

Lieblingsküche zum Anpfiff

Alles für den geselligen Fussballabend



*Schnelle Rezepte & leckere Snacks
zur Fußball-WM.*

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Überbackene Nachos

zubereitet von Viola Kunstmann

ZUTATEN

- 1 rote Paprika, gewürfelt
- 1 rote Zwiebel, in Ringen
- 1 Tüte Nacho Chips (300 g)
- 2 EL Omas Butteröl*
- 2 TL Mexico Mex*
- 2 TL Meat & Veggie*
- 300 g Rinderhack
- 1 Schluck Rotwein
- 150 g Cheddarkäse, gerieben
(alternativ: geriebenen Mozzarella)

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Meat & Veggie mit 4 TL Wasser aktivieren und nach 5 Minuten mit 1 EL Omas Butteröl mischen. Diese Marinade zu den gewürfelten Paprika und Zwiebelringen geben und gut vermischen. Das Gemüse in einem Air Fryer für 10 Minuten rösten (alternativ in einer Pfanne anbraten). In der Zwischenzeit Hackfleisch anbraten und nach dem Anbraten mit Mexico Mex und etwas Salz würzen. Mit einem Schluck Rotwein ablöschen und braten, bis die Flüssigkeit komplett verschwunden ist.

Nun folgendermaßen schichten: Etwa 2/3 der Nachochips in einer Auflaufform verteilen, darauf etwa 2/3 der gegarten Gemüsemischung geben (nicht zuviel Soße!), dann 2/3 der Hackfleischmischung. Mit 2/3 des geriebenen Käse bestreuen. Das Ganze nochmals mit dem Rest der Zutaten wiederholen und oben großzügig mit Käse bestreuen.

Etwa 10 Minuten mit Ober-/Unterhitze bei 200°C garen.

Nach dem Garen kann man die Nachos noch nach Geschmack mit Koriander, Petersilie oder klein geschnittenen Tomaten garnieren.

Dazu reicht man eine selbst gemachte Guacamole, Salsa und Saure Sahne zum Dippen.





Chili-Cheese-Dip

zubereitet von Viola Kunstmann

ZUTATEN



- 25 g Butter
- 25 g Mehl
- 200 g Milch
- 50 g Sahne
- 150 g Cheddar, gerieben
- 1 TL Ajvar, mild
- 2 TL Tomato Rosso*
- 1/2 TL Mucho Pikante*

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Das Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren kurz anschwitzen.

Nach und nach Milch und Sahne zugießen und dabei kräftig mit dem Schneebesen verrühren, bis eine glatte Sauce ohne Klümpchen entsteht.

Den geriebenen Cheddar, Ajvar sowie die Gewürze einrühren. Die Sauce bei mittlerer Hitze weiter köcheln lassen und dabei regelmäßig umrühren, bis der Käse vollständig geschmolzen ist und der Dip eine cremige, sämige Konsistenz erreicht hat.

Den fertigen Käse-Dip warm servieren und zusammen mit Nacho-Chips genießen.



Flammkuchen- Schnecken

zubereitet von Sigrid Bruch

ZUTATEN

- 1 Paket Blätterteig aus dem Kühlregal
- 100 g gewürfelter Schinken
- 100 g geriebener Käse
- ½ Becher Schmand
- Knobi Genuss Salz aus der Mühle*
- 1 kleine rote Zwiebel, fein gewürfelt

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Blätterteig ausrollen und gleichmäßig mit Schmand bestreichen. Anschließend nach Geschmack mit Knobi Genuss Salz würzen. Schinken, Zwiebeln und Käse gleichmäßig darauf verteilen.

Den belegten Blätterteig von der langen Seite her möglichst fest aufrollen und die Rolle anschließend in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnecken mit etwas Abstand auf ein gefettetes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 220 °C etwa 25-30 Minuten goldbraun backen.

Nach dem Backen die Flammkuchen-Schnecken auf einem Gitter etwas auskühlen lassen. Die Schnecken schmecken sowohl warm direkt aus dem Ofen als auch kalt und eignen sich daher perfekt als Snack, für Buffets oder zum Mitnehmen.



