

Rezepte

Adventskalender

Manufaktur Deutsch



Unser exklusiver Feinkost-Adventskalender vereint hochwertige Essige, Öle und Gewürze aus unserer Manufaktur – handverlesen, liebevoll verpackt und inspiriert für kreative Genussmomente.

Crostini mit Frischkäse, Birne & Walnüssen



Walnussöl

Zutaten (für ca. 4 Stück)

1 reife Birne
100 g Frischkäse (natur oder Ziegenfrischkäse)
1 TL Honig
1 TL Walnussöl geröstet
2-3 Walnüsse (grob gehackt)
1 kleines Baguette oder rustikales Brot
Etwas Zitronensaft
Pfeffer, evtl. etwas Thymian oder Rosmarin

Zubereitung

1. Brot vorbereiten: In Scheiben schneiden, im Airfryer oder Ofen kurz rösten (180 °C, 4–5 Min.).
2. Frischkäsecreme: Frischkäse mit Honig, einem Spritzer Zitronensaft und Walnussöl cremig rühren. Mit etwas Pfeffer abschmecken.
3. Birne vorbereiten: In feine Scheiben schneiden, leicht mit Zitronensaft beträufeln (damit sie nicht braun wird). Optional kurz in der Pfanne oder im Airfryer leicht karamellisieren.
4. Anrichten: Auf die gerösteten Brotscheiben Frischkäse streichen, Birnenspalte darauflegen, Walnüsse darüberstreuen und mit ein paar Tropfen Walnussöl, Honig und Thymian vollenden.

Tzatziki



Olymp Gewürz der Götter

Zutaten (für ca. 4 Portionen):

500 g griechischer Joghurt (10 % Fett, cremig)
1 Salatgurke
2 EL Olivenöl extra nativ
1–2 Knoblauchzehen (je nach Intensität)
1 TL Olymp Gewürz der Götter
Salz nach Geschmack
Optional: Zitrone und Oliven

Zubereitung

1. Gurke raspeln, salzen und in einem Sieb ca. 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend gründlich ausdrücken, damit das Tzatziki nicht wässrig wird.
2. Joghurt in eine Schüssel geben. Knoblauch fein reiben/pressen und unterrühren.
3. Ausgedrückte Gurke dazugeben. Mit Olivenöl, „Olymp der Götter“-Gewürz und Salz abschmecken. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen und mit frischer Zitrone, Gurke und Oliven servieren.

Mediterrane Olivenöl-Tunke



Olivenöl

Zutaten (für ca. 4 Portionen oder 1 kleines Glas):

100 ml Olivenöl extra nativ
4–5 getrocknete Tomaten in Öl, fein gehackt
6–8 Oliven (z. B. Kalamata), grob geschnitten oder am Stück
1 kleine Knoblauchzehe, gepresst oder ganz fein gehackt
1 EL gehackte Petersilie (frisch, glatt)
1 TL Balsamico Bianco oder Zitronensaft
1 Prise Meersalz & schwarzer Pfeffer
10 g Pinienkerne (geröstet)
Optional: 1 Prise Chiliflocken oder etwas Zitronenzeste

Zubereitung

1. Getrocknete Tomaten und Oliven fein hacken. Knoblauch und Petersilie ebenfalls fein schneiden.
2. Alles in eine kleine Schüssel oder ein Glas geben. Olivenöl und Balsamico (oder Zitronensaft) hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und ggf. Chili abschmecken. Mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden. Hält sich im Kühlschrank 2–3 Tage (vor dem Servieren auf Raumtemperatur bringen).

Bauernsalat im Wrap-Körbchen



Olivenöl

Zutaten (für ca. 4 kleine Wrap-Körbchen):

Für die Körbchen:

2 große Tortilla-Wraps

1 EL Olivenöl (zum Bestreichen)

Für den Salat:

1 kleine Salatgurke

2–3 reife Tomaten oder 6–8 Cherrytomaten

½ rote Paprika

½ rote Zwiebel

50 g Oliven (entsteint)

100 g Feta-Käse

2 EL Olivenöl

1 TL Balsamico Bianco

1 TL Zitronensaft

1 TL Oreganosalz

Zubereitung

1. Wraps mit Hilfe eines Tassenunterstellers rund ausschneiden und leicht mit Olivenöl bepinseln. In kleine mikrowellengeeignete Schälchen legen oder über ein umgedrehtes Glas formen. In der Mikrowelle 45–60 Sekunden bei 800 W erhitzen, bis sie fest werden. Abkühlen lassen, damit sie stabil bleiben (alternativ kurz im Airfryer 2 Minuten bei 180 °C goldbraun backen).

