Edelschmausrezepte Februar

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Pistazien Tiramisu

100 g gehackte Pistazien
250 g Milch 3,5%
200 g Sahne

Creme
250 g Mascarpone
60 g Pistazienlikör
60 g Pistaziencreme

Zum Schichten
200 g Löffelbiskuit

Zubereitung

Pistazien mit etwas Omas Butteröl 10 Min. goldbraun rösten.
Die Milch handwarm erhitzen und die Sahne steif schlagen. Mascarpone mit Puderzucker, Pistaziencreme, Pistazienlikör und dem Abrieb einer Limette zu einer homogenen Masse rühren. Die geschlagene Sahne unterheben.
Die Hälfte vom Löffelbiskuit auf dem Boden der Auflaufform verteilen und mit der Hälfte der lauwarmen Milch übergießen.
Nun die Hälfte der Creme auf dem Löffelbiskuit verstreichen und dann mit dem Teil der gehackten Pistazien toppen.
Anschließend die restlichen Löffelbiskuit verteilen.
Nun die restliche Creme und Pistazien auf dem Biskuit verteilen.
Dann für mindestens eine Stunde kalt stellen.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Pistazien-Panna-Cotta

Zutaten für 4 Portionen:
50 g weiße Schokolade
50 g Pistazienlikör
200 g Sahne
100 g Zucker
25 g gehackte Pistazien
2 Blatt Gelatine
1/2 Vanilleschote

Zubereitung

Einen Teelöffel gehackte Pistazien für die Deko entnehmen.
Die restlichen Pistazien fein mahlen.
Die weiße Schokolade schmelzen lassen.
Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Sahne, Pistazienlikör, Zucker und Vanille kurz aufkochen.
Die Sahne ca. 15 Minuten abkühlen lassen.
Dann die gemahlenen Pistazien, die geschmolzene Schokolade und die Gelatine gut unterrühren und anschließend in kleine Förmchen füllen.
Ca. 3 Stunden kalt stellen.
Vor dem Verzehr mit gehackten Pistazien und ggf. mit Himbeeren dekorieren.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Pistazienkuchen mit Topping

Für 1 Kastenform:
130 g Pistazien ohne Schale, geröstet
60 g Mehl
1 TL Backpulver
2 Eier
120 g Butter
100 g Zucker
Schale einer Bio Zitrone
175 g Frischkäse
60 g Puderzucker
2 TL Pistazienlikör

Zubereitung

100 g Pistazien in einem Mixer grob zermahlen (den Rest für die Dekoration aufheben).
Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eier hinzufügen und unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit den Pistazien und der Zitronenschale in den Teig geben.
Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und ca. 30-35 Minuten bei 180°C Umluft backen (Stäbchenprobe machen). Kuchen abkühlen lassen.

Frischkäse mit Puderzucker und Pistazienlikör cremig rühren und auf den Kuchen streichen. Die restlichen Pistazien grob hacken und auf dem Frosting verteilen.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Puten-Gemüse Auflauf

35 g Butter
35 g Mehl
450 ml Milch
400 g Putengeschnetzeltes
1 Paprika
1Brokkoli
Kl. Dose Mais
Kl. Dose Erbsen & Möhren
kleine Zucchini
200 g Nudeln
100 g geriebenen Käse
2 Tl Umami
Pfeffer-Salz Mix
Muskat

Zubereitung

Umami mit Wasser quellen lassen für 5 Minuten.
Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
Das Fleisch mit dem Umami verrühren und den Brokkoli kurz blanchieren.
Butter im Topf zerlassen und das Mehl einrühren, mit der Milch ablöschen.
Die Soße mit Muskat , sowie Pfeffer Salz Mix abschmecken.
Fleisch, Gemüse und Nudeln in eine Auflaufform geben, miteinander vermengen und die Soße und den Käse verteilen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft für ca. 30 Minuten backen.
Gemüse kann variiert werden!

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Spätzle-Curry Auflauf

500 g Spätzle (gekocht)
400 g Hähnchenbrustfilet
1 Zucchini

Soße:
1 Zwiebel, Knoblauchzehe
20 g Omas Butteröl
200 g Milch
200 g Creme fraiche
2 TL Sweet Curry
2 TL Feines Süppchen
1 TL Kräuter Freunde
Regenbogen Pfeffer, Meersalz
15 g Speisestärke

Zum überbacken:
150 g geriebenen Gouda

Zubereitung

Gekochte Spätzle in eine Auflaufform geben.
Hähnchenfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, und über die Spätzle geben.
Die Zucchini würfeln und mit in die Auflaufform geben.
Für die Soße Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln, und in Omas Butteröl andünsten.
Restliche Zutaten einrühren und aufkochen lassen.
Die Soße zu den Spätzle und der Zucchini geben und gleichmäßig vergießen.
Den Käse über den Auflauf verteilen, und dass ganze im Backofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze für ca. 35 Minuten backen.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständige Managerin

EDELSCHMAUS

kochen mit Herz

Miss Mixxi

DAS WÜRZ TEAM