

Gemüsehof

BREUTZMANN

Liebstockel Paste

Zutaten:

350 g Liebstockelblätter

50 g Salz

Zubereitung:

Die frischen Liebstockel-Blätter waschen und vorsichtig trocken tupfen. Zusammen mit dem Salz im Mixer zerkleinern, bis sich das Salz gelöst hat und eine homogene Masse entstanden ist. In Gläser abfüllen, verschließen und kühl und dunkel aufbewahren. Die Paste schmeckt äußerst würzig, ist fein dosierbar und über ein Jahr lang haltbar, wenn mindestens ein Teil Salz auf sieben Teile Liebstockel kommt.

Gemüsehof

BREUTZMANN

Schüttelgurkensalat

Zutaten:

2 Salatgurken

1-2 Zwiebeln

1 Teelöffel Salz

3 Teelöffel Senfkörner

3 Esslöffel Zucker

6 Esslöffel Essig (5%)

2 Prisen Pfeffer

1/2 Bund Dill

Zubereitung:

Die Schlangengurken schälen, der Länge nach aufschneiden und entkernen. Anschließend in ca. 5 cm dicke Stücke schneiden.

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Beide Zutaten in eine Schüssel geben, die luftdicht verschlossen werden kann.

Salz, Senfkörner, Zucker, Essig und Pfeffer dazu geben. Zum Schluss den Dill hacken und über die restlichen Zutaten streuen. Deckel auf die Schüssel setzen, kräftig durchschütteln und in den Kühlschrank stellen. Nach einer halben Stunde nochmal kräftig schütteln und dann guten Appetit!

Gemüsehof

BREUTZMANN

Taco Salat

Zutaten:

500 g Hackfleisch

1 Eisbergsalat

3 Tomaten

1 Dose Kidneybohnen

1 Dose Mais

1 Flasche Salsa

400 ml Crème fraîche

200 g geriebener Gouda

Tortilla Chips

Salz, Pfeffer

Paprikapulver

Zubereitung:

Salat putzen und klein schneiden. Tomaten entkernen und würfeln. Kidneybohnen und Mais abtropfen lassen.

Hackfleisch scharf anbraten und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen, kurz auskühlen lassen. Salat auf Gläser verteilen, darauf Hackfleisch, Salsa, Bohnen, Mais und Tomaten geben. Crème fraîche darauf verteilen und mit Gouda bestreuen. Vor dem Servieren mit Tortilla Chips garnieren.

Gemüsehof

BREUTZMANN

Faule Leute Salat

Zutaten:

6 Tomaten

1 Salatgurke

1 Zwiebel

1 rote Paprikaschote

1 gelbe Paprikaschote

Frische Kräuter (zum Beispiel Petersilie, Koriander, Minze)

½ Zitrone

4 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Die Tomaten, Gurke, Zwiebel und die Paprikaschoten fein hacken und in eine Schüssel geben. Aus dem Saft der halben Zitrone, dem Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren und zusammen mit den gehackten Kräutern unter den Salat heben.

Gemüsehof

BREUTZMANN

Rote Bete Carpaccio

Zutaten:

- 2 EL heißes Wasser
- 1 Prise Zucker
- 400 g Rote Bete (gekocht)
- 2 EL Rapsöl
- 1,5 TL Klare Brühe, Dose
- 1 EL Aceto Balsamico
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- schwarzer Pfeffer a.d. Mühle

Zubereitung:

Rote Bete in hauchdünne Scheiben hobeln und auf einer großen Platte anrichten. Klare Brühe in Wasser lösen. Mit Aceto Balsamico und Zucker verrühren. THOMY Reines Rapsöl unterschlagen. Mit Pfeffer würzen und abschmecken. Die Vinaigrette über das Rote Bete Carpaccio verteilen. Mit Petersilie garniert servieren.

Gemüsehof

BREUTZMANN

Alles in Butter

Zutaten für Zitronen Thymian Butter

- 100 g Butter
- 1/2 Bund Thymian
- 1/2 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Butter auf Zimmertemperatur erwärmen. Thymianblätter von den Zweigen zupfen und fein hacken. Zitrone auspressen und Schale abreiben. Knoblauchzehe schälen und mit dem Messerrücken zerdrücken

Butter, Knoblauch, Thymian und Zitronenschale verrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen.

Gemüsehof

BREUTZMANN

Alles in Butter

Zutaten für Knoblauchbutter

125 g Butter

1 Knoblauchzehe

1/3 Bund Bund Petersilie

1/3 Bund Bund Schnittlauch

1/2 Zitrone

Zubereitung:

Butter auf Zimmertemperatur erwärmen. Knoblauch schälen und fein hacken. Zitrone auspressen. Kräuter fein hacken. Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Bis zum Servieren kaltstellen.