2. Gurke, Tomaten, Paprika und Zwiebel in sehr kleine, gleichmäßige Würfel schneiden. Dadurch lässt sich der Salat besser im Körbchen platzieren. Feta fein zerbröseln oder würfeln. Oliven in dünne Scheiben schneiden.

3. Olivenöl, Essig, Zitronensaft, Oreganosalz und Kräuter in einer kleinen Schale verrühren. Über die zuvor zerkleinerten Zutaten geben, gut mischen und kurz durchziehen lassen.

Salat locker in die Wrap-Körbchen füllen. Mit etwas Feta, einem Tropfen Olivenöl und dem Oreganosalz toppen.

Zucchini-Sticks mit Parmesan



Rapsöl

Zutaten (für 2–3 Portionen):

2 mittelgroße Zucchini
1 Ei
3 EL Mehl (Weizen- oder Dinkelmehl)
4 EL Semmelbrösel oder Panko (für extra Crunch)
3 EL frisch geriebener Parmesan
2 EL Bio Rapsöl nativ
Salz & Pfeffer
Optional: Oreganosalz

Zubereitung

1. Zucchini in ca. 1 cm dicke Sticks schneiden (ähnlich wie Pommes). Mit etwas Salz bestreuen und 10–15 Minuten ziehen lassen, damit überschüssiges Wasser austritt. Dann mit Küchenpapier gründlich abtupfen – das ist entscheidend für die Knusprigkeit!
2. Panierstation aufbauen - Teller 1: Mehl Teller 2: Verquirltes Ei (leicht salzen und pfeffern) Teller 3: Mischung aus Semmelbröseln, Parmesan und Gewürzen
3. Zucchinisticks erst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen, anschließend in der Parmesan-Brösel-Mischung wälzen. Etwas andrücken, damit die Panade gut haftet.
4. Airfryer auf 190 °C vorheizen. Die Zucchinisticks leicht mit dem Rapsöl einölen und nebeneinander in den Airfryer legen (nicht stapeln!). 10–12 Minuten backen, nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. Fertig, wenn sie goldbraun und knusprig sind. Mit einer Dazu passt super ein Dip aus Joghurt, Zitronenöl, Salz und Pfeffer.

Weihnachtsbutter



Gewürzzucker

Zutaten:

250 g Butter, weich (Raumtemperatur!)
1-2 EL Wasser, Milch oder Sahne (je nach gewünschter Cremigkeit)
1 Prise Salz (auch bei süßen Varianten wichtig für die Textur!)
4-5 TL Bio Gewürzzucker

Zubereitung

1. Die Butter muss weich, aber nicht flüssig sein (ca. 21–23 °C). Schneide sie in Stücke, damit sie gleichmäßig weich wird.
2. Mit einem Handmixer oder der Küchenmaschine auf mittlerer Stufe 3–5 Minuten schlagen. Sobald sie heller und cremiger wird, 1–2 EL Flüssigkeit nach und nach zugeben. → Das sorgt für Luftigkeit und Volumen.
Jetzt auf höchster Stufe 2–3 Minuten weiterschlagen, bis die Butter fast weiß, fluffig und glänzend ist. Du erkennst sie daran, dass sie wie eine Mousse aussieht. Anschließend den Gewürzzucker unterheben.

Zucchiniröllchen mit Ricotta & Zitronenöl



Zitronenöl

Zutaten (für ca. 8 Röllchen):

1 große Zucchini

150 g Ricotta

1 TL Zitronenabrieb (Bio-Zitrone)

1–2 TL Bio Zitronenöl

1 TL Honig oder ½ TL Ahornsirup

Oreganosalz & Pfeffer

Optional: Parmesan, etwas Joghurt und Rucola

Zubereitung

1. Die Zucchini mit einem Sparschäler längs in dünne Scheiben schneiden. Auf Küchenpapier legen, leicht salzen und 5–10 Minuten ziehen lassen (das entzieht Feuchtigkeit). Danach mit Küchenpapier trocken tupfen. Optional die Zucchini auf dem Grill leicht anrösten.
2. Ricotta mit Zitronenabrieb, Zitronenöl, Honig, Salz, Pfeffer und fein gehackten Kräutern glattrühren. Optional etwas Parmesan unterheben für mehr Würze.
3. Je 1 TL Füllung auf ein Zucchinistreifenende geben. Locker aufrollen und mit der Naht nach unten auf einen Teller setzen.
Auf einem Joghurtspeigel mit ein paar Tropfen Zitronenöl, Rucola und Kräutern garnieren.