Toskana Popcorn

zubereitet von Birgit Roick

ZUTATEN



- 200 g Popcornmais
- 5 EL Omas Butteröl*
- 5 TL Toskana*

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Omas Butteröl in einen hohen Topf geben und erhitzen. Die Popcornmais-Körner hineingeben und den Topf sofort mit einem Deckel verschließen.

Sobald die ersten Körner aufpoppen, das Toskana-Gewürz hinzufügen. Den Topf anschließend vorsichtig schwenken oder kurz durchrütteln, damit sich das Gewürz gleichmäßig verteilt. Das Popcorn weiter poppen lassen, bis die Geräusche deutlich nachlassen und nur noch vereinzelt Körner aufspringen. Dann den Topf vom Herd nehmen.

Kurz ausdampfen lassen und das würzige Popcorn frisch genießen.

Fenchel-Schicht-Salat

zubereitet von Barbara Jakob

ZUTATEN



- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| 1 Fenchelknolle | 1 Bio-Zitrone |
| 1 TL Garten Glück* | 3 EL Basilikum Öl* |
| 2 TL Balsamico rosé* | Regenbogen Pfeffer* |
| Regenbogen Pfeffer* | 1 Schale Himbeeren |
| 1 EL Griechisches Olivenöl* | |
| 1 Lauchstange | |
| 2 EL Mayonnaise | |
| 1 TL Orangen Mango Senf* | |
| (alternativ: Yuzu Creme*) | |
| 1/2 Gurke | |
| 1/2 Bund Dill | |

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Fenchelknolle putzen, den Strunk entfernen und fein hobeln. Mit Garten Glück, Balsamico rosé, etwas Regenbogen Pfeffer und dem Griechischem Olivenöl in einer Schüssel marinieren. Lauchstange waschen, trocknen und in feine Ringe schneiden. Mayonnaise und Orangen Mango Senf in einer Schüssel verrühren und den Lauch unterheben.

Gurke mit Dill, Saft der Zitrone, sowie einem Streifen Zitronenschale, Basilikum Öl und etwas Regenbogen Pfeffer fein zu einem Dressing pürieren. Himbeeren waschen und trocken tupfen.

Die vorbereiteten Zutaten auf 4–6 Gläser verteilen und schichtweise anrichten: Zuerst das Gurken-Basilikum-Dressing einfüllen, anschließend die Himbeeren daraufgeben. Danach den Lauch einschichten und zum Schluss den Fenchel als oberste Schicht verteilen.

Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde durchkühlen. Mit etwas Dill oder Fenchelgrün dekorieren und servieren.





Forza Italia Zuppa 'Tre Colori'

zubereitet von Heike Schoon

ZUTATEN

500 g Salsiccia	3 Scheiben Toastbrot
1 EL Kräuter Öl*	1 EL Kräuter Öl*
1 rote Zwiebel	1 TL Ital. Genuss Salz*
je 1 grüne & rote Paprika	gerieb. Mozzarella (light)
1 Ds. (400 g) weiße Bohnen	frischer Basilikum
1 Ds. (400 g) geh. Tomaten	
500 ml passierte Tomaten	
2 TL Pizza Blitz*	
2 TL Pasta Party*	
1 TL Mucho Pikante*	
2 Knoblauchzehen, gehackt	
800 ml Rinderbrühe	

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Die Salsiccia aus der Pelle drücken. In einem großen Topf bei mittlerer bis hoher Hitze in Kräuter Öl krümelig anbraten, bis sie vollständig durchgegart ist.

Zwiebel fein würfeln und Paprika in Streifen schneiden.

Diese dann ebenfalls in den Topf geben und einige Minuten mitbraten, bis das Gemüse bissfest ist. Weiße Bohnen, gehackte und passierte Tomaten, Gewürzzubereitungen (linke Seite) und Knoblauch hinzufügen. Anschließend die Rinderbrühe angießen und alles gut verrühren.

Zugedeckt auf niedriger Stufe leicht köchelnd für ca. 30-45 Minuten garen.

In der Zwischenzeit das Toastbrot würfeln und im Kräuter Öl in einer Pfanne goldbraun rösten. Mit Italienischem Genuss Salz würzen und bis zum Servieren beiseite stellen.

