne
3 EL Tomatenmark
1 EL Potato Paul
2 TL Regenbogen Pfeffer, a.d. Mühle
1 Kiwi

Zubereitung

Den Schweinenacken würfeln, Zwiebeln vorbereiten.

Tomatenmark, Gewürze und Lieblings Birne mischen und mit der Hand schön in das Fleisch einmassieren. Alles in eine große Schüssel geben und mit Milch/Kefir auffüllen. Zugedeckt im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Marinade umrühren und ggf. abschmecken. Ca. 2 Stunden vor dem Grillen die Kiwi schälen, in kleine Würfel schneiden und zur Marinade geben.

Das Fleisch auf Spieße ziehen und von allen Seiten grillen. Kurz vor dem Servieren mit der Lieblings Birne beträufeln.

Tipp:
Kiwi nicht zu lange (max. 2 Stunden) in der Marinade lassen, sonst wird das Fleisch zu weich und fällt vom Spieß.

Sehr lecker: Frische Zwiebelringe in Essigwasser (Wasser + Lieblings Birne) einlegen und zum Schaschlik servieren.

DAS WÜRZ TEAM

EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

NEU

EINZELPREIS
6,90 €*

Nur im September

6 | 25524 Itzehoe | info@edelschmaus.com **www.edelschmaus.com**
*Aktionsprodukte - Nur solange der Vorrat reicht | Aktionszeitraum September 2023

Potato Paul
90 g

Omas Butteröl
500 ml

Rezeptkarte
mit 2x Rezepten

SET PREIS
23,80 €*

nur im September

DAS WÜRZ TEAM

Leuenkamp 6 | 25524 Itzehoe | info@edelschmaus.com **www.edelschmaus.com**
*Aktionsprodukte - Nur solange der Vorrat reicht | Aktionszeitraum September 2023