



selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Grüner Obatzda

225 g Camembert
Blätter von 3 Stiele Basilikum
etwas Meersalz*
75 g weiche Butter
50 g Frischkäse
¼ TL Kümmel
¼ TL Cayennepfeffer
2 TL Paprika grün*

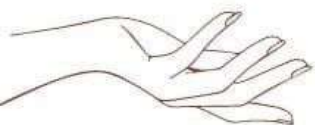


*Original Edelschmaus

Rezept des Monats Juli Aktion 2023

Zubereitung

Basilikumblätter und Camembert klein schneiden. Mit den restlichen Zutaten in ein hohes Rührgefäß geben und mit dem Pürierstab zu einem Dipp verarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Ggfs. mit der Gabel nochmal gut vermengen/zerdrücken.



von Hand gefertigt



Edelschmaus Garantie
ohne Geschmacksverstärker,
Konservierungsstoffe, keine Rieselhilfen und
keine künstlichen Farbstoffe



Grünes Dressing

- 1 TL Basilikum Öl*
- 1 TL Schmauszeit Senf*
- 3/4 TL Royales Genuss Salz*
- 3/4 TL Paprika grün*
- etwas Regenbogen Pfeffer*
- 5 EL Sanfte Traube*
- 50 ml Kondensmilch 4%



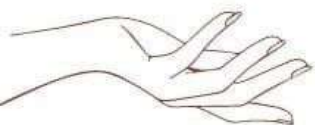
*Original Edelschmaus

Rezept des Monats Juli Aktion 2023

Zubereitung

Alle Zutaten für das Dressing in einen Schüttelbecher geben und schütteln/vermengen, bis alle Zutaten miteinander verbunden sind.

Zu grünen Blattsalaten servieren. Aufgrund des leichten Basilikum-Aromas den Salat mit Tomaten und Mozzarella ergänzen.



von Hand gefertigt



Edelschmaus Garantie
ohne Geschmacksverstärker,
Konservierungsstoffe, keine Rieselhilfen und
keine künstlichen Farbstoffe



selbständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Grünes Hummus

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Kichererbsen, ca. 250 gr.
- 1 EL Mandelmus
- 2 EL Griechisches Olivenöl*
- Zitronensaft von 1/2 Zitrone
oder 1-2 TL Griechisches Olivenöl
nehmen
- 1/2 TL Meersalz*
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 EL Paprika grün*
- 1 grüne Paprika, fein gewürfelt



*Original Edelschmaus

Rezept des Monats Juli Aktion 2023



Zubereitung

Die Kichererbsen im Sieb abtropfen lassen und den Sud auffangen.

Knoblauch im Thermomix 3 Sek/Stufe 8 zerkleinern oder durch die Knoblauchpresse pressen

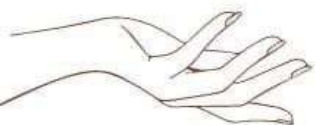
Abgetropfte Kichererbsen, Mandelmus, Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Kreuzkümmel, Paprika grün und die Hälfte der Paprikawürfel in den Mixtopf und 30 Sek/Stufe 8 pürieren, alternativ mit einem Pürierstab.

Ggfs. wiederholen.

Wenn das Hummus zu fest ist, etwas vom aufgefangenen Sud dazu geben.

Humus auf einem Teller oder in einer Schüssel anrichten und ganz nach Wunsch, z.B. mit den restlichen Paprikawürfeln, gehobelten Mandelblättchen, frischen Kräutern, Paprika rot, gemahlene Knoblauchchips und Olivenöl verzieren.

Dazu Fladenbrot, Ciabatta oder Baguette reichen.



von Hand gefertigt



selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Hähnchenspieße Honey Glaze

Zutaten für 4 Spieße:

1 Hähnchenbrust Filet
 1 Paprika rot / grün
 4-6 Champignons
 1 Zwiebel
 1- 2 TL ungeschälten Sesam

Zutaten Honey Glaze:

1 TL Honig
 1 TL Schmauszeit Senf*
 1/2 - 1 TL Knoblauch Genuss
 Salz*, aus der Mühle
 1/2 TL Paprika rot* / grün*
 1 EL Sanfte Traube*
 6 EL Oma's Butteröl*

*Original Edelschmaus



Rezept des Monats Juli Aktion 2023



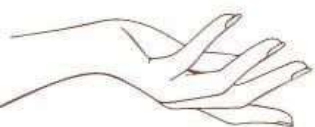
Zubere

Zutaten für die Spieße vorbereiten: Zwiebeln schälen, Paprika waschen und alles in gleich große Stücke schneiden und sie dann abwechselnd auf die Spieße stecken.

Mit einem kleinen Schneebesen die Glaze anrühren und die Spieße mit einem Backpinsel damit einstreichen. Abschließend mit Sesam bestreuen.

Die Spieße im Airfryer oder Backofen bei 200 °C, ca. 20 - 25 Min. goldbraun backen.

Tipp! Besonders lecker sind sie vom Grill.



von Hand gefertigt



Edelschmaus Garantie
 ohne Geschmacksverstärker,
 Konservierungsstoffe, keine Rieselhilfen und
 keine künstlichen Farbstoffe



selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Knusprige Kartoffelecken

Variante 1

- 200 g Kartoffeln
- Knobi Genuss Salz*
- 2 TI Paprika grün*
- 2-3 El Knobi Öl*
- Schwarzkümmel

Variante 2

- 200g Kartoffeln
- Pfeffer Salz Mix*
- 2 TI Paprika rot*
- 2-3 El Knobi Öl*
- Schwarzkümmel

*Original Edelschmaus



Rezept des Monats Juli Aktion 2023



Zubereitung:

Kartoffeln in Spalten schneiden u verteilen.