Die Suppe mit den Croutons, geriebenem Mozzarella und frischem Basilikum servieren.



Laugen-Burger

zubereitet von Alexandra Nunn-Seiwald

ZUTATEN

- 1/2 Packung Laugenstangen TK
- Sesam oder Salz zum Bestreuen der Burger
- 2 Scheiben Fleischkäse
- 1 EL Butteröl*
- 2 EL Mayonnaise
- 4 EL Frischkäse
- 1 TL Smoky Rub*
- 1 EL Zwiebel Öl*
- Eisbergsalat
- 4 TL Schmauszeit Senf*
- 12 kleine Tomaten

*Original Edelschmaus



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die angetauten Laugenstangen in jeweils 3 Teile teilen, runden und auf ein Backblech legen. Die runden Burger Brötchen mit Salz oder Sesam bestreuen und im Backofen ca. 12 Minuten backen, bis sie die gewünschte Bräune haben. Danach auskühlen lassen und in 2 Hälften schneiden.

Den Fleischkäse in einer Pfanne mit Butteröl von beiden Seiten anbraten.

Smoky Rub mit ein bisschen Wasser quellen lassen, danach mit der Mayonnaise, dem Frischkäse und dem Zwiebel Öl glatt rühren.

Die Burger Brötchen damit bestreichen, den angebackenen Fleischkäse in die richtige Größe schneiden und auf das Brötchen legen, ein paar Blättchen Salat darauf legen, mit einer halbierten Tomate, Gurke, Zwiebel oder eurem Wunschbelag belegen.

Auf den Deckel des Burger Brötchens den Schmauszeit Senf streichen und das Brötchen damit abdecken.



Pizza-Brötchen

zubereitet von Dunja Schwenk

ZUTATEN

- 4 - 6 Aufbackbrötchen
- 1 Paket Salami-Sticks oder 200 g Salami
- 1 kl. Dose Mais
- 200 g geriebener Käse
- 200 ml Sahne
- 4 TL Pizza Blitz*
- 5 Umdrehungen Italienisches Genuss Salz*
- 5 Umdrehungen Regenbogen Pfeffer*

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Die Salami Sticks in Scheiben schneiden und zusammen mit den übrigen Zutaten in einer Schüssel zu einer cremigen Masse vermengen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Brötchen halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Anschließend die vorbereitete Masse gleichmäßig auf den Brötchenhälften verteilen.

Die Pizza-Brötchen im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten backen, bis sie goldbraun und der Belag leicht überbacken ist.

Nach Belieben kurz abkühlen lassen und warm servieren.

Die Pizza-Brötchen eignen sich hervorragend als Snack, für Partys oder als schnelles Abendessen.



Hackspieße

zubereitet von Bianka Scheltwort

ZUTATEN

800 g Rinderhack
2 TL Balkan*
2 TL Tzaziki*
1 TL Knobi Genuss Salz*
1 Bund Petersilie, gehackt
1 Zwiebel, gehackt
150 g Schafs- oder Hirtenkäse

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Den Schafskäse in dünne Scheiben schneiden.

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit den Gewürzen sowie der Petersilie gründlich vermengen. Aus der Hackfleischmasse flache Fladen formen. Jeweils ein bis zwei Scheiben Schafskäse in die Mitte legen und die Hackfleischmasse sorgfältig darum verschließen, sodass längliche Rollen entstehen.

Die gefüllten Hackfleischrollen vorsichtig auf Spieße schieben. Dafür können gewässerte Holzspieße oder leicht geölte Metallspieße verwendet werden.

Die Spieße für etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, damit die Aromen gut durchziehen. Anschließend die Spieße bei direkter Hitze etwa 10 Minuten grillen, dabei gelegentlich wenden, bis das Hackfleisch rundum schön gebräunt und durchgegart ist.