Gurkensalat



Balsamico Bianco

Zutaten (für 2–3 Portionen):

1 große Salatgurke
1 kleine rote Zwiebel
1 Dose Kichererbsen (400 g, Abtropfgewicht ca. 240 g)
2–3 EL Bio Balsamico Bianco
2 EL Olivenöl oder Rapsöl nativ
1 TL Honig oder Ahornsirup
Salz & Pfeffer
Frische Kräuter: Dill, Petersilie oder Minze
Optional: etwas Limettenabrieb

Zubereitung

1. Gurke in feine Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln oder in dünne Ringe schneiden.
2. Kichererbsen abgießen, abspülen und gut abtropfen lassen. Optional: kurz in der Pfanne ohne Öl anrösten – das gibt mehr Aroma und macht sie etwas nussiger.
3. In einer Schüssel Balsamico Bianco, Öl, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Es darf ruhig leicht süßlich schmecken – das harmoniert perfekt mit der milden Säure des Essigs.
4. Gurke, Zwiebel und Kichererbsen in die Schüssel geben. Mit dem Dressing mischen, 10–15 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss frische Kräuter untermengen und mit Limettenabrieb verfeinern.

Mediterraner Dip



Kräutersalz Provence

Zutaten (für ca. 4 Portionen):

200 g Crème fraîche oder griechischer Joghurt (10 %

Fett, cremig)

100 g Frischkäse natur

1–2 TL Kräuter der Provence

1 EL Olivenöl extra nativ

1 Zitrone (Zitronensaft pressen und Zeste abreiben)

Salz & schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Optional: 1 kleine Knoblauchzehe (fein gerieben),

Granatapfelkerne und Feta

Zubereitung

1. Crème fraîche und Frischkäse glattrühren.
 2. Kräuter der Provence einstreuen und gut unterheben.
 3. Mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Optional die Knoblauchzehe pressen und hinzugeben.
 4. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit die Kräuter ihr Aroma entfalten.
 5. Anschießend mit Granatapfelkernen, Zitronenzeste und Feta garnieren

Bruschetta



Knoblauchöl

Zutaten (für 4 Stück):

1 kleines Baguette oder Ciabatta

2–3 EL Bio Knoblauchöl

3–4 reife Tomaten (z. B. Roma oder Kirschtomaten)

1 kleine rote Zwiebel

1 TL Balsamico Bianco

Salz & Pfeffer

100 gr Frischkäse

Ein paar frische Basilikumblätter

Optional: Pinenkerne (geröstet), etwas Zitronenabrieb oder Chili-Flocken für den Kick

Zubereitung

1. Baguette in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Knoblauch-Olivenöl beidseitig bestreichen. Im Airfryer bei 190 °C ca. 4–5 Minuten goldbraun rösten (alternativ: im Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze, 6–8 Min.).
2. Tomaten und Zwiebel fein würfeln. Mit 1 EL Knoblauchöl, Balsamico, Salz, Pfeffer und Basilikum mischen. 5–10 Minuten ziehen lassen, damit sich der Saft mit dem Öl verbindet.
3. Geröstetes Brot leicht abkühlen lassen. Frischkäse darauf streichen und die Tomatenmischung großzügig darauf geben. Mit einem kleinen Spritzer Knoblauchöl abschließen – das sorgt für schönen Glanz. Optional mit Basilikumblatt, Pinenkerne und etwas Zitronenzeste oder Chili-Flocken toppen.

