

MONATSREZEPTE

Januar



Pizza Brötchen



- 1 Packung TK Sonntagsbrötchen
- 3 EL Oliven
- 5 getrocknete Tomaten
- 100 g geriebenen Mozzarella

- 1 TL Toskana
- 1 TL Pizza Blitz
- 0,5 TL Malabar Genuss Salz



Zubereitung

Die Sonntagsbrötchen in je 6 Stücke schneiden.

Die Oliven und getrockneten Tomaten in kleine Stücke würfeln.

Anschließend die Sonntagsbrötchen, Tomaten, Oliven und die Gewürze in eine Schale geben und gut miteinander vermischen.

Die Masse auf 12 Muffin Förmchen aufteilen.
Bei 180 Grad Umluft ca. 15 Minuten backen.

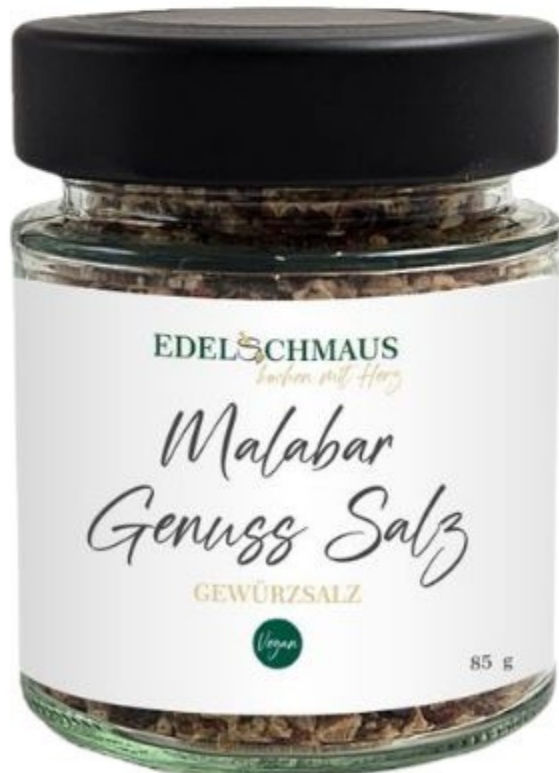
Spätzlepfanne mit Hähnchen



- 2 Hähnchenbrüste, in mundgerechte Stücke geschnitten
- 500 g TK Mischgemüse
- 250 g Kochsahne
- 250 g Spätzle aus dem Kühlregal
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 3 TL Pilz Pesto
- 1-2 TL Malabar Genuss Salz
- Omas Butteröl

Zubereitung

Hähnchen und Zwiebelwürfel in Omas Butteröl anbraten. TK Gemüse dazugeben und mitbraten. Nun die Spätzle kurz mitbraten, Kochsahne dazu und mit Pilz Pesto und Malabar Genuss Salz würzen. Alles ein paar Minuten köcheln lassen, bis auch die Spätzle "durchgezogen" sind.



Gulaschsuppe

- 300 g Zwiebeln, feine Würfel
- 1/4 TL gemahlene Knoblauch Chips
- 1 EL Omas Butteröl
- 2 TL Meat & Veggie
- 30 g Tomatenmark
- 2 TL Malabar Genuss Salz und etwas mehr zum Abschmecken
- 700 g Rindergulasch, in kleinen Würfeln
- 700 g heißes Wasser
- 2 TL Feines Süppchen
- 400 g braune Champignons, geviertelt oder in Scheiben
- 35 g Mehl
- 150 g Rotwein
- 70 g Preiselbeerkompott
- Regenbogen Pfeffer zum Abschmecken
- Let it Burn zum Abschmecken



Zubereitung

Die Zwiebeln und gemahlene Knoblauch Chips in Omas Butteröl andünsten. Das Tomatenmark, Meat&Veggie sowie Malabar Salz zugeben und ca. 3 Minuten dünsten.

Rindergulasch zugeben und ca. 5 Minuten schön anbraten. Wasser, Feines Süppchen und Champignons zugeben und 80 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen.

Ein Schüsselchen mit Mehl und Rotwein füllen, verrühren und dazugeben, weitere 8 Minuten aufkochen lassen. Preiselbeerkompott zugeben und erhitzen, mit Malabar Salz, Regenbogen Pfeffer und Let it Burn abschmecken.

Tipp: Mit gehackter Petersilie bestreuen oder mit einem Klecks Schmand und Preiselbeeren servieren.



Zartschmelzende Schokoladen Creme

105 g Schokolade gemischt (Vollmilch /Zartbitter)
200 g Milch
200 g Sahne
3 EL Zucker
1,5 geh. TL Black and White
1,5 geh. TL Kakao Pulver
25 g Mondamin
1/4 TL Malabar Genuss Salz



Zubereitung



Die Schokolade in grobe Stücke brechen und im Mixtopf 5 Sek /St 10 zerkleinern.

Sahne und Milch zugeben und die Schokolade darin 2,5 Min./90 Grad / St 2 auflösen.

Die restlichen Zutaten zum Schoko Gemisch zufügen und 6 Min. / 100 Grad / St 3 aufkochen.

Die Masse in kleine Gläser oder Espresso Tassen füllen. Abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Schokoladen Creme ist am nächsten Tag stichfest und und zergeht zartschmelzend auf der Zunge.

Schinken Sahne Pasta



500 g Pasta
200 g Schwarzwälder Schinken in Streifen geschnitten
500 g Kochsahne
2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
1 TL Tango Argentino
1-2 TL Malabar Genuss Salz
1/4 TL Muskatnuss, gerieben
Omas Butteröl

Zubereitung

Pasta wie gewohnt kochen.
In der Zeit den Schinken, Zwiebel und Knoblauch in Omas Butteröl anbraten.
Kochsahne dazu und leicht eindicken lassen. Mit Malabar Genuss Salz, Tango Argentino und Muskatnuss würzen.
Mit der Pasta servieren.

