

# Edelschmausrezepte

## August



Happy

Summer

Holiday





# Balsamico Cocktail



2 Personen



10 Minuten

---

## ZUTATEN

250 g frische Erdbeeren

Saft von ½ Zitrone

50 g Miss Mapfel

2 EL Balsamico rosè

Prosecco

Eiswürfel

2 Orangenscheiben

optional Minzblätter

---

## ZUBEREITUNG

Die Erdbeeren, den Zitronensaft und Miss Mapfel in einen Mixer geben und pürieren.

Die Mischung auf zwei Cocktailgläser oder Rotweingläser aufteilen.

Pro Glas 3-4 Eiswürfel hinzugeben und mit Prosecco aufgießen.

Für die alkoholfreie Variante nimmt man statt Prosecco Soda.

In jedes Glas gibt man nun noch zwei EL Balsamico rosè.

Umrühren und mit einer Orangenscheibe und optional Minze dekorieren.





# Bratapfel Kuchen



2 Personen



70 min

## ZUTATEN

- 250 g Mehl
- 250 g Zucker
- 1 Ei
- 150 g Butter
- ½ Pck. Backpulver
- 3 Becher Sahne
- 2 TL Miss Mapfel
- 1 Pck. Vanillepudding
- 6 Äpfel (Boskop)

## ZUBEREITUNG

Mehl, die Hälfte vom Zucker, Ei, Butter und Backpulver verkneten und 30 Minuten kalt stellen. Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den gekühlten Teig in eine gefettete Springform drücken und einen Rand hoch ziehen.

Man kann optional einen kleinen Rest Teig übrig lassen, um den Kuchen damit zu verzieren.

Die Äpfel schälen, mit einem Apfelsausstecher das Kernhaus entfernen und auf dem Teig in der Form legen.

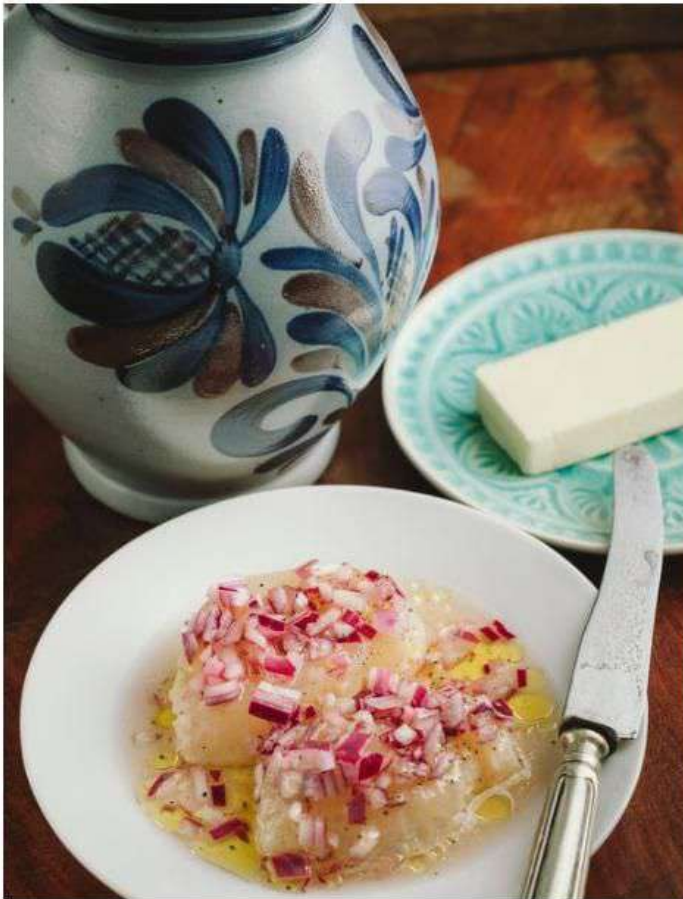
2 Becher Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit den letzten Becher Sahne zusammen mit dem Puddingpulver, dem restlichen Zucker sowie Miss Mapfel verrühren. Die angerührte Sahne nun in den Topf mit der heißen Sahne gießen und unter ständigem Rühren zu einem Pudding verrühren. Den Pudding sofort über die Äpfel gießen.

Optional: Wer Teig zurück gelassen hat, kann daraus jetzt Blätter oder andere Formen ausstechen und auf den Pudding legen.

Den Kuchen nun bei 170 Grad Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene 70 Minuten backen.

Im Anschluss kann der Kuchen noch mit Miss Mapfel bestreut werden und sollte nun 24 Stunden abgestellt werden.