Feurige Hähnchenbites



Bird's Eye Chili

Zutaten (für 2–3 Portionen):

300 g Hähnchenbrustfilet

50 g Mehl

1 Ei

70 g Pankomehl (japanisches Paniermehl – extra knusprig)

½ TL Bio Birds Eye Chiliflocken

½ TL Paprikapulver (für Farbe)

½ TL Salz

Pfeffer nach Geschmack

2–3 EL Olivenöl oder Rapsöl

Zubereitung

1. Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen.
 2. Panierstation aufbauen - Teller 1: Mehl Teller 2: Verquirltes Ei (leicht salzen und pfeffern) Teller 3: Mischung aus Semmelbröseln, Chili und Gewürzen
 3. Hähnchenstücke zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt in der Chili-Panko-Mischung wenden. Leicht andrücken, damit die Panade haftet.
 4. Airfryer auf 190 °C vorheizen. Die panierten Stücke leicht mit Öl besprühen oder bepinseln. 8–10 Minuten garen, zwischendurch einmal wenden. Wenn nötig, am Ende 1–2 Minuten auf 200 °C hochstellen – dann werden sie besonders knusprig.
- Dazu passt super ein Dip aus Joghurt, Zitronenöl, Salz und Pfeffer.

Heidelbeer-Mascarpone-Traum



Heidelbeerbalsam

Zutaten:

250 g Mascarpone
100 g Joghurt oder Quark
2–3 TL Heidelbeerbalsam
100g Heidelbeeren
1 EL Agavendicksaft oder Zucker
1 TL Vanillezucker
150g Amarettini
Optional: frische Heidelbeeren, Minze

Zubereitung:

1. 3-4 Heidelbeeren für die spätere Garnitur zur Seite legen. Der Rest wird in Hälften geschnitten und mit Agavendicksaft sowie dem Heidelbeerbalsam in einem Topf leicht erwärmt, bis die Flüssigkeit eine dicke Soßenform entfaltet. Die Soße 10-15 Minuten abkühlen lassen.
2. Parallel Mascarpone, Joghurt und Vanillezucker verrühren. Amarettini zerbröseln.
3. In Gläser schichten: Amarettini unten, Creme, etwas Balsam darüber träufeln, wieder Amarettini, Creme und der Balsam. Für mindestens 15 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Wer die Amarettini knusprig will, gibt die obere Cremeschicht nur in die Mitte, dann bleiben die äußeren Kekse knusprig.

Mit frischen Beeren & Minze garnieren.

Farmer-Salat



Apfelessig naturtrüb

Zutaten (für 2–3 Portionen):

2 große Karotten
1 säuerlicher Apfel (z. B. Elstar oder Boskop)
2 Frühlingszwiebeln
2 EL Bio Apfelessig naturtrüb
100 g Crème fraîche oder griechischer Joghurt (10 %)
1 TL Honig oder Ahornsirup
1 TL Senf
1 EL Rapsöl
Salz & Pfeffer nach Geschmack
Optional: etwas frische Petersilie

Zubereitung

1. Karotten schälen und in feine Stifte raspeln. Apfel entkernen (nicht schälen, für mehr Farbe!) und ebenfalls raspeln. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
2. In einer Schüssel Apfelessig, Honig, Senf und Öl verrühren. Crème fraîche oder Joghurt dazugeben, glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Geraspeltes Gemüse mit dem Dressing mischen. 10–15 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen optimal verbinden.

Skandinavische Frikadellen auf Zwiebelcreme



Fleischtöpfle

Zutaten (für ca. 8 kleine Spieße):

Für die Frikadellen:

400 g Rinderhack
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
1 Ei
2 EL Semmelbrösel
1 TL Bio Fleischtöpfle
Salz & Pfeffer nach Geschmack
1 EL Rapsöl

Für die Zwiebelcremesoße:

2 große Zwiebeln
1 TL Butter + 1 TL Öl + 1 TL Zucker
100 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne oder pflanzliche Alternative
1 TL Bio Fleischtöpfle
Salz & Pfeffer
Optional: 1 TL Senf oder ein Spritzer Zitronensaft für Frische

Zubereitung

1. Zwiebel fein hacken und kurz glasig anschwitzen. Mit Hackfleisch, Ei, Semmelbrösel, Fleischtöpfle-Gewürz, Salz und Pfeffer gut vermengen. Kleine, gleichmäßige Bällchen formen (ca. 3 cm Durchmesser). In der Pfanne mit etwas Öl rundherum goldbraun anbraten oder im Airfryer bei 190 °C ca. 8–10 Minuten garen.
2. Zwiebeln in feine Ringe schneiden, in Butter, Öl und Zucker goldbraun karamellisieren. Mit Gemüsebrühe ablöschen, kurz einkochen lassen. Sahne zugeben und 5 Minuten leicht köcheln. Mit Fleischtöpfle-Gewürz, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Frikadellen auf Holzspieße stecken und auf einem Klecks der warmen Zwiebelcremesoße anrichten. Mit ein paar frischen Kräutern (z. B. Thymian oder Petersilie) garnieren und mit Preiselbeeren servieren.

