

Edelschmausrezepte

Mai





Erbsen-Speck-Nudelsalat



4 Personen



20 Minuten

ZUTATEN

- 2 leicht gehäufte TL Sour Cream
- 8 TL Wasser
- 80 - 100 g Mayonnaise
- 300 g kleine Nudeln
- 200 g gefrorene Erbsen
- 150 - 200 g Speckwürfel
- Meersalz und Regenbogen Pfeffer nach Geschmack
- Schnittlauch zum Garnieren.

ZUBEREITUNG

Sour Cream mit Wasser verrühren und etwas quellen lassen.

Mayonnaise unterrühren.

Nudeln nach Packungsanweisung im Salzwasser al dente kochen, die letzten 5 Minuten die Erbsen mitkochen lassen. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Nudeln und Erbsen mit der Sour Cream-Mischung vermengen.

Speck bei niedriger Temperatur in einer Pfanne knusprig braten. Zum Nudelsalat geben.

Nach Geschmack salzen, pfeffern und mit Schnittlauchröllchen garnieren.

Variation: statt Speck kann man auch frische Bratwürste verwenden, das Brät in kleinen Kugeln herausdrücken und braten.





Gratinierte Süßkartoffel



2 Personen



40 Minuten

ZUTATEN

1 große Süßkartoffel	1 TL Sour Cream
2 Prisen Meersalz	2 TL Wasser
8 Cocktail Tomaten	100 g Creme Fraiche
2 rote Zwiebeln	100 g Frischkäse
2 EL Omas Butteröl	2 Prisen Knobli Genuss Salz
8 Umdrehungen Knobli	2 Prisen Pfeffer Salz Mix
Chips aus der Mühle	200 g geriebenen Käse

ZUBEREITUNG

Die Süßkartoffel schälen und vierteln. Die Süßkartoffelviertel circa 15–18 Minuten im kochenden Wasser mit Meersalz stichfest kochen (die Garzeit kann je nach Dicke der Viertel variieren). Nicht zu weich garen, damit die Kartoffel im Ofen nicht zerfällt.

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die gegarten Viertel auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech auslegen und mit Käse bestreuen. Circa 15–20 Minuten im Ofen überbacken, bis der Käse gebräunt ist.

In der Zwischenzeit die Zwiebel würfeln und in Omas Butteröl scharf anbraten. 6 Cocktailtomaten vierteln und zusammen mit den Knobli Chips und dem Knobli Genuss Salz zu den Zwiebeln geben.

Sour Cream mit Wasser anrühren und 5 Minuten quellen lassen. Den Frischkäse und Creme Fraiche unterrühren.

Sour Cream Mischung auf 2 Tellern verteilen. Rechts und links davon jeweils ein Süßkartoffelviertel platzieren und mit dem Zwiebel-Tomaten-Mix toppen.

2 Cocktailtomaten halbieren und die Kartoffeln damit garnieren.





Himbeer-Basilikum-Eis



4 Personen



10 Minuten

ZUTATEN

500 g gefrorene Himbeeren

8-10 Blätter Basilikum

20 g Lemon Basil Creme

2 TL Basilikum Öl

100 g gezuckerte Kondensmilch

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten im Mixer auf höchster Stufe circa 1 Minute zerkleinern.

Gut umrühren und noch einmal 1 Minute gut durchmischen.

Fertig!

Das Eis auf Schälchen verteilen, mit Basilikum und etwas Basilikum Öl garnieren und genießen.

Guten Appetit!





Kräuterpfannkuchen



4 Personen



30 Minuten

ZUTATEN

Für die Pfannkuchen:

250 g Milch

2 Eier

3 TL Kräuter Freude

½ TL Chimichurri

Genuss Salz

125 g Mehl

Außerdem:

18 Stangen Spargel

6-12 Scheiben gekochter Schinken (optional)

Für die Paprika-Kapern-
Sauce:

100 g rote Paprika

20 g Kapern

50 g Griechisches Olivenöl

30 g Lemon Basil Creme

½ TL Malabar Genuss Salz

2 Prisen Regenbogen Pfeffer

2 TL Honig

ZUBEREITUNG

Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden. Im Salzwasser oder Dampf bissfest kochen und warm halten.

Die Zutaten für die Pfannkuchen zu einem glatten Teig verrühren und ruhen lassen. Anschließend 6 dünne Pfannkuchen nacheinander bei mittlere Hitze in einer Pfanne mit etwas Omas Butteröl goldbraun backen. Warm halten.

Für die Sauce, die Paprika mit den Kapern fein hacken und im Öl in einem Topf 2 Minuten bei hoher Hitze andünsten. Lemon Basil Creme, Gewürze und Honig zugeben und 3 Minuten bei mittlerer Hitze unter Rühren weiterdünsten. Warm halten.