Pizza Pasta Sticks

zubereitet von Nina Görse

ZUTATEN

250 g Penne Rigata
1 Dose passierte Tomaten
1 EL Dunkle Tomaten Creme*
1 TL Kräuter der Provence*
1 TL Aioli*
Meersalz*
Zucker
Streukäse
Schinkenwürfel, Salami, Putenaufschnitt
Holzspieße

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, anschließend abgießen und vollständig abkühlen lassen. Währenddessen den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Jeweils etwa 10-12 Nudeln vorsichtig auf einen Holzspieß stecken und die fertigen Nudelspieße auf das vorbereitete Backblech legen.

Für die Sauce die passierten Tomaten mit den restlichen Zutaten verrühren und abschmecken. Die Nudelspieße gleichmäßig mit der Tomatensauce bestreichen und nach Belieben mit weiteren Zutaten wie Schinkenwürfel, Salami oder Putenaufschnitt belegen. Zum Abschluss mit geriebenen Käse bestreuen. Nun die Spieße im vorgeheizten Ofen etwa 10-15 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und leicht goldbraun ist.

Die Pizza Pasta Sticks kurz abkühlen lassen und warm servieren.





American Corn Chowder

zubereitet von Heike Schoon

ZUTATEN

Für die Maisbrühe:	450 g festkoch.
1 Liter Hühnerbrühe	Kartoffeln, geschält u. in kleinen Würfeln
300 ml Milch	2-3 TL Meersalz*
250 ml Sahne	Regenbogen Pfeffer*
Für die Suppe:	2 TL Sour Creme*
ca. 600 g Maiskörner (von 4-5 Maiskolben)	1/4-1/2 TL Mucho Pikante*
125 g Bacon, gewürfelt	2 EL Schnittlauch, in feinen Röllchen
1 große Zwiebel, fein gew.	
1 große Möhre, fein gew.	
3 Stangen Sellerie, fein gew.	

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Maisbrühe herstellen: Die Maiskörner von den Kolben schneiden und für die Suppe beiseitestellen. Die leeren Maiskolben zusammen mit Hühnerbrühe, Milch und Sahne in einen großen Topf geben. Zum Kochen bringen, anschließend die Hitze reduzieren und etwa 20 Minuten sanft köcheln lassen. Die Maiskolben herausnehmen und entsorgen. Die Brühe beiseitestellen.

Suppe kochen: In einem großen Suppentopf den Bacon bei mittlerer bis hoher Hitze knusprig anbraten. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und beiseitestellen. Zwiebel, Sellerie und Möhre im ausgelassenen Baconfett etwa 7-8 Minuten anschwitzen, bis die Zwiebel glasig ist. Kartoffeln, 2/3 der Maiskörner, Meersalz, Regenbogen Pfeffer, Sour Creme und Mucho Pikante hinzufügen. Die vorbereitete Maisbrühe angießen. Alles aufkochen und anschließend 10-15 Minuten ohne Deckel köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Dann gut durchpürieren und die restlichen Maiskörner zufügen. Weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer abschmecken. Die Suppe in Schalen füllen und mit dem Bacon sowie dem Schnittlauch garnieren.

Nachotürmchen mit Avocado

zubereitet von Nina Schlüter

ZUTATEN



Mozzarella-Kugeln:	Avocado Creme:
1 Pack. Mini Mozzarella	1 Avocado
2 TL Pimp my Bread*	1 Knoblauchzehe
2 TL Knobi Öl*	½ TL Knobi Genuss Salz*
	1 TL Pimp my Bread*
Außerdem:	
Nacho-Chips	
Cherrytomaten, geviertelt	
Feige Dattel Creme*	

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Die Mini Mozzarella Kugeln abtropfen lassen. Mit Pimp my Bread und Knobi Öl vermengen. Mindestens 15–30 Minuten ziehen lassen.

Für die Avocado-Creme die Avocado schälen und entkernen. Den Knoblauch fein pressen und in eine Schale geben. Avocado, Knobi Genuss Salz und Pimp my Bread zugeben und mit einer Gabel grob zerdrücken. Nach Geschmack abschmecken.

Nun geht es ans Anrichten. Die Nacho-Chips auf eine Platte legen. Je einen Klecks Avocado-Creme darauf geben und mit marinierten Mozzarella Kugeln und Cherry Tomaten belegen. Die Häppchen mit etwas Feige Dattel Creme beträufeln. Optional noch mit etwas Pimp my Bread bestreuen.

