



Asiatische Rindfleisch Bowl

Zutaten

700 g Rindergulasch	Omas Butteröl
1 Zwiebel	3 – 4 TL Knobi Genuss Salz
2 EL Tomatenmark	Regenbogen Pfeffer
1 Dose Kokosnuss Milch	2 TL Let it Burn
250 ml Instant Rinderbrühe	
1 EL Sojasoße	
1 Zimtstange	
1 Dose Litschis	
250 g Weißkohl	
2 Lauchzwiebeln	
250 g Reis-Bandnudeln	

Zubereitung



Das Rindergulasch mit Knobi Genuss Salz und Regenbogen Pfeffer würzen. In einem Wok portionsweise anbraten und wieder entnehmen. Zwiebel hacken und im Bratfett glasig anbraten. Das Fleisch wieder in den Wok geben, Tomatenmark unterheben und anschwitzen. Die Kokosnuss Milch in einen Messbecher füllen, bis zur 750 ml Skalierung mit Wasser auffüllen und zum Fleisch geben. Brühe und Sojasoße unterrühren.

Mit Let it Burn würzen und die Zimtstange zufügen. Mit leicht aufgelegtem Deckel 1,5 Stunden auf niedriger Stufe köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Litschis abtropfen lassen und vierteln. Weißkohl in dünne Streifen schneiden. Nach 1.5 Std. alles zum Fleisch geben und nochmals 15 Min. köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Reis-Bandnudeln nach Packungsbeilage zubereiten. Beides in einer Bowl anrichten und mit geschnittenen Frühlingszwiebeln garnieren.



Hackröllchen Toskana

Zutaten

1 Ei	1 TL Feines Süppchen
2 Zwiebeln	5 TL Toskana
2 Knoblauchzehen	1/2 TL Italienisches Genuss Salz
800 g Hackfleisch	12 Scheiben Parmaschinken
3 Scheiben Toast	4 EL Sahne
Omas Butteröl	
1 EL Zucker	
3 TL Tomatenmark	
150 ml Wasser	
2 Dosen (a 425 ml) stückige Tomaten	

Zubereitung Soße:

Eine Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein würfeln. Butteröl in einer Pfanne erhitzen und beides darin glasig anbraten. Zucker zugeben, etwas karamellisieren lassen und das Tomatenmark einrühren. Dosentomaten, Wasser, 3 TL Toskana und Feines Süppchen unterrühren und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Sahne zugeben, verrühren und in eine Auflaufform umfüllen.

Zubereitung Hackröllchen:

Das Toast in etwas Wasser einweichen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Omas Butteröl glasig anbraten. Das Hackfleisch mit den restlichen Zutaten vermengen und 12 Röllchen formen. Diese mit Parmaschinken ummanteln, in einer heißen Pfanne von allen Seiten anbraten und in die Auflaufform geben. Im vorgeheiztem Backofen bei 150°C Umluft ca. 15 Minuten backen. Als Beilage eignet sich Reis oder Tagliatelle.





Italienische Blätterteig Schiffchen

Zutaten

- 1 Packung Blätterteig
- 200 g Cocktailtomaten
- Handvoll Rucola
- 2 EL Toskana
- 1 EL Knobli Öl
- 1 EL Griechisches Olivenöl
- etwas Wasser
- 100 g geriebener Gouda

Zubereitung:

Rucola und Tomaten waschen, trocken tupfen und klein schneiden.

Ein Pesto aus Toskana, etwas Wasser und den Ölen herstellen. Anschließend mit dem Rucola und den Tomaten vermengen.

Aus dem Blätterteig 20 - 24 Quadrate schneiden. Mit einem Teelöffel etwas Pesto auf den Blätterteig geben und die Ränder etwas formen. Den Gouda über die Blätterteig Schiffchen verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad / Umluft für ca. 20 - 25 Minuten backen.



Italienische Pizza Bällchen



Zutaten

500 g Quark	2 EL Oh my Onion
550 g Mehl	2 EL Toskana
170 ml Milch	1 TL Knobi Salz
80 ml Knobi Öl	5 EL Röstzwiebeln
2 EL Frischkäse	1 Paprika in Würfeln
2,5 TL Backpulver	100 g Salami in Stücke
180 g geriebener Gouda	

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einem Teig vermengen. Achtung der Teig ist etwas zäh. Mit einem Eisportionier kleine Kugel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen für ca. 20-25 Minuten / Umluft je nach Größe der Bällchen backen bis sie schön goldgelb sind.

Mit einem Dip sind sie warm oder kalt ein beliebtes Essen auf jeder Party.





