

Edelschmausrezepte

April





Aioli Pastrami Sandwich

 4 Portionen  ca. 30 Min.

ZUTATEN

Aioli-Mayo:	pro Sandwich:
200 g Homann Mayo	2 Scheiben Vollkorntoast
3 TL Sanfte Traube	3-4 Blätter Eisberg Salat
2 TL Aioli	ca. 4 Scheiben Pastrami-
2 TL Wasser	Aufschnitt

ZUBEREITUNG

Aioli mit Wasser und Sanfter Traube verrühren, 5 Minuten quellen lassen.
Im Anschluss die Mayo einrühren und alles gut vermengen. Kaltstellen.

Das Vollkorntoast tosten oder auf einem Grill rösten.

Kurz auskühlen lassen. Jede Toastscheibe nach Wunsch mit der Aioli-Mayo bestreichen.

Im Anschluss mit Salatblättern und Pastrami-Aufschnitt luftig belegen und zum Abschluss noch mit ein wenig Aioli-Mayo verfeinern.

Beide Hälften zusammenklappen, mit einem Messer diagonal durchschneiden und servieren.





Balsamico Linsen

 4 Portionen  ca. 70 Min.

ZUTATEN

200 g Paradina Linsen	2 Karotten
1 Zwiebel	1 rote Paprika
½ TL Knoblauch Chips (gemahlen)	1 EL Butter
2 TL Toskana	6 EL Donna Bianco
400 ml Wasser	2 EL Zucker
2 TL Feines Süppchen	Regenbogen Pfeffer und Meersalz

ZUBEREITUNG

Zwiebel, Karotten und Paprika fein würfeln.

In einem Topf Zucker mit Donna Bianco erhitzen und unter Rühren etwas reduzieren.

Wenn eine dickflüssige Konsistenz erreicht ist, das Gemüse hinzugeben und leicht andünsten.

Dann die Linsen dazugeben und ebenfalls kurz andünsten.

Toskana und die gemahlenen Knoblauch Chips unterrühren.

Mit Wasser und Feines Süppchen auffüllen, umrühren und bei mittlerer Hitze 30-40 Minuten.

Köcheln lassen bis die Linsen gar sind, aber noch Biss haben.

Die fertigen Linsen mit etwas Butter binden, evtl. mit Regenbogen Pfeffer und Meersalz abschmecken und servieren.

Balsamico Linsen schmecken warm als Beilage, z.B. zu gebratenem Fisch oder kalt mit etwas Feta oder Mozzarella und Rucola als Salat.





Balsamico-Zwiebel-Marmelade



1 Glas



ca. 50 Min.

ZUTATEN

500 g Zwiebeln, dünn geschnitten

2-3 EL Omas Butteröl

100 ml Aceto Balsamico

100 g brauner Zucker

1 TL Pasta Party

etwas Pfeffer Salz Mix aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln in einem großen Topf oder Pfanne in Omas Butteröl bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten anbraten bis sie goldbraun sind.

Alle weiteren Zutaten hinzufügen und gut umrühren.

Die Mischung zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren.

Die Marmelade bei niedriger Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen bis sie dick und sirupartig wird. Gelegentlich umrühren, um ein Anbrennen zu vermeiden.

Die Balsamico-Zwiebel-Marmelade vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

In ein sauberes und steriles Glas füllen und gut verschließen.

Genieße die Balsamico-Zwiebel-Marmelade als Beilage zu Fleischgerichten oder direkt auf's Brot!





Chorizo Couscous mit Aioli

 4 Portionen
  ca. 30 Min.

ZUTATEN

3 EL Schmand	250 g Chorizo
3 EL Mayo	400 g Couscous
1 EL Griechisches Olivenöl	680 ml Wasser
1 TL Aioli, gehäuft	3 TL Feines Süppchen
1 EL Omas Butteröl	200 g Spinat, frisch
2 rote Zwiebeln	1 Zitrone

ZUBEREITUNG

Aioli mit Wasser quellen lassen und anschließend mit Schmand, Mayo und Griechischem Olivenöl verrühren.

Chorizo in Scheiben schneiden und in Omas Butteröl anbraten.

Die in Streifen geschnittene Zwiebel hinzugeben und mit anbraten.