Tipp: Die Häppchen erst kurz vor dem Servieren belegen, damit die Nachos schön knusprig bleiben.



Pulled Chicken

zubereitet von Tamara Kloos

ZUTATEN

2 kg Hähnchenbrustfilet
8 EL Omas Butteröl*
6 EL Smoky Rub*
2 TL Potato Paul*
4 Zwiebeln, in feinen Ringen

250 ml Apfelsaft
350 ml BBQ Sauce

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Einen Tag vorher:

Marinade aus Öl und Gewürzen anrühren und die Hähnchenbrust damit bestreichen. Dann das Geflügel ganz fest mit Frischhaltefolie verpacken. Es sollte keine Luft mehr zwischen Folie und Fleisch sein. Das Fleisch für 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Am nächsten Tag:

Den Backofen auf 150°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebelringe in einen Bräter legen. Das vorbereitete Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und direkt auf die Zwiebeln im Bräter (oder Auflaufform mit Deckel) legen.

Den Apfelsaft zusammen mit der BBQ Sauce vermischen und über das Fleisch gießen. Nun den Bräter mit einem Deckel verschließen und für ca. 5-6 Stunden im Backofen garen. Anschließend das Fleisch mit zwei Gabeln im Bräter zerrupfen und mit der Sauce vermischen.

Tipp: Als Beilage passen Burger Buns und Krautsalat.





Türkische Hörnchen

zubereitet von Conny Jolitz

ZUTATEN

Füllung:	Teig:
1 Zwiebel, gewürfelt	10 g frische Hefe
1 Knoblauchzehe, gepresst	100 ml lauwarme Milch
15 g Butter	2 Eiweiß
250 g Rinderhackfleisch	(Eigelb zum Bestreichen aufheben)
½ TL Knobi Genuss Salz*	100 ml Omas Butteröl* oder Griech. Olivenöl*
¼ TL Regenbogen Pfeffer*	130 g Quark
200 g Feta, zerbröseln	500 g Mehl
	1 TL Salz

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Die lauwarme Milch in die Schüssel der Küchenmaschine geben und die Hefe darin auflösen.

Eiweiß, Öl und Quark zugeben und kurz verrühren, dann Mehl und Salz zufügen. Mit dem Kneithaken ca. 8–10 Minuten zu einem glatten, weichen Teig kneten. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort etwa 45–60 Minuten gehen lassen, bis er deutlich aufgegangen ist.

Für die Füllung Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen, das Hackfleisch zugeben und mit Knobi Genuss Salz und Regenbogen Pfeffer würzen, bis es gar ist. Zur Seite stellen und mit dem zerbröselten Feta vermischen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen.

Den Teig in 3 gleich große Teile teilen, jeden Teil rund ausrollen (ca. 30 cm Durchmesser) und wie eine Pizza in jeweils 12 Dreiecke schneiden. Auf die breite Seite jedes Dreiecks etwas Füllung geben, dann von außen zur Spitze hin aufrollen, leicht zu einem Hörnchen biegen und die Enden etwas zusammendrücken.

Die Hörnchen auf das Backblech legen, mit Eigelb bestreichen & großzügig mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen und für ca. 15 Minuten goldbraun backen.



Taco Schichtsalat

zubereitet von Diana Bökamp

ZUTATEN

2 EL Omas Butteröl*	200 g Griechischer Joghurt
700 g Rinderhackfleisch	4 TL Tango Argentino*
2 EL Tomatenmark	150 g Cheddar, gerieben
4 TL Meat & Veggie*	1 Tüte Tortilla-Chips
2 TL Potato Paul*	
1 TL Pfeffer Salz Mix*	
1 kleiner Eisbergsalat	
2 rote Paprika	
1 Dose Mais (285 g Abtropfgewicht)	
1 Dose Kidneybohnen (250-285 g Abtropfgewicht)	
200 g Schmand	

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Das Butteröl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch krümelig anbraten. Tomatenmark, Meat & Veggie, Potato Paul hinzufügen und mit Pfeffer Salz Mix abschmecken gut vermengen und anschließend abkühlen lassen.

