

Herings-Toasties

mit Apfelspalte



DAS BENÖTIGEN SIE

- 200 g Feinkäserei Frischkäse-Fass, Sorte Natur (aus der Kühlung)
- 1 TL Genuss Krone Senf, Sorte mittelscharfer Tafel-Senf
- 1 Mini-Romana-Salat
- 2 Grapefruits
- 6 Gut Bio Bio-Orangen
- 4 Goldähren Toastbrötchen, Sorte Mehrkorn
- 500 g Ofterdinger Delikatess Heringssalate, Sorte mit Kräutern und/oder Sorte mit Roter Bete, Gurken & Äpfeln (aus der Kühlung)
- 1 Gut Bio Bio-Apfel

Für 4 Personen
Vorbereitungszeit: ca. 5 Min.
Zubereitungszeit/Garzeit: ca. 10 Min.
Schwierigkeitsgrad: einfach

SO GEHT'S

1. Frischkäse mit Senf verrühren. Salat in Blätter zerteilen, waschen und trocken tupfen. Grapefruits und Orangen halbieren, den Saft auspressen und vermischen.
2. Toasties halbieren, im Toaster aufbacken, mit Senf-Frischkäse bestreichen und wie folgt belegen: Salatblätter und gewünschten Heringssalat. Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, den Apfel in schmale Spalten schneiden und dekorativ auf dem Heringssalat anrichten.
3. Saft in Gläser füllen und zu den Herings-Toasties servieren.

Guten Appetit!

Glühwein-Geschnetzeltes

mit Orangen-Fettuccine



DAS BENÖTIGEN SIE

- 500 g Bohnen
- Salz
- 12 Scheiben Schwarzwälder Schinken (aus der Kühlung)
- 500 g Trader Joe's Rinder-Minutensteaks (aus der Frischetruhe)
- 2 Schalotten
- 4 Lauchzwiebeln
- 4 EL Butterschmalz Sonnenblumen-Öl
- 200 ml Christkindl Glühwein
- 3 TL Lemar Brühe, Sorte Klare Gemüsebrühe
- 4 Stängel Gut Bio Bio-Kräutertopf
- 600 g D'Antelli Fettuccine (aus der Kühlung)
- 100 ml Sonziger Orangensaft mit Fruchtfleisch
- 2 Bio-Orangen
- 1 Päckchen Lemar Delikatess-Sauce, Sorte nach Belieben (z.B. Delikatess Sauce zu Geflügel)
- 1 TL Diadem Raffinade Zucker
- 3/4 TL Lemar Gewürzmühle, Sorte Bunter Pfeffer

Für 4 Personen

Vorbereitungszeit: ca. 30 Min.

Zubereitungszeit/Garzeit: ca. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

SO GEHT'S

1. Bohnen waschen, die Enden abschneiden, die Bohnen in kochendem Salzwasser ca. 10 Min. vorgaren und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Bohnen zu 12 Päckchen zusammenfassen und eng mit dem Schinken umwickeln.
2. Rinder-Minutensteaks waschen, trocken tupfen und in breite Streifen schneiden. Schalotten abziehen und würfeln. Lauchzwiebeln waschen, die Wurzeln und das obere Grün entfernen und die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.
3. 2 EL Öl erhitzen, Steakstreifen dazugeben, anbraten und herausnehmen. Schalotten in dem verbliebenen Bratfett ebenfalls anbraten. Glühwein, 300 ml Wasser und 2 TL Brühe zugeben, aufkochen und abgedeckt ca. 10 Min. garen.
4. In der Zwischenzeit die Bohnenpäckchen in dem restlichen erhitzten Öl ca. 5–10 Min. von allen Seiten braten, bis der Speck knusprig ist. Kräuter abzupfen, waschen und trocken schleudern.
5. Fettuccine mit Orangensaft, ca. 150 ml Wasser und 1 TL Brühe in einen Topf geben, aufkochen und abgedeckt ca. 2–3 Min. garen, bis die komplette Flüssigkeit aufgenommen wurde, dabei zwischendurch umrühren. Orangen schälen und filetieren.
6. Soßenpäckchen mit 50 ml kaltem Wasser anrühren, in den Fleisch-Bratenfond geben und aufkochen. Das Fleisch wieder dazugeben, Lauchzwiebeln zufügen, beides kurz mit erhitzen und das Geschnetzelte mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Geschnetzeltes, Bohnenpäckchen und Orangen-Fettuccine auf Tellern anrichten, mit Orangenfilets und Kräutern garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Karamellisierte Birnen

mit Vanilleeis



DAS BENÖTIGEN SIE

- 2 Birnen
- 30 g Diadem Raffinade Zucker
- 20 g Milsani Deutsche Markenbutter (aus der Kühlung)
- 1 Msp. (1 g) Zimt
- 1 EL (15 ml) Zitronensaft, frisch gepresst
- 50 ml Wasser
- 200 g Mucci Bourbon-Vanilleeis (aus der Tiefkühlung)

Für 4 Personen
Vorbereitungszeit: ca. 20 Min.
Zubereitungszeit/Garzeit: ca. 3 Min.
Schwierigkeitsgrad: mittel

SO GEHT'S

1. Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden.
2. In einer Pfanne Butter mit Zucker erhitzen, bis der Zucker anfängt zu schmelzen, dabei ständig rühren. Wenn das Ganze anfängt Farbe anzunehmen, die Temperatur reduzieren und die Birnenspalten hineinlegen. Diese kurz in der Pfanne schwenken.
3. Zimt, Zitronensaft und Wasser zufügen. Zugedeckt auf mittlerer Temperatur ca. 3 Min. schmoren lassen.
4. Wenn die Birnen weich, aber noch bissfest sind, aus der Pfanne nehmen und noch warm auf Tellern mit Vanilleeis anrichten.

Guten Appetit!