Knusprige Pasta Chips



Pasta Könner

Zutaten (für ca. 2 Portionen):

150 g kurze Pasta (z. B. Farfalle, Penne oder Rigatoni)
1 EL Rapsöl
1 TL Bio-Pasta Könner
Salz nach Geschmack

Zubereitung

1. Pasta in Salzwasser al dente garen (1–2 Minuten kürzer als üblich). Abgießen, gut abtropfen lassen und etwas abkühlen.
2. Gekochte Pasta in einer Schüssel mit Öl und dem Pasta Könner mischen. Alles gut durchmengen, damit jedes Stück überzogen ist.
3. Den Airfryer auf 190 °C vorheizen. Pasta in einer gleichmäßigen Schicht (nicht zu dicht!) hineingeben. 8–10 Minuten frittieren, dabei 1–2 Mal schütteln, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Golden Glow Hummus



Curry Lover

Zutaten (für ca. 4 Portionen):

1 Dose Kichererbsen (Abtropfgewicht ca. 240 g)

1 EL Bio Curry Lover

2 EL Tahin (Sesampaste)

2 EL Zitronensaft

1 kleine Knoblauchzehe

3 EL Olivenöl oder Zitronenöl

2–3 EL Wasser (für cremige Konsistenz)

Salz

Optional: $\frac{1}{2}$ TL Honig oder Ahornsirup (rundet den Currygeschmack ab)

Zubereitung

1. Kichererbsen abgießen, gut abspülen. Wer's besonders fein mag: Häutchen abreiben (macht den Hummus supercremig).
2. In einer kleinen Pfanne 1 EL Curry-Gewürz ohne Fett kurz anrösten (ca. 30 Sekunden). Es entfaltet dabei seinen Duft und entwickelt Tiefe. Danach direkt mit den restlichen Zutaten weiterverarbeiten, damit es nicht verbrennt.
3. Kichererbsen, Tahin, Knoblauch, Zitronensaft, Curry, Salz, Öl und Wasser im Mixer fein pürieren.
4. Mit Salz, Zitrone und ggf. einem Hauch Süße (Honig) abrunden. Wer es kräftiger mag, röhrt zum Schluss noch eine Prise Curry unter – für Farbe und Duft.
5. In einer Schale glattstreichen, Mulde ziehen. Mit etwas Olivenöl (oder Zitronenöl) beträufeln. Mit Curry bestäuben oder goldene Streifen als Deko ziehen. Optional: ein paar ganze Kichererbsen und frische Kräuter darauf.

Spicey Karotten-Tomaten-Aufstrich



Chili-Öl

Zutaten (ergibt ca. 1 kleines Glas):

150 g Karotten, grob geraspelt
1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
1 EL Tomatenmark
1 EL Butter
1–2 TL Bio Chiliöl (je nach gewünschter Schärfe)
Oreganosalz, Pfeffer nach Geschmack
Optional: $\frac{1}{2}$ TL Honig oder eine Prise Zucker
(balanciert die Säure vom Tomatenmark)

Zubereitung

1. In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebelwürfel glasig anbraten.
2. Geraspelte Karotten dazugeben, 3–4 Minuten mitbraten, bis sie leicht weich, aber noch bissfest sind.
3. Tomatenmark unterrühren und 1–2 Minuten mitrösten – das nimmt die Säure und vertieft den Geschmack. Mit Salz, Pfeffer und ggf. Honig abschmecken.
4. Pfanne vom Herd nehmen und Chiliöl unterrühren – es soll nicht mitkochen, damit das Aroma frisch bleibt. Alles abkühlen lassen.
5. Der Aufstrich darf bewusst stückig bleiben – nicht pürieren! In ein kleines Glas füllen und mit einem Tropfen Chiliöl und ein paar Karottenraspeln garnieren.

