

Januar Rezepte



Geschmacks Team
EDELSCHMAUS



Käse Kartoffelpuffer mit Lachs



4 Personen



25 Minuten

ZUTATEN

- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 6 Kartoffeln | 1 TL Garten Glück |
| 2 EL Käsegourmet | 2 EL Griechisches Olivenöl |
| 2 Eier | |
| 1 EL geriebener Käse | |
| 3 EL Crème fraîche | |
| 2 TL Currywurst Carl | |
| 1 TL Knobi Öl | |
| 1 Pck Räucherlachs | |
| Parmesan | |

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen und reiben.

Geriebene Kartoffeln mit Eiern, Käse und Käsegourmet verrühren.

Pfanne erhitzen und einzelne Pfuffer in Knobi Öl heraus braten.

Crème fraîche mit Currywurst Carl vermengen.

Garten Glück mit 1 TL Wasser anrühren und in 2 EL Griechisches Olivenöl rühren.

Kartoffelpuffer mit Crème fraîche und Lachs belegen. Darüber den Parmesan geben und mit etwas Knobi Öl beträufeln .





Orient Aufstrich



4 Personen



10 Minuten

ZUTATEN

2 TL Sweet Curry

4 TL Wasser

100 g Frischkäse

100 g Crème fraîche

6 Datteln

2 EL Orient Creme

ZUBEREITUNG

Sweet Curry mit Wasser aktivieren und 1 Minute quellen lassen.

Danach mit Frischkäse und Crème fraîche mischen.

Datteln in kleine Würfel schneiden und dazu geben.

1 EL Orient Creme ebenfalls untermischen und den Rest über den Aufstrich gießen.



G'schmacks Team
EDELSCHMAUS



Käse Tortellini



2 Personen



25 Minuten

ZUTATEN

1 Pck Tortellini

250 ml Sahne

3 TL Käsegourmet

1 TL Knobi Genuss Salz

150 g Emmentaler

1 Zwiebel

1 Pck Schinken

Parmesan

ZUBEREITUNG

Tortellini nach Packungsanweisung kochen und abgießen.

Schinken und Zwiebel in Würfel schneiden und anbraten.

Käsegourmet mit Wasser aktivieren.

Sahne mit aktiviertem Käsegourmet, Knobi Genuss Salz und geriebenem Käse vermengen.
Mit den Zwiebeln und Schinkenwürfeln über die Tortellini geben.

Gut vermengen und abschmecken.

Mit geriebenem Parmesan servieren.



G'schmacks Team
EDELSCHMAUS



Orientalischer Feldsalat



2 Personen



10 Minuten

ZUTATEN

- 1 Pck Feldsalat
- 1 Pck Mini Mozzarella
- 15 Mini Tomaten
- 3 EL Orient Creme
- 1 TL Sweet Curry
- 1 TL Garten Glück
- 1 EL Milder Kräuterbalsam
- 1 EL Kräuteröl
- 4 TL Wasser

ZUBEREITUNG

Feldsalat und Tomaten waschen.

Tomaten und Mozzarella klein schneiden.

Gewürze mit Wasser aktivieren.

Mit Orient Creme, Milder Kräuterbalsam sowie Kräuter Öl vermengen.

Den Salat mit dem Dressing vermengen.



G'schmacks Team
EDELSCHMAUS



Gerösteter Rosenkohl



4 Personen



40 Minuten

ZUTATEN

500 g Rosenkohl
1 EL Griechisches Olivenöl
1/2 TL Knobi Genuss Salz
1 TL Let it Burn
2 EL flüssiger Honig
1 EL geriebener Parmesan
Orient Creme

ZUBEREITUNG

Rosenkohl putzen und je nach Größe halbieren.

Aus Olivenöl, Honig und den Gewürzen eine Marinade herstellen und den Rosenkohl damit marinieren.

Marinierten Rosenkohl eine Auflaufform geben und mit Parmesan bestreuen.

Im Backofen bei 200° Ober-/Unterhitze für ca. 30 Minuten backen, bis der Rosenkohl gar ist.

Zum Schluss noch etwas Orient Creme über den Rosenkohl geben. Das gibt den Kick.



G'schmacks Team
EDELSCHMAUS

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz



Edelschmaus Mozzarella



4 Personen



10 Minuten

ZUTATEN

- 2 TL Kräuter Freude
- 1/2 TL Knobi Genuss Salz
- 2 EL Schmauszeit Senf
- 1 TL Knobi Senf
- 1 EL Honig
- 1 TL Orient Creme
- etwas Regenbogen Pfeffer
- 3-4 Pck Mini-Mozzarella

ZUBEREITUNG

Kräuter Freude und Knobi Genuss Salz mit 4 TL Wasser aktivieren.

Knobi Senf, Schmauszeit Senf, Honig und Orient Creme mit den aktivierte Gewürzen verrühren und mit etwas Regenbogen Pfeffer abschmecken.