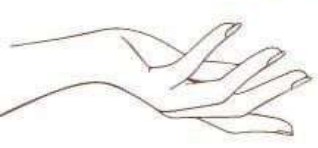
Jeweils mit den restlichen Zutaten vermengen.

Ein Backblech oder den Großen Ofenzauberer mit etwas Öl einstreichen, etwas Schwarzkümmel darauf verteilen.

Die beiden Varianten auf jeweils eine Hälfte verteilen und bei 200 Grad für 50 Minuten backen.

Danach alles einmal wenden, so dass überall Schwarzkümmel ist

Mit einem Dip oder zum Grillfleisch servieren und genießen.



von Hand gefertigt



selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Kokos- Kürbissuppe mit Apfel

- 750 g Kürbis
- 500 ml Gemüsebrühe - Feines Süsschen*
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer
- 1 Apfel
- 1 Dose Kokosmilch
- 1 Am Curry* nach Belieben
- Paprika rot* nach Belieben
- Meersalz* und Regenbogen Pfeffer*
- Mühle
- Kurkuma

*Original Edelschmaus



Rezept des Monats Juli Aktion 2023

Zubereitung

Kürbis und Apfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden.

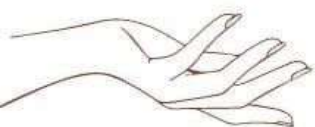
Knoblauch und Ingwer in Scheiben schneiden und anbraten.

Kürbis und Apfel dazu geben und mit anbraten.

Dann mit Gemüsebrühe ablöschen.

Ca. 20 Min köcheln lassen und anschließend pürieren.

Die Kokosmilch hinzugeben und mit den Gewürzen abschmecken.



von Hand gefertigt



Edelschmaus Garantie
ohne Geschmacksverstärker,
Konservierungsstoffe, keine Rieselhilfen und
keine künstlichen Farbstoffe



selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

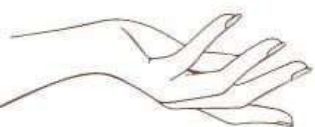
Spinat-Moussaka

600 g TK-Blattspinat	200 g geriebener Gouda
500 g Kartoffeln geschält	30 g Butter
500 g Hackfleisch, gemischt	25 g Mehl
1 EL Griechisches Olivenöl*	250 ml Milch
1 mittelgroße Zwiebel	2 TL Feines Süppchen*
2 EL Bruschetta*	2 Eigelb
2 TL Paprika rot*	
Meersalz*	
Regenbogen Pfeffer*	
Muskat	
Oregano	

*Original Edelschmaus



Rezept des Monats Juli Aktion 2023



von Hand gefertigt

Zubereitung

Blattspinat auftauen lassen, gut Backofen auf 200 °C O/U vorheizen. Kartoffeln kurz vorkochen (ca. 15 Min.), in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln klein hacken und in Olivenöl anbraten. Bruschetta mit 2 EL Wasser aktivieren. Hackfleisch zu den Zwiebeln geben, ebenso Bruschetta, Paprika. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Oregano würzen, anbraten. In einem kleinen Topf Butter schmelzen, Mehl hinzugeben, kurz anschwitzen. 2 TL Feines Süppchen in 250 ml Wasser auflösen, mit der Milch und 100 g vom Käse dazu geben. Alles aufkochen, bis eine sämige Soße entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss vom Herd nehmen und Eigelb unterziehen. Nun eine Auflaufform fetten, Hälfte der Kartoffeln hineingeben, dann Hälfte vom Hackfleisch, dann Hälfte vom Spinat, Hälfte von der Soße. Das mit den restlichen Zutaten in gleicher Reihenfolge wiederholen. Abschließend mit restlichem Käse bestreuen und auf der untersten Schiene ca. 45 min. überbacken.



selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Zweierlei Obatzter

1/2 Zwiebel
 125 g Camembert
 40 g Schmelzkäse
 40 g weiche Butter
 1/2 TL Knobi Genuss Salz*, aus der Mühle
 1/2 TL Regenbogen Pfeffer*, aus der Mühle
 1 TL Paprika rot oder grün*

*Original Edelschmaus



Rezept des Monats Juli Aktion 2023

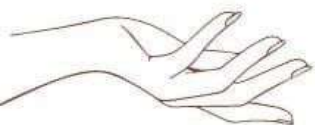
Zubereitung

Zwiebel sehr fein schneiden. Camembert ebenfalls.

Camembert mit Schmelzkäse, Butter und Gewürzen gut vermengen. Das gelingt am Besen mit einer Gabel, damit eine cremig, leicht stückige Creme entsteht.

Abschließend Zwiebeln unterheben.

Obatzter in eine Schale umfüllen oder mit einer Garnierspritze auf Cracker aufspritzen, mit Paprika dekorieren und genießen!



von Hand gefertigt



Edelschmaus Garantie
 ohne Geschmacksverstärker,
 Konservierungsstoffe, keine Rieselhilfen und
 keine künstlichen Farbstoffe