Halloumi-Grillspieße



Grill Allrounder

Zutaten (für 4 Spieße):

250 g Halloumi (in gleichmäßige Würfel, ca. 2–2,5 cm)

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika

1 kleine Zucchini

1 rote Zwiebel

2 EL Olivenöl extra nativ

1 TL Zitronensaft

1 TL Honig oder Ahornsirup

1 TL Bio Grill Allrounder

Pfeffer nach Geschmack

Holzspieße (ca. 20 cm)

Zubereitung

1. Holzspieße wässern → Mindestens 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen, besser 1 Stunde. So verbrennen sie nicht – weder im Airfryer noch im Ofen oder auf dem Grill.
2. Marinade anrühren Olivenöl, Zitronensaft, Honig und Gewürze verrühren.
3. Halloumi in gleich große Würfel (damit alles gleichmäßig gart). Paprika, Zucchini und Zwiebel in mundgerechte Stücke schneiden. Alles in einer Schüssel mit der Marinade mischen und mind. 20 Minuten ziehen lassen.
4. Auf dem Grill von allen Seiten bis zum gewünschten Garpunkt anbraten. Alternativ geht es auch im Airfryer 8–10 Minuten bei 180 °C vorheizen oder im Backofen für ca. 15 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze.

Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola, Feta & Walnüssen



Granatapfelbalsam

Zutaten (für 2 Portionen):

2–3 gekochte Rote Bete (vakuumverpackt oder selbst gegart)

1 Handvoll Rucola

50 g Feta (alternativ Ziegenkäse für feineren Geschmack)

2 EL Walnüsse

2 EL Granatapfelbalsam

1 EL Walnussöl

Salz & Pfeffer

Optional: ein paar frische Granatapfelkerne und als Topping

Zubereitung

1. Rote Bete in sehr dünne Scheiben schneiden (am besten mit einem Hobel). Auf einem flachen Teller oder einer Platte kreisförmig auffächern.
2. Rucola waschen, trockenschleudern und mittig auf dem Carpaccio anrichten. Feta darüber bröseln.
3. In einer kleinen Pfanne die Walnüsse ohne Fett leicht anrösten, bis sie duften. Grob hacken und über den Salat streuen.
4. In einer kleinen Schale Granatapfelbalsam, Walnussöl, Salz und Pfeffer verrühren. Über das Carpaccioträufeln – nicht zu sparsam! Optional einige frische Granatapfelkerne darüber geben.

Rustikaler Tomatensalat mit Burrata



Aceto Balsamico di Modena

Zutaten (für 2 Portionen):

400 g reife, aromatische Tomaten (z. B. Ochsenherz, Dattel- oder Strauchtomaten, gern gemischt)
1 kleine rote Zwiebel
2 EL Olivenöl extra nativ
2 TL Bio Aceto Balsamico di Modena
1 Kugel Burrata (ca. 125 g)
1 TL Honig oder Ahornsirup (optional, um die Säure zu balancieren)
Salzflocken & schwarzer Pfeffer
Pinienkerne (geröstet) und Pistatien
Einige Basilikumblätter oder Rucola

Zubereitung

1. Tomaten grob würfeln oder in Spalten schneiden – ruhig ungleichmäßig. Zwiebel halbieren und in feine Ringe schneiden.
2. Tomaten und Zwiebeln in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. 10 Minuten ziehen lassen – so entsteht ein aromatischer Tomatensaft, der die Basis für das Dressing bildet.
3. In einem kleinen Topf Balsamico mit dem Honig kurz aufkochen und 2–3 Minuten einköcheln lassen, bis er sirupartig wird. Abkühlen lassen – das ergibt aromatische Balsamicostreifen.
4. Tomatenmischung locker auf einem Teller anrichten. Burrata mittig daraufsetzen. Mit Balsamico-Glasur garnieren. Mit Basilikumblättern, Rucola, Pinenkernen, Pistatien und grobem Pfeffer vollenden.

Knusprige Kartoffel-Wedges



Kartoffel-Gewürz

Zutaten (für 2–3 Portionen):

800 g festkochende Kartoffeln
3 EL Rapsöl nativ
2 TL Bio Kartoffel Könner
1 TL Salz

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, mit Schale in Spalten schneiden. In kaltem Wasser 15 Min. einlegen → Stärke zieht raus → sorgt für Knusprigkeit. Danach gut abtrocknen (sehr wichtig!).
2. Kartoffelspalten in einer Schüssel mit Öl und Kartoffel Könner vermengen. Alles soll leicht glänzen, aber nicht tropfen.
3. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (oder 200 °C Umluft) vorheizen. Wedges auf Backblech mit Backpapier nebeneinander verteilen (nicht stapeln!). 35–40 Min. backen, nach 20 Min. wenden.
4. Kurz vor Ende etwas grobes Salz und frische Kräuter (Rosmarin, Thymian) darüberstreuen.