Gemüsehof

BREUTZMANN

Alles in Butter

Zutaten für Tomaten Chili Rosmarin Butter

100 g Butter

50 g getrocknete Tomaten

1 Knoblauchzehe

1 Teelöffel Rosmarin

Salz, Pfeffer

½ Chili

Zubereitung:

Butter auf Zimmertemperatur erwärmen. Tomaten und Rosmarin fein hacken. Knoblauch schälen und zerdrücken. Alle Zutaten vermengen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen.

Gemüsehof

BREUTZMANN

Apfel Pekanuss Salat

Zutaten:

Für den Salat

- 2 Köpfe Römersalat
- 1 Apfel, gewürfelt
- 90 g Cranberries, getrocknet
- 100 g Pekannüsse
- 200 g Blauschimmelkäse

Für das Dressing

- 60 g Cranberries
- 60 ml Apfelessig
- 3 Esslöffel Honig
- 3 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung:

Römersalat in mundgerechte Stücke schneiden. Mit restlichen Zutaten vermischen, beiseitestellen. Für das Dressing Cranberries, Apfelessig, Honig und Olivenöl in einem leistungsstarken Mixer vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über den Salat geben.

Gemüsehof

BREUTZMANN

Lauch Apfel Salat

Zutaten:

2 Lauchstangen

2 Äpfel

150 g Joghurt

2 Esslöffel Kokosmilch

2 Esslöffel Zitronensaft

1 Teelöffel rote Currypaste (alternativ: Currypulver)

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Äußere Schichten vom Lauch entfernen und inneren Teil gründlich waschen. Lauchstange in 1 cm dicke Ringe schneiden. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Joghurt, Kokosmilch und Currypaste zu einem Dressing verrühren.

Lauch, Äpfel und Dressing vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüsehof

BREUTZMANN

Rosmarin Kartoffeln

Zutaten:

1,5 kg Kartoffeln (geschält und geviertelt)

Olivenöl

200 g Butter (ich habe nicht ganz so viel genommen)

1 Knolle Knoblauch (geviertelt)

5 mittelgroße, rote Zwiebeln

350 ml Balsamico-Essig (da können Sie ruhig einen günstigen nehmen)

1 Bund Rosmarin (nur die Nadeln, die sollen gehackt werden)

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

In einer großen, flachen Form soll etwas Olivenöl erhitzt werden, dann kommen Butter, Rosmarin und Knoblauch hinzu. Zunächst auf dem Herd und köchelt Zwiebeln und Kartoffeln ca. 5 Minuten, damit der Balsamico ein wenig einkocht. Eine große flache Form nehmen und in den vorgeheizten Ofen (200° C) gegeben. Olivenöl, dann Butter, dann der Rosmarin und den Knoblauch zugegeben. Zum Schluss die Kartoffeln und Zwiebeln dazu. Kartoffeln und Zwiebeln gut mit der Butter umhüllt. Balsamico und zum Schluss Salz und Pfeffer. Noch einmal gut vermischen.

Gemüsehof

BREUTZMANN

Rote Beete (pssst!) Brownies

Zutaten: 300g gekochte, geschälte rote Beete

250g dunkle Schokolade

250g weiche Butter

150g Zucker

3 Eier

75g Mehl

50g Backkakao

1/2 TL Backpulver

eine Prise Salz

Zubereitung:

Backrohr auf 180°C vorheizen. Rote Beete in kleine Stücke schneiden und fein pürieren. Schokolade im Wasserbad schmelzen. Butter in einer großen Schüssel mit dem Handmixer cremig rühren. Dann Zucker und Eier unterrühren. Rote Beete Püree und Schokolade dazugeben, dann das Mehl und den Kakao mit Backpulver und Salz einrühren. Teig in die Form geben und ca. 30 Minuten backen. Wie immer bei Brownies gilt auch hier: lieber zu kurz als zu lange backen!

Gemüsehof

BREUTZMANN

Süßer Zucchini-Möhren-Kuchen

Zutaten:

250 g Möhren

150 g Zucchini

200 g Butter

175 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Eier

400 g Mehl

75 gem. Nüsse (Mandeln oder Haselnüsse)

1 P. Backpulver

3 EL Milch

Zubereitung:

Möhren und Zucchini grob raspeln, Butter, Zucker, Vanillez. und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Nüsse, Backpulver unterrühren, anschließend die Milch. Zum Schluss das Gemüse unterheben und in eine Gugelhupfform füllen. 175 °C ca. 1 Std.