# Hessischer Handkäse



2 Personen



2 Std.

## ZUTATEN

2 Rollen Harzer Käse

1 kleine, rote Zwiebel

4 EL Omas Butteröl

5 EL Balsamico rosé

½ TL Kümmel

10 Pfefferkörner

“Regenbogen Pfeffer”

1 TL Pfeffer Salz Mix

## ZUBEREITUNG

Handkäsestücke vierteln und in eine flache Schüssel geben.

Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

Aus den anderen Zutaten eine Marinade herstellen und über die Zwiebel geben. Kurz ziehen lassen und danach alles über dem Handkäse verteilen.

Abdecken und ca. 1,5 Std durchziehen lassen.

Mit frischem Bauernbrot und Butter genießen.





# Kartoffelsalat



6 Personen



2 Stunden

## ZUTATEN

800 g Drillinge

1 Salatgurke

1 rote Zwiebel

1 EL Omas Butteröl

150 ml Wasser

5 TL Tango Argentino

½ TL Knobi Genuss Salz

4 EL Balsamico rosé

6 EL Griechisches Olivenöl

## ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln gründlich waschen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten kochen.

Anschließend die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.

Die Zwiebel fein würfeln und in Omas Butteröl glasig dünsten. Wasser, Tango Argentino und Knobi Genuss Salz hinzufügen und etwa 10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Die Salatgurke waschen und mit einem Küchenhobel in feine Scheiben schneiden. Gurkenscheiben zu den Kartoffeln geben.

Nun den Zwiebelsud zusammen mit Balsamico Rosé und Griechischem Olivenöl über die Kartoffeln geben und alles gut vermengen.

Den Salat mindestens 1 Stunde ziehen lassen – noch besser schmeckt er, wenn er über Nacht im Kühlschrank durchzieht.





# Kichererbsen Salat



4 Personen



40 Minuten

## ZUTATEN

- 2 Gläser Kichererbsen
- 2 Bund Möhren
- Salz & Pfeffer
- 2 EL Griechisches Olivenöl
- 3 EL Pizza & Pasta Öl
- 2 TL Kesselzauber
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 Schuss Zitronensaft
- 200 g Feta
- 200 g Griechischer Joghurt
- 2 Stiele Minze

## ZUBEREITUNG

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Möhren schälen, vierteln und längs halbieren.

Mit Griechischem Olivenöl, Salz, Kesselzauber und Kreuzkümmel vermischen und auf einem Backblech 20 - 30 Minuten rösten.

Kichererbsen abtropfen und spülen, mit Zitronensaft, Pizza & Pasta Öl, Salz und Pfeffer würzen und verrühren.

Feta und Joghurt cremig pürieren, Minze waschen und klein schneiden.

Fetacreme auf den Tellern verteilen, Kichererbsensalat und lauwarme Möhren darüber geben.



# Kohlrabispaghetti



2 Personen



45 Minuten

## ZUTATEN

- |                       |                              |
|-----------------------|------------------------------|
| 1 Kohlrabi            | ½ EL Garten Glück            |
| 100 g gek. Linsen     | 2 EL Dunkle Tomaten<br>Creme |
| 1 Karotte             | ½ Salatgurke                 |
| 2 Tomaten             | ¼ Bund Schnittlauch          |
| ½ EL Pizza & Pasta Öl | ½ EL Knobi Genuss Salz       |

## ZUBEREITUNG

Kohlrabi schälen und mit einem Spiralschneider in dünne Spiralen schneiden.

Karotten schälen, Gurke und Tomate waschen und alles fein würfeln.

Schnittlauch fein hacken.

Karotten, Gurke, Tomaten, Schnittlauch und Linsen mit Pizza & Pasta Öl, Knobi Genuss Salz, Dunkler Tomaten Creme und Garten Glück vermischen und über die Kohlrabi Spaghetti geben. Durchziehen lassen und genießen.





# Marinierte Tomaten



2 Personen



Zeitangabe

## ZUTATEN

300 g Tomaten nach Wahl

1 rote Zwiebel

2 EL Griechisches Olivenöl

1 EL Pasta Party

1 EL Balsamico rosé

## ZUBEREITUNG

Tomaten halbieren, Zwiebel in Ringe schneiden und zur Seite stellen.

Pasta Party mit 2 EL Wasser 5 Minuten quellen lassen.

Olivenöl und Balsamico rosé dazu geben und mit den Tomaten und Zwiebeln vermengen.

Diese Marinade schmeckt auch total lecker zu gebackener Paprika, zu Feta, Champions oder als Topping für Pizza, Baguette oder Pinsa.



# Lust auf Mehr?

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



Jetzt ausprobieren &  
genießen!

# 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!