Blinis mit Himbeersoße



Himbeerbalsam

Zutaten (für ca. 15 kleine Blinis):

Für die Blinis:

150 g Mehl
1 TL Zucker
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
2 Eier (getrennt)
150 ml Milch
1 EL Rapsöl

Für das Topping:

2 EL Himbeerbalsam
100 gr Himbeeren
150 gr Quark (min. 20% Fettgehalt)
1 TL Vanillezucker
Optional: etwas Minze

Zubereitung

1. Teig vorbereiten Eigelb mit Milch, Zucker und Butter verrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben – das sorgt für die typische, luftige Blini-Textur.
2. Backen Pfanne leicht einfetten und auf mittlerer Hitze erwärmen. Je 1 EL Teig hineingeben → kleine, runde Blinis formen. Etwa 1–2 Minuten pro Seite backen, bis sie goldgelb sind. Leicht abkühlen lassen, damit das Topping nicht sofort verläuft.
3. Quark mit Vanillezucker vermengen. Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Himbeerbalsam mischen – dies intensiviert den Geschmack.

Nach Belieben die Blinis auf einander stapeln oder einzeln anrichten. Und mit der Quarkmasse, dem Himbeergemisch und eventuell frischen Beeren und Minze garnieren.

Spargel im Blätterteig



Spargel-Gewürz

Zutaten (für 4 Stück):

- 12 Stangen grüner oder weißer Spargel (auch gefroren möglich)
- 1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal, nicht tiefgefroren)
- 2 EL Frischkäse
- 1 TL Bio Spargel-Tarzan
- 1 Eigelb (verquirlt, zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Spargel gründlich schälen und auf die gleiche Länge kürzen. Optional: kurz in der Pfanne mit etwas Öl anbraten, bis er leicht Farbe hat (gibt Röstaroma).
2. Blätterteig in Rechtecke schneiden (ca. 10 × 12 cm). In der Mitte etwas Frischkäse verstreichen mit Spargel-Gewürz würzen. Je 3 Spargelstangen darauflegen und den Teig darum wickeln (wie kleine Päckchen). Die Enden leicht zusammendrücken oder überlappen.
3. Außen mit dem Eigelb bestreichen → für goldene Farbe. Wer's extra knusprig mag: zusätzlich leicht mit Öl oder Butter einpinseln.
4. Airfryer auf 180 °C vorheizen. Spargelpäckchen in den Korb legen (nicht stapeln!). 10–12 Minuten garen, bis sie goldbraun und knusprig sind. > Tipp: Nach 7–8 Minuten kurz kontrollieren – wenn der Teig schon schön Farbe hat, Temperatur auf 170 °C senken, damit er gleichmäßig durchbackt. Nach dem Garen 1–2 Minuten ruhen lassen, damit der Dampf entweicht und der Teig stabil bleibt.

Lebkuchenwaffeln



Lebkuchen-Gewürz

Zutaten (für ca. 6 Waffeln):

250 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Natron (optional – macht sie extra luftig)
2 TL Lebkuchengewürz
½ TL Zimt
80 g brauner Zucker
2 Eier (Größe M)
100 g Butter (weich oder geschmolzen)
250 ml Milch
1 EL Honig oder Ahornsirup
1 Prise Salz
Optional: 1 EL Kakaopulver für eine dunklere, intensivere Farbe

Zubereitung

1. Butter, Zucker, Eier und Honig cremig aufschlagen (ca. 3 Minuten). Milch einrühren. In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver, Natron, Gewürze und Salz mischen. Alles zusammenrühren, bis ein glatter, dickflüssiger Teig entsteht.
2. Optional für Extra-Fluffigkeit: Eiweiße trennen, separat steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
3. Waffeleisen vorheizen und leicht einfetten. Je nach Größe 2–3 EL Teig pro Waffel einfüllen. 3–4 Minuten goldbraun backen.
4. Mit Kirschen, Puderzucker und Sahne servieren.