Mozzarellakugeln darin marinieren.



G'schmacks Team
EDELSCHMAUS

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz



One Pot Orient Bowl



4 Personen



30 Minuten

ZUTATEN

1/2 Zwiebel	2 TL Pasta Party
1 EL Griech. Olivenöl	3 EL Orient Creme
400 g Hackfleisch	1 EL Dunkle Tomaten
1 Dose Kidneybohnen	Creme
1 Dose Mais	1 Pck Schafkäse
700 ml Wasser	
500 ml passierte Tomaten	
500 g Kritharaki Nudeln	
3 TL Kesselzauber	

ZUBEREITUNG

Zwiebel würfeln und in Olivenöl anbraten.

Hackfleisch dazugeben und krümelig braten.

Mais und Kidneybohnen hinzufügen.

Pasta Party und Kesselzauber mit Wasser aktivieren und ablöschen.

Wasser, Tomaten und Nudel dazu geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Mit Dunkler Tomaten Creme und Orientcreme abschmecken und den klein geschnittenen Schafskäse darüber geben.



Geschmacks Team
EDELSCHMAUS



Käse-Lauch-Suppe



4 Personen



30 Minuten

ZUTATEN

1 Zwiebel	150 g Crème fraîche
1 Knoblauchzehe	(30 % Fett)
250 g Porree	1 Prise Regenbogen Pfeffer
500 g gem. Hackfleisch	1 Prise Muskatnuss
2 EL Omas Butteröl	
Salz	
800 ml Wasser	
Feines Süppchen	
2 EL Käsegourmet	

ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Porree halbieren, waschen, abtropfen lassen, putzen und in Scheiben schneiden.

Hackfleisch, Zwiebel- und Knoblauchwürfel in einem großen Topf in Omas Butteröl 3-4 Minuten anbraten. Porree und Salz zugeben, 1-2 Minuten anschwitzen, mit Wasser auffüllen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Käsegourmet und Crème fraîche einrühren, aufkochen und mit Salz, Regenbogen Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Nach Wunsch mit ofenfrischem Baguette servieren.



G'schmacks Team
EDELSCHMAUS

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz



Tortillas



3 Personen



25 Minuten

ZUTATEN

6 Wezentortillas	Knobi Genuss Salz
3 Hähnchenbrüste	Regenbogen Pfeffer
2 EL Omas Butteröl	Dunkle Tomaten Creme
200 g Schmand	(optional)
200 g Frischkäse natur	
1/2 Gurke	
300 g Mini Rispetomaten	
2 Mini Romasalat	
2 TL Käsegourmet	

ZUBEREITUNG

Käsegourmet mit Wasser aktivieren und anschließend mit Schmand verrühren.

Hähnchenbrust in Stücke schneiden.

Butteröl in einer Pfanne erhitzen und Hähnchen darin anbraten.

Mit Knobi Genuss Salz und Regenbogen Pfeffer würzen.

In der Zwischenzeit Tortillas mit Frischkäse bestreichen.

Tomaten und Gurke würfeln.

Salat in Streifen schneiden.

Alle Zutaten auf den Tortillas verteilen und Käsegourmet Dip darüber geben.

Optional mit Dunkler Tomaten Creme beträufeln.

Wraps aufrollen, in der Mitte teilen und servieren



G'schmacks Team
EDELSCHMAUS



Pulled Pork



3 Personen



25 Minuten

ZUTATEN

Marinade:

- 2 kg Schweinenacken
- 1 geh. EL Smoky Rub
- 2 TL Paprika Rot
- 2 TL Smoky Paprika
- 1 TL Mucho Pikante
- 1 TL Cumin
(Kreuzkümmel)
- 1 TL Knobi Genuss Salz
- 1 TL Buchenrauchsalz

Soße:

- 4 -5 Zwiebeln
- 100 g Apfelsaft
- 300 g BBQ Sauce
- 2 Knoblauchzehen
- Knoblauchchips
- 1 EL Knobi Senf
- 2 EL Orient Creme oder Sweet Bacon

ZUBEREITUNG

Alle Gewürze mischen und den Schweinenacken damit einreiben, mit Frischhaltefolie eng umwickeln und 24 Std. im Kühlschrank marinieren.

Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 1 Std. Zimmertemperatur annehmen lassen. Backofen auf 150° Ober-/ Unterhitze vorheizen.

In dieser Zeit Zwiebeln zu Ringen schneiden und in einen Bräter legen.

Apfelsaft, BBQ Soße, Knobi Senf, Dunkle Tomaten Creme und Knoblauch gut verrühren.

Fleisch auf das Zwiebelbett legen und mit der Soße übergießen.

Deckel auflegen und ab in den Ofen.

Ingesamt für 7 Std. bei 150 °C im Ofen schmoren. Nach ca. 3 Std. einmal wenden.

Dazu passen Burger Semmeln, Coleslaw und Kartoffelpalten.



Geschmacksteam
EDELSCHMAUS