Jeden Pfannkuchen mit 1-2 Scheiben Schinken belegen (optional), 3 Stangen Spargel darauflegen, einrollen und mit der Paprika-Kapernsauce anrichten.

Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.





Lemon Basil Risotto



4 Personen



30 Minuten

ZUTATEN

300 g Risottoreis	6 EL Lemon Basil Creme
1 Zwiebel (fein gehackt)	70 g Parmesan
1 Knoblauchzehe (fein gehackt)	2 TL Omas Butteröl
3 EL Griechisches Olivenöl Zitrone	Pfeffer Salz Mix aus der Mühle (nach Geschmack)
1200 ml Brühe	

ZUBEREITUNG

Griechisches Olivenöl Zitrone leicht erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Reis zugeben und unter Rühren einige Minuten anschwitzen.

Mit Lemon Basil Creme ablöschen.

Einkochen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

Nach und nach die Brühe zugeben, unter Rühren circa 20 Minuten garen, bis der Reis gar ist.

Wenn der Reis cremig ist, den Topf vom Herd nehmen und mit Pfeffer Salz Mix abschmecken. Parmesan und Butteröl unterrühren.

Risotto auf Teller verteilen und nach Wunsch mit Lemon Basil Creme, Parmesan und Basilikumblättern garnieren.





Lemon-Basilikum-Limo



4 Personen



10 Minuten

ZUTATEN

4 Bio Limetten (unbehandelt)

170 g gezuckerte Kondensmilch

50 g Zucker

30 g Lemon Basil Creme

6 Basilikumblätter

150 g Eiswürfel, sowie einige mehr zum Servieren

500 ml Mineralwasser

Optional: Gin oder Vodka

ZUBEREITUNG

Die Limetten waschen und vierteln.

Zusammen mit der Kondensmilch, Zucker, Lemon Basil Creme, Basilikum und den Eiswürfeln in den Mixer geben und auf höchster Stufe 1 ½ Minuten mixen.

Die Mischung anschließend nach und nach durch ein feines Sieb geben, damit die groben Stücke abgeseiht werden.

Mineralwasser hinzugeben.

4 Cocktailgläser zur Hälfte mit Eis füllen. Optional 20 ml Gin oder Vodka auf das Eis geben.

Mit der Limonade auffüllen.

Viel Spaß bei diesem säuerlich-herben Genuss, perfekt für den Sommer!





Spargel-Brot-Salat



2 Personen



20 Minuten

ZUTATEN

- 100 g frisches, grobporiges Brot (z. B. Ciabatta)
- 1/2 TL Omas Butteröl zum Rösten
- 500 g grüner Spargel
- 3 leicht gehäufte TL Sour Cream
- 12 TL Wasser
- 5 TL Omas Butteröl
- 1 EL frische, gehackte Petersilie
- Meersalz und Regenbogen Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Das weiche Brot vorsichtig in Würfel schneiden und mit ein wenig Butteröl bei sehr niedriger Temperatur in einer großen Pfanne anrösten, bis das Brot rund herum knusprig, aber nicht dunkel ist. Umfüllen.

Währenddessen den Spargel putzen, eventuell den unteren Teil schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Sour Cream mit Wasser vermengen und quellen lassen.

Den Spargel in der Pfanne mit 1 TL Butteröl bei mittlerer Hitze anbraten, etwas Wasser zugeben und bis zur gewünschten Bissfestigkeit garen.

Das gequollene Gewürz mit 4 TL Butteröl und der Petersilie verrühren und zügig mit Brot und Spargel vermengen.

Nach Belieben salzen, pfeffern und sofort genießen.





Zitronige Antipasti



4 Personen



20 Minuten

ZUTATEN

- 250 g Möhren
- 3 Paprikaschoten
- 1 Zucchini
- 5 TL Toskana
- 2-3 TL Knobi Genuss Salz
- 4 EL Lemon Basil Creme
- 3 EL Griechisches Olivenöl
- 3 EL Griechisches Olivenöl Zitrone
- etwas Omas Butteröl zum Anbraten

ZUBEREITUNG

Möhren schälen und in circa $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden.

Zucchini ebenfalls in circa $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden.

Paprika entkernen und in Streifen schneiden.

Möhren, Zucchini und Paprika nacheinander in einer Pfanne in Butteröl separat anbraten, das Gemüse sollte noch Biss haben.

Anschließend alles zusammen in die Pfanne geben, die restlichen Zutaten zufügen und kurz bei milder Hitze schwenken.

Abkühlen und gut durchziehen lassen.

Die Antipasti lassen sich sehr gut vorbereiten und im Kühlschrank einige Tage aufbewahren.



Lust auf Mehr?

Dann freu dich auf die nächste Ausgabe – oder frag deine Edelschmaus-Beratung nach weiteren Rezeptideen und Gewürzlieblingen!



Jetzt ausprobieren &
genießen!

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!



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.

