

Edelschmausrezepte

April





selbständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Avocado Pasta

400 g Nudeln nach Wahl

Guacamole:
 130 g Parmesan
 1 Knoblauchzehe
 2 reife Avocados
 4 EL Kräuter Öl
 1 EL Basilikum Öl
 2 EL Zitronensaft
 1 EL Pasta Party opt. Toskana
 1 TL Italienisches Genuss Salz
 Cherrytomaten, geviertelt

Pesto:
 1 TL Pasta Party mit
 2 TL Wasser verrühren und 5 Min.
 quellen lassen
 2 EL Omas Butteröl

Zubereitung

Die Nudeln nach Packungsanleitung al dente kochen.

Den Parmesan fein reiben und den Knoblauch pressen.
 Beides in ein hohes Gefäß geben.

Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffeln herauslösen. Zusammen mit dem Olivenöl, dem Zitronensaft sowie die restlichen Gewürzen in das hohe Gefäß zu dem Parmesan und Knoblauch geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Anschließend in einen Topf umfüllen und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Sobald die Nudeln al dente sind, das Kochwasser abgießen und mit frischem Wasser abschrecken. Die Nudeln in Basilikum Öl schwenken. Zusammen mit der warmen Guacamole und den Tomaten in einer Pasta-Schale servieren. Das Pesto on Top geben.





selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Burrata-Baguette

1 kleines Baguette
Kräuter Öl
2 TL Pasta Party
250 g Dattel- oder Cocktailtomaten, halbiert
1/2 rote Paprika, in Streifen
1/2 rote Zwiebel, in feine Ringe
50 ml Dunkle Tomatencreme
Italienisches Genuss Salz
1 Burrata

Zubereitung

Die Paprikastreifen und Zwiebelringe in einer Pfanne mit Kräuter Öl andünsten. Die Tomaten zugeben und einköcheln lassen. Die Dunkle Tomatencreme und Pasta Party zugeben, etwas einreduzieren lassen und zur Seite stellen. Anschließend das Baguette halbieren, mit Kräuter Öl bepinseln und in einer Pfanne knusprig anrösten. Das Tomaten Paprika Gemüse auf dem Baguette verteilen. Burrata darüber zupfen und mit etwas Italienischem Genuss Salz abrunden..





selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

cremige Gemüse Hähnchen Pasta

200 g Hähnchenbrust
1 EL Kräuter Öl
400 g Nudeln
1 Zucchini
1 rote Paprika
Omas Butteröl
100 g Parmesan
200 ml Sahne
100 ml Nudelwasser
2 TL Pasta Party

Zubereitung

Die Nudeln nach Packungsanleitung al dente kochen.

In einer Pfanne das Kräuter Öl erhitzen und die Hähnchenbrust anbraten. Anschließend zur Seite stellen.

In der Zwischenzeit die Zucchini und die Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Omas Butteröl in eine Pfanne geben und das Gemüse darin anbraten. Mit der Gewürzzubereitung Pasta Party abschmecken. Das gebratene Fleisch mit der Sahne hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Die fertigen Nudeln leicht abtropfen lassen. Mit etwas Nudelwasser in die Pfanne zum Gemüse geben und so lange einköcheln lassen bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat.





selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Focaccia

Teig:
300 ml Wasser
1/2 Würfel frische Hefe
15 g Zucker
460 g Weizenmehl (Typ 550)
25 g Kräuter ÖL
3 TL Pasta Party

Griechisches Olivenöl für die Schüssel

Topping:
Kräuter ÖL
kleine Tomaten
Oliven
Rosmarin
Meersalz

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und für 3 Minuten zu einem Teig verkneten. Eine Schüssel mit Olivenöl bepinseln, den Teig hineingeben und für ca. 1 Stunde abgedeckt gehen lassen.

20 Minuten vor Ende der Gehzeit den Backofen auf 180° C Ober- /Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech stürzen und behutsam mit den Händen flach drücken. Mit den Fingern oder einem Kochlöffel kleine Mulden in den Teig drücken. Den Fladen mit Kräuter Öl bestreichen und mit Pasta Party bestreuen. Nach Belieben kann der Fladen mit Meersalz, Rosmarin Zweigen, Oliven oder Tomaten belegt werden.

Die Focaccia im heißen Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. Nach Ende der Backzeit den Ofen ausschalten und für weitere 10 Minuten den Fladen im Ofen ruhen lassen.





selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Frühlingspasta mit Burrata

300 g Spaghetti
1 Zwiebel, gewürfelt
1 Zucchini, in feine Streifen
1 Karotte, in feine Streifen
Omas Butteröl
150 ml Weißwein
200 ml Milch
250 ml Sahne
2 TL Knobi Genuss Salz
2-4 TL Pasta Party
1-2 Burrata

Zubereitung

Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebelwürfel in einer Pfanne in Omas Butteröl andünsten. Die Zucchini und Karottenstreifen mit zu den Zwiebelwürfeln geben und kurz mit andünsten. Das Gemüse mit Weißwein, Milch und Sahne ablöschen und etwas köcheln lassen. Mit Knobi Genuss Salz und Pasta Party abschmecken. Die fertigen Nudeln leicht abtropfen lassen, mit in die Pfanne geben und etwas ziehen lassen. Zusammen mit dem Burrata auf einem Teller anrichten.





selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Italienischer Kartoffelaufbau

500 g Kartoffeln, hauchdünn gehobelt
1-2 Karotten, hauchdünn gehobelt
1/2 Glas Artischocken in Öl, abgetropft
2 Tomaten, in Scheiben geschnitten
1 rote Zwiebel, dünn gehobelt
Kräuter Öl

Soße:
250 ml Rahm zum Kochen
175 g Frischkäse Balance
1,5 TL Pasta Party
1 EL Kräuter Öl

Zubereitung

Eine Auflaufform mit Kräuter Öl auspinseln. Das Gemüse in der Auflaufform schichten.

Alle Zutaten für die Soße verrühren und über das Gemüse gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220° C Ober-/ Unterhitze ca. 35-45 Minuten garen.





selbständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Party Brot

- 200 ml Wasser
- 200 ml Milch
- 1 EL Zuckerrübensirup
- 12 g Hefe
- 125 g getrocknete Tomaten, fein gehackt
- 500 g Weizenmehl (Typ 550)
- 180 g Weizenvollkornmehl
- 2 TL Pasta Party
- 3 EL Kräuter Öl
- 1 EL Sanfte Traube

Zubereitung

Die Hefe zusammen mit dem Zuckerrübensirup in lauwarmen Wasser/ Milch Gemisch auflösen. 10 Minuten stehen lassen.

Die restliche Zutaten zufügen und zu einem Teig verkneten. Zugedeckt 2 Stunden gehen lassen. Anschließend den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Brotlaib formen. Den Teig in eine gefettete Brotform geben, mit einem scharfen Messer einschneiden und mit einem Deckel verschließen. Die Form in den kalten Ofen schieben. Bei 230° C Ober-/ Unterhitze ca. 50 Minuten backen. Nach Ende der Backzeit den Deckel abnehmen und weitere 5 Minuten weiterbacken.



selbstständige Managerin
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