Den Eisbergsalat in feine Streifen schneiden, waschen, trocknen und als erste Schicht in eine große Glasschüssel geben. Die Paprika würfeln und darüber verteilen. Anschließend den gut abgetropften Mais und die abgespülten Kidneybohnen darauf schichten. Das abgekühlte Hackfleisch als nächste Schicht daraufgeben.

Für das Dressing Schmand, Griechischer Joghurt und Tango Argentino verrühren und gleichmäßig auf dem Hackfleisch verteilen. Den Cheddar fein reiben und als letzte Schicht darüberstreuen.

Den Salat bis zum Servieren kalt stellen, gerne auch über Nacht.

Vor dem Servieren die Tortilla-Chips als knuspriges Topping auf dem Salat verteilen.

Käse-Knoblauch- Hähnchen-Wraps

zubereitet von Katrin Kühlke

ZUTATEN

Für das Hähnchen:	Für die Knoblauchsauce:
650 g Hähnchenbrust	200 g körniger Frischkäse
2 TL Umami*	60 g Griechischer Joghurt (0,1 % Fett)
1 TL Knobi Kult*	50 g Mayonnaise
½ TL Steak Pfeffer*	2 TL Knobi Kult*
Außerdem:	1 TL Garten Glück*
80 g geriebener Mozzarella	Saft von ½ Zitrone
80 g geriebener Cheddar	1 TL Honig
8 Protein-Wraps	

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Hähnchenbrust in kleine Würfel schneiden. Mit Umami, Knobi Kult und Steak Pfeffer würzen und gut vermengen.

Das Fleisch in einer heißen Pfanne scharf anbraten, bis es goldbraun und gar ist.

Für die Knoblauchsauce körnigen Frischkäse, Joghurt, Mayonnaise, Knobi Kult, Garten Glück, Zitronensaft und Honig verrühren.

Die Knoblauchsauce mit der Hähnchenbrust sowie Mozzarella und Cheddar vermengen.

Die Mischung gleichmäßig auf die 8 Protein-Wraps verteilen und fest aufrollen.

Die Wraps in die Heißluftfritteuse legen und bei 180 °C für 8–10 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Tipp:

Die Protein-Wraps schmecken frisch aus der Heißluftfritteuse am besten und eignen sich auch hervorragend zum Vorbereiten für den nächsten Tag.





Mediterran gefüllte Hackbällchen

zubereitet von Daniel Schwandt

ZUTATEN

Hackbällchen:	Feta-Dip:
600 g gemischtes Hackfleisch	300 g Frischkäse
1 Zwiebel, fein gewürfelt	200 g Feta
1 Knoblauchzehe, fein gehackt	20 g Tomatenmark
1 Scheibe Weißbrot	2 TL Toskana*
20 ml Milch	1 TL Knobi Genuss
1 EL Tomatenmark	Salz*
100 g Feta, gewürfelt	1 EL Griechisches Olivenöl*
2 TL Toskana*	frischer Oregano
1 TL Meersalz*	
Regenbogen Pfeffer, a.d.Mühle*	
Bratlust*	

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Für den Feta-Dip den Frischkäse, Feta, Tomatenmark, Toskana, Knobi Genuss Salz und Olivenöl zu einem cremigen Dip pürieren. Anschließend kühl stellen.

Für die Hackbällchen das Weißbrot in der Milch einweichen. Zusammen mit Hackfleisch, Zwiebel, Knoblauch, Tomatenmark, Toskana, Meersalz und Pfeffer zu einer homogenen Masse verkneten. Kleine Portionen abnehmen, jeweils einige Fetawürfel in die Mitte geben und zu Bällchen formen. Die Hackbällchen in einer Pfanne mit Bratlust Öl rundherum goldbraun anbraten oder alternativ im Airfryer bzw. Backofen zubereiten.

Die warmen, mediterran gefüllten Hackbällchen mit dem cremigen Feta-Dip servieren und mit frischem Oregano garnieren.