Gemüsehof

BREUTZMANN

Paprika Chili Quark

Zutaten:

- 3 EL Magerquark
- 1 EL Frischkäse mit Kräutern
- 1 TL Paprikamark oder Tomatenmark
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver
- Chili rot, klein gehackt
- etwas Lauchzwiebeln, fein gehackt
- etwas Chili frisch ohne Kerne

Zubereitung:

Den Quark mit Frischkäse und Paprikamark glatt rühren und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Chili abschmecken.

Den Quark in ein Schälchen füllen und mit Lauchzwiebeln und Chili garnieren.

Gemüsehof

BREUTZMANN

Rote Bete Quark

Zutaten:

1 große	Rote Bete
750 g	Magerquark
2 kleine	Äpfel
2 Zehe/n	Knoblauch
1 kl. Bund	Petersilie
6	Walnüsse

Zubereitung:

Die Rote Bete schälen und fein reiben. Die Äpfel waschen und mit Schale ebenfalls reiben. Knoblauchzehen und frische Petersilie klein hacken. Die Walnüsse von Schale befreien und klein hacken.

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben, den Magerquark dazugeben und alles gut durchmischen. Wenn gewünscht, mit etwas Salz abschmecken und dann über Nacht durchziehen lassen.

Hält sich prima ein paar Tage im Kühlschrank und ein Schuss Leinöl passt ebenfalls sehr gut dazu.

Gemüsehof

BREUTZMANN

Kürbis Quark

Zutaten:

250 g	Hokkaidokürbis
250 g	Quark
200 g	saure Sahne
1 Beet/e	Kresse
1	Schalotte
2 TL	Aceto balsamico, weiß
1 TL	Zitronensaft
2 EL	Kürbiskerne
	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Hokkaidokürbis entkernen, in Spalten schneiden und ca. 25. Min. bei 200 Grad im Backofen rösten, bis er weich ist.

Inzwischen die Schalotte klein würfeln, die Kresse vom Beet schneiden und beides mit dem Quark und der sauren Sahne vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ist der Kürbis weich, diesen grob pürieren und mit dem Ras el Hanout, Balsamico, Zitronensaft und Salz abschmecken. Alles miteinander, am besten mit einer Gabel, grob vermengen. Den Kürbis-Quark mit den Kürbiskernen bestreut anrichten.

Gemüsehof

BREUTZMANN

Pizzabrot Thermomix

Zutaten:

- 100 g Emmentaler, in Stücken
- 100 g Salami, in Stücken
- 1 rote Paprika, klein, in Stücken
- 700 g Mehl, (Typ 550 oder 1050)
- 480 g Wasser, lauwarm
- 1 Würfel Hefe, 40
- 15 g Pizzagewürz
- 5 g Zucker
- 10 g Salz

Zubereitung:

1. Emmentaler, Salami und Paprika in den Mixtopf geben und 4 Sek./Stufe 5 grob zerkleinern.
2. Die übrigen Zutaten zugeben und 2 Min./Stufe zu einem Teig verarbeiten.
3. Teig in eine große gefettete Brotkastenform geben und 30 Minuten gehen lassen. Danach auf der unteren Schiene im vorgeheizten Backofen backen. Das evtl. nach 30 Minuten abdecken. Garprobe mit Holzstäbchen machen.

Gemüsehof


BREUTZMANN

Suppengrundstock Thermomix

Zutaten:

700 g Gemüse in Stücken z.B. Karotten ,Sellerieknolle Lauch
Petersilie
Maggikraut
Selleriekraut
100 g Meersalz

Zubereitung

Alle Zutaten in Stücken in den  geben und 10 Sekunden/Stufe 5 mit Hilfe der Spachtel zerkleinern.

In Schraubgläser füllen ca. 1 Jahr haltbar

Gemüsehof

BREUTZMANN

Türkischer Obazda Thermomix

Zutaten:

Stück Koblauch

1/2 Stück Zwiebel

100 g Fetakäse in Stücken

50 g Ajvar

200 g Frischkäse

Zubereitung:

Koblauch, Zwiebel in den Mixtopf geben, 4 Sek./Stufe 5 zerkleinern.

Fetakäse zugeben und 5 Sek./Stufe 4 zerkleinern. Ajvar und

Frischkäse zugeben und 10Sek./Stufe 3 verrühren.

Broccisalat mit Pinienkerne Thermomix

Zutaten:

250 g Brokkoli, in Röschen

1 Paprika, rot, in Stücken

1 Äpfel, groß, geviertelt

30 g Pinienkerne

25 g Olivenöl

15 g weißer Balsamico

1 TL Honig

1½ TL Senf

1 TL Kräutersalz

½ TL Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 5 Sek./Stufe 4 zerkleinern.

Tipp

Dieser Salat lässt sich so zügig herstellen, dass Sie ihn für 12 oder 18 Gäste ganz schnell zwei- oder dreimal nacheinander machen können.

Gemüsehof

BREUTZMANN