Couscous, Wasser und Feines Süppchen hinzufügen.

Hitze reduzieren und zugedeckt köcheln lassen bis die Flüssigkeit aufgesaugt ist.

Spinat waschen, verlesen und unterheben.

Couscous in die Mitte des Telles platzieren, den Aioli Dip darüber geben und mit 2 Zitronenspalten servieren.



Dänischer Gurkensalat



2 Portionen



ca. 20 Min.

ZUTATEN

- 1 Salatgurke
- 2 EL Salz
- 120 ml Wasser
- 2 TL Garten Glück
- 4 EL Donna Bianco
- 2 EL Zucker

ZUBEREITUNG

Salatgurke dünn hobeln und in eine Schüssel geben.

Gurkenscheiben salzen, durchmengen und 5 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit aus den restlichen Zutaten ein Dressing herstellen.

Das Ganze so lange rühren bis der Zucker aufgelöst ist.

Gurken unter fließendem Wasser abspülen, sanft ausdrücken und zum Dressing geben.

Gurken und Dressing vermengen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.





Mediterrane Knusperschnecken



15 Stück



ca. 30 Min.

ZUTATEN

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal

100 g Frischkäse

1 TL Aioli

1-2 EL Petersilie, TK

50 g geriebener Käse, z. B. Gouda

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Blätterteig mit Frischkäse bestreichen.

Aioli und Petersilie gleichmäßig darüber streuen.

Käse gleichmäßig verteilen.

Von der langen Seite her aufrollen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 15-18 Min.

bis zur gewünschten Bräune backen.





Spaghetti aglio e olio mit Garnelen

 4 Portionen  ca. 30 Min.

ZUTATEN

250 g Garnelen
500 g Spaghetti
Meersalz
Regenbogen Pfeffer
2 EL Griechisches Olivenöl
1-2 EL Aioli
2-3 EL Parmesan
1 Spritzer Aceto Balsamico

ZUBEREITUNG

Spaghetti in Salzwasser kochen.

Aioli in eine Schüssel geben, mit Nudelwasser aktivieren und ca. 1 EL Griechisches Olivenöl hinzufügen.

Garnelen in 1 EL Olivenöl dünsten und mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer würzen.

Die heißen, fertigen Spaghetti in die Pfanne geben.

Aioli Pesto ebenfalls dazu geben und alles zügig durchmengen.

Pasta anrichten und mit Parmesan sowie einem Spritzer Aceto Balsamico den letzten Pfiff geben.

Auch lecker: Rucola und Tomaten dazu geben.





Tomaten-Tiramisu



6 Portionen



ca. 30 Min.

ZUTATEN

250 g Cherry Tomaten

ca. 100 g Brotchips

125 g Mini Mozzarella

2 EL Bruschetta

3 EL Basilikum Öl

6 TL Aceto Balsamico

1 Handvoll Basilikum

ZUBEREITUNG

Bruschetta in 4 EL Wasser aktivieren.

Aktiviertes Bruschetta mit Basilikum Öl zu einem Pesto anrühren.

Brotchips grob zerbröseln und in Gläser füllen.

Tomaten vierteln und Mozzarella halbieren.

Pesto mit Tomaten und Mozzarella vermischen und auf die Brotchips geben.

Tiramisu mit 1 TL Aceto Balsamico pro Glas beträufeln.

Mit Basilikum garnieren und servieren.



Buche mich!



Gern stelle ich dir
persönlich unsere
Köstlichkeiten im Rahmen
einer Verkostung vor.

Da kannst du dann in
vertrauter Umgebung die
verschiedenen Produkte im
Kreise deiner Freunde in
Ruhe kennenlernen.



Komm ins Team

Werde selbstständige/r Vertriebspartner/in für Edelschmaus im
Würzteam

Wir bieten dir:

- Monatliche Schulungen
- Freie Zeiteinteilung
- Eine Sammlung an tollen Grafiken und Rezepten zur freien Verfügung
- jeder Zeit Hilfe bei Fragen
- tolle Teamevents
- gute Verdienstmöglichkeiten
- Eigener Webshop
- jede Menge Spass in einem tollen Team
- und vieles mehr!