Kritharaki Auflauf mit Feta

Zutaten

Omas Butteröl	300 g Zucchini in Stücke
500 g gemischtes Hack	1 kl. Stange Poree in Ringe
1,5 TL Pfeffer Salz Mix	250 g Kritharaki Nudeln
1 Zwiebel in Würfel	2 EL Toskana
500 ml Wasser	2 EL Tomatenmark
2 TL Feines Süppchen	1/2 TL Zimt
2 Dosen stückige Tomaten	1 Paket Feta in kl. Würfel
1 große rote Paprika in Stücke	frischer Koriander

Zubereitung:



Das Gemüse waschen und wie oben beschrieben schneiden. In einer Pfanne Omas Butteröl erhitzen, das Gemüse mit dem Hack hinzugeben und anbraten. Dosentomaten, Wasser und alle weiteren Zutaten (bis auf de Feta) zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die Kritharaki Nudeln zugeben, vermengen und in eine Auflaufform umfüllen. Den Feta über dem Auflauf verteilen und bei 180 Grad / Umluft im vorgeheizten Backofen für ca. 25 Minuten backen. Mit frischem Koriander bestreuen.



Mini Focaccia

Zutaten

184 ml Wasser, lauwarm
15 g Hefe
1 Prise Meersalz
350 g Mehl Typ 550
1 TL Italienisches Genuss Salz
2 TL Toscana
50 ml Knobli Öl
Wasser

Zubereitung:



Wasser, Hefe und Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Mehl und Salz dazu geben und zu einen Teig verarbeiten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std gehen lassen. Toscana mit etwas Wasser aktivieren. Anschließend das Knobli Öl zugeben. Auf einer bemehlten Fläche kleine Mengen an Teig abstechen und zu Mini Focaccia formen. Mit Fingerspitzen in den Teig kleine Vertiefungen drücken und mit Pesto bestreichen. Auf ein gefettetes Backblech legen und für weitere 15 min gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft die Mini Focaccia ca. 12 bis 15 Minuten backen.

Wer mag kann auf die Focaccia auch Tomaten und Olivenöl geben.

Tex-Mex Taschen



Zutaten

Füllung:

200 g Hackfleisch
1 kleine Dose Mais
2 Karotten
1/2 Paprika
1/2 TL Let it Burn
1/2 TL Mexiko Mex
1/2 TL Knobli Genuss Salz
Omas Butteröl
Streukäse

Hefeteig:

1/4 Würfel Hefe
1 Ei
170 ml lauwarme Milch
1 Prise Zucker
350 g Mehl
50 g zerschmolzene Butter
1 Eigelb

Zubereitung:

Milch in einem Topf erwärmen und die Hefe darin auflösen.
Die restlichen Zutaten zugeben (außer das Eigelb) und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
Den Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 2 Std. ruhen lassen.

Für die Füllung das Hackfleisch in Omas Butteröl scharf anbraten.
Karotten und Paprika klein schneiden und mit allen weiteren Zutaten auf niedriger Stufe köcheln lassen.

Hefeteig:

1 cm dick ausrollen, runde Kreise ausstechen. Jeweils mit 1 TL Hackfleischfüllung füllen, zuklappen und mit einer Gabel die Ränder festdrücken. Mit Eigelb bestreichen und Käse bestreuen.

Die Teigtaschen im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad Umluft ca. 20 Minuten backen.



Thunfisch Creme

Zutaten

- 2 Dosen Thunfisch in Wasser
- 250 g Frischkäse, natur
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- 1 Avocado
- 8 Cocktailtomaten
- Knobi Genuss Salz
- Regenbogen Pfeffer

Zubereitung:

Den Thunfisch mit dem Frischkäse und den Basilikumblättern fein pürieren. Die Avocado und die Tomaten klein würfeln und dazugeben.

Alles mit Knobi Genuss Salz und Regenbogen Pfeffer abschmecken und zu frischem Brot servieren.





Vegetarische Pizzasuppe

Zutaten

- | | |
|------------------------------------|---------------------------|
| 2 rote Zwiebeln, gewürfelt | Italienisches Genuss Salz |
| 3 kleine Spitzpaprika in Streifen | Toskana |
| 1 kl. Dose Champignons in Scheiben | Regenbogen Pfeffer |
| 1 Dose Mais | Meersalz |
| 1 Dose Kidneybohnen | |
| Omas Butteröl | |
| 500 ml Wasser | |
| 1 Packung passierte Tomaten | |
| 1 Packung Sahne Schmelzkäse | |

Zubereitung:

Zwiebeln, Spitzpaprika sowie die Champignons in Omas Butteröl anbraten. Die passierten Tomaten, Wasser sowie alle weiteren Zutaten zugeben und mit den restlichen Gewürzen würzen. Den Sahneschmelzkäse hinzugeben und unter rühren auflösen. Je nach Geschmack mit Meersalz abschmecken und etwas köcheln lassen. Mit frischen Baguette servieren.