Tortilla-Würfel Olé

zubereitet von Ann-Kathrin Braun

ZUTATEN



- 1 kleine Zwiebel
- ½ rote Paprika
- 500 g Kartoffeln
- Pfeffer Salz Mix*
- 7 Eier
- 4 EL Gr. Olivenöl*

- 3 TL Garten Glück*
- 1-2 TL Mexiko Mex*
- 80 g Käse gerieben (optional)

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180°C Grad Heißluft vorheizen.

Die Zwiebelringe in einer Pfanne mit 1 EL Gr. Olivenöl glasig anbraten und die Paprikawürfel hinzufügen, sodass diese kurz mit andünsten können. Das Gemüse anschließend abkühlen lassen.

Kartoffelwürfel in einer Pfanne mit 2 EL Griechischem Olivenöl anbraten, bis sie weich sind. Mit Pfeffer Salz Mix würzen und ebenfalls beiseitestellen.

Eier in einer Schüssel gut verrühren, Garten Glück und Mexiko Mex zufügen und ebenfalls unterrühren. Anschließend alle Zutaten (Gemüse, Kartoffeln und ggf. geriebenen Käse) mit der Eimasse verrühren und mindestens 15 Minuten ruhen lassen.

Eine Auflaufform mit etwas Griechischem Olivenöl ausstreichen und die Tortilla-Masse hineingeben. Die Auflaufform in den Backofen stellen und die Tortilla für ca. 30 Minuten backen, bis eine goldbraune Kruste entsteht.

Zum Servieren die abgekühlte Tortilla in Würfel schneiden und mit Zahnstochern aufspießen.

Parmesan-Pizza-Baguettes

zubereitet von Tamara Kloos

ZUTATEN



Für den Teig:

280 g Wasser

1 EL Honig

5 g frische Hefe

1 TL Salz

50 g Butter, in kleinen
Stücken

500 g Dinkelmehl Type 630

Für das Topping:

1 Eigelb

2 EL Milch

2 EL Pizza Blitz*

2 EL geriebener
Parmesan

Zum Bestreichen
nach dem Backen:
etwas flüssige Butter



*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Hefe und Honig im lauwarmen Wasser auflösen.

Anschließend alle übrigen Zutaten für den Teig hinzufügen und etwa 5 Minuten in einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in eine Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Ort ca. 1,5 Stunden gehen lassen.

Die Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Teig in 4 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück mit den Händen zu einem Rechteck ziehen und von der langen Seite her zu einem Baguette aufrollen. Ein Backblech leicht einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Die Baguettes darauflegen und nochmals 15–20 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen alle Zutaten für das Topping verrühren und die Baguettes gleichmäßig damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze für etwa 20–25 Minuten goldbraun backen. Direkt nach dem Backen mit etwas flüssiger Butter bestreichen. So bleiben die Baguettes außen wunderbar weich und erhalten einen schönen Glanz.

Tipp: Die Baguettes schmecken frisch aus dem Ofen am besten – perfekt zum Grillen, für Buffets oder einfach mit einem leckeren Dip.



Mediterrane Laugenmuffins

zubereitet von Sabrina Klyk

ZUTATEN

- 4 Laugenstangen
- 40 g getrocknete Tomaten
- 85 g Chorizo
- 200 g geriebener Käse
- 8 Oliven, in scheiben geschnitten
- 3 TL Toskana*
- 6 TL Wasser
- 3 TL Griechisches Olivenöl*

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Die Laugenstangen leicht antauen lassen und anschließend in kleine Würfel schneiden.
Die restlichen Zutaten ebenfalls klein würfeln bzw. in feine Scheiben schneiden und mit den Laugenstangenwürfeln in einer großen Schüssel vermengen.

Für die Marinade die Gewürzmischung Toskana mit Wasser und Olivenöl verrühren.
Die Marinade über die Zutaten geben und alles gründlich miteinander vermischen, bis die Masse gleichmäßig gewürzt ist.

Die Mischung mit einem Eisportionierer oder Löffel auf 12 Muffinformen verteilen und leicht andrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 15–20 Minuten backen, bis die Muffins goldbraun und knusprig sind.

Kurz abkühlen lassen und anschließend warm oder kalt servieren.



Pizzaschnecken

zubereitet von Kathrin Cilinski

ZUTATEN

Füllung:	Teig:
100 g Kochschinken	170 ml Wasser
80 g Gouda	15 g frische Hefe
1 große Tomate	300 g Mehl
1 kleine Zwiebel	¼ TL Salz
1 rote Paprikaschote	5 ml Griechisches Olivenöl*
50 g Schmand	
1 TL Tomato Rosso*	
1 TL Toskana*	
1 TL Aioli*	
4 Umdrehungen Pfeffer Salz Mix*	
Eigelb	

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Das Wasser leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Anschließend die restlichen Zutaten hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen.

Für die Füllung Tomato Rosso, Toskana und Aioli mit 2 TL Wasser anrühren. Die übrigen Zutaten sehr fein schneiden oder in einer Küchenmaschine zerkleinern. Danach alle Zutaten gut miteinander vermengen.

Den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 40 × 30 cm ausrollen. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen, dabei am oberen Rand einen schmalen Streifen frei lassen. Den Teig von der unteren Seite her aufrollen und die Rolle in Scheiben schneiden. Die Teigschnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit verquirltem Eigelb bestreichen.

Den Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Schnecken etwa 20 Minuten goldbraun backen.



Big Mac Salat im Glas

zubereitet von Yvonne Söhl

ZUTATEN

Für die Sauce:	10 kl. Burgerbrötchen
125 g Miracel Whip -Balance	500 g gemischtes Hack
125 g Mayonnaise	2 TL Royales Genuss
2 EL Joghurt	Salz*
1,5 TL Orangen Mango Senf	1/2 Eisbergsalat
1 EL Tomatenketchup	6 Scheiben Cheddar
1 EL Sanfte Traube*	Schmelzkäse
1/2 TL Meersalz fein*	2 Gewürzgurken
1 TL Zucker	
3 Gewürzgurken	
2 kleine Zwiebeln	
2 TL Gurkenwasser	

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Die Gewürzgurken und die Zwiebeln fein würfeln. Zusammen mit den übrigen Zutaten für die Sauce in eine Schüssel geben, vermengen und kurz pürieren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Das Hackfleisch mit Royales Genuss Salz würzen und in einer Pfanne krümelig anbraten. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

Den Eisbergsalat in feine Streifen schneiden. Cheddar Schmelzkäse in Streifen schneiden. Die übrigen 2 Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Die kleinen Hamburgerbrötchen kurz erwärmen und halbieren. Die Unterseiten in kleine Würfel schneiden und auf die Gläser verteilen. Die Gläser mit Brötchenwürfeln, Eisbergsalat, Hackfleisch und Sauce schichten, anschließend die Schichten aus Eisbergsalat, Hackfleisch und Sauce wiederholen und zum Schluss mit Cheddar Schmelzkäse sowie Gewürzgurkenscheiben garnieren.

Zum Schluss den oberen Teil des Hamburgerbrötchens als Deckel auf den Salat setzen und die Gläser servieren.



Nudelsalat Toskana

zubereitet von Birgit Bächtle

ZUTATEN

- 1 EL Basilikum Öl*
- 2 EL Griechisches Olivenöl*
- 5 EL Dunkle Tomaten Creme*
- 1,5 TL Garten Glück*
- 1 TL Toskana*
- 1 TL Royales Genuss Salz*
- 1 TL Orangen Mango Senf*
- 500 g gekochte Nudeln
- 80 g getrocknete Tomaten
- 3 - 4 Frühlingszwiebeln
- 1 rote Paprikaschote
- 200 - 250 g gekochten Schinken

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Nudeln in Salzwasser bißfest garen.

Frühlingszwiebeln, Paprikaschote und Schinken klein schneiden und in eine große Schüssel füllen. Die getrockneten Tomaten klein schneiden und dazugeben.

Die Nudeln kalt abspülen und ebenfalls in die Schüssel geben.

Für das Dressing Basilikum Öl, Griechisches Olivenöl, Dunkle Tomaten Creme, Garten Glück, Toskana, Royales Genuss Salz und Orangen Mango Senf gut miteinander vermischen und über den Nudelsalat verteilen. Gut umrühren und ca. 15 Minuten ziehen lassen.