

KARTOFFEL TWISTER

U21

FÜR 2 PORTIONEN:

**2 KARTOFFELN
2 HOLZSPIEBE
ÖL ZUM FRITTIEREN
GEWÜRZE:
SALZ, PAPRIKA, KNOBLAUCH**

UNSER TIPP!

KARTOFFELN VON POOCK!

SCHRITT 1:

KARTOFFELN AUF EINEM LANGEN SPIEB AUFSPIEBEN, MIT EINEM MESSER DARAN HERUM SCHNEIDEN, SODASS ES EINE SPIRALE ERGIBT

SCHRITT 2:

GESCHNITTENE KARTOFFELN AUF DEM SPIEB LANG ZIEHEN UND IN DAS VORGEHEIZTE ÖL GEBEN.

SCHRITT 3:

GOLDBRAUN FRITTIEREN, DANN HERAUSNEHMEN UND ABTROPFEN LASSEN.

SCHRITT 4:

**NACH BELIEBEN WÜRZEN ZB:
SALZ, PAPRIKA, KNOBLAUCH**



Lala



ladage

PILZPFANNE

U21

**FÜR 2 PORTIONEN:
500G CHAMPIGNONS
1 ZWIEBEL
½ BUND PETERSILIE
GEWÜRZE:
SALZ, PAPRIKA, PFEFFER**

UNSER TIPP!

PILZE VON DOHME!

**SCHRITT 1:
CHAMPIGNONS PUTZEN UND JE NACH GRÖÖE
HALBIEREN ODER VIERTELN.**

**SCHRITT 2:
ZWIEBELN SCHÄLEN UND IN STREIFEN SCHNEIDEN.
PETERSILIE WASCHEN UND HACKEN.**

**SCHRITT 3:
CHAMPIGNONS IN DIE PFANNE GEBEN UND
2-3 MIN. ERHITZEN. DANACH ZWIEBELN UND
GEWÜRZE DAZU GEBEN.**

**SCHRITT 4:
GANIEREN UND PETERSILIE HINZUFÜGEN**



Lala



ladage

FLUFFIGE WAFFELN

U21

250 ML MILCH
250 G MEHL
1/2 PCK. BACKPULVER
2 PCK. VANILLEZUCKER
125 G FLÜSSIGE BUTTER
2 EIER
110 G ZUCKER

**UNSER TIPP!
EIER VON HOF
MUNZEL PIEPENBRINK**

SCHRITT 1:

ZUCKER, VANILLEZUCKER UND EIER 2 MINUTEN MIT DEM RÜHRGERÄT CREMIG RÜHREN.

SCHRITT 2:

DANACH DAS MEHL, BACKPULVER, BUTTER UND MILCH DAZUGEBEN UND ZU EINEM GLATTEN TEIG VERRÜHREN.

SCHRITT 3:

WAFFELEISEN MIT ÖL EINSTREICHEN UND WAFFELN EINZELN AUSBACKEN

SCHRITT 4:

NACH BELIEBEN BESTREUEN Z.B. MIT PUDERZUCKER, ZIMT UND ZUCKER ETC.



Lala



ladage

FLAMMKUCHEN BREZELN

U21

10 BREZEL

1 BUND LAUCHZWIEBEL

200 G SCHMAND

2 EIER (GR. M)

GEWÜRZE: SALZ, PFEFFER

100 G SPECKWÜRFEL
150 G GERIEBENER KÄSE
(Z.B. EMMENTALER)

SCHRITT 1:

AUF EINEM BACKBLECH DIE BREZELN VERTEILEN

SCHRITT 2:

LAUCHZWIEBELN WASCHEN UND IN RINGE SCHNEIDEN.

SCHMAND, EIER, GEWÜRZE, KÄSE UND SPECKWÜRFEL
IN EINER GROBEN SCHÜSSEL VERRÜHREN.

SCHRITT 3:

FÜLLUNG ÜBER, BZW IN DIE LÖCHER DER
BREZELN GEBEN. BEI 200 GRAD OBER /
UNTERHITZE BACKEN,

SCHRITT 4:

HERAUSNEHMEN UND GENIESSEN!



Lala



ladage

WAFFELTORTE

U21

**5 WAFFELN (OBLATEN)
2 DOSE/N KONDENSMILCH (MILCHMÄDCHEN)
250 G BUTTER
100 G HASELNÜSSE,
GEHACKTE ODER MANDELN**

SCHRITT 1:

**DIE DOSEN 2 STUNDEN KOCHEN, ABKÜHLEN
LASSEN UND MIT DER BUTTER MISCHEN.**

SCHRITT 2:

**DAS ERSTE WAFFELBLATT MIT DER CREME BEFÜLLEN, DIE
RESTLICHEN DARAUF LEGEN UND DIESE AUCH MIT DER
CREME BESTREICHEN.**

SCHRITT 3:

DIE NÜSSE OBEN AUF DIE WAFFELN GEBEN

SCHRITT 4:

SCHNEIDEN UND SEVIEREN!



Lada



ladage

HUMMUS

U21

FÜR 6 PORTIONEN

**800G KICHERERBSEN
2 KNOBLAUCHZEHEN
2EL OLIVENÖL
1 PRISE SALZ
130G TAHINA (SESAMPASTE)**

**2EL ZITRONENSAFT
GEWÜRZE SALZ PFEFFER
KREUZKÜMMEL, ITL CURRYPULVER**

SCHRITT 1:

KICHERERBSEN DURCH EIN SIEB GEBEN. 100ML DES ABTROPFWASSERS BEHALTEN. DANACH KNOBLAUCH UND PETERSILIE KLEIN HACKEN.

SCHRITT 2:

KICHERERBSEN, KNOBLAUCH, PETERSILIE, ZITRONENSAFT, OLIVENÖL, DAS ABTROPFWASSER UND DIE SESAMPASTE MIT EINEM PÜRIERSTAB PÜRIEREN.

SCHRITT 3:

GEWÜRZE DAZU GEBEN UND FÜR 2 STUNDEN IM KÜHLSCHRANK ZIEHEN LASSEN.

SCHRITT 4:

VOR DEM SERVIEREN MIT ETWAS OLIVENÖL UND PETERSILIE VERFEINERN!



Lala



ladage

MERCIMEK KÖFTESİ

U21

FÜR 8-10 PORTIONEN:

410G ROTE LINSEN
175G BULGUR
1L WASSER
1 ZWIEBEL, 2 ZEHEN KNOBLAUCH
1EL PAPRIKAMARK
2EL OLIVENÖL
1EL TOMATENMARK

PETERSILIE, MINZE
4 FRÜHLINGSZWIEBELN
GEWÜRZE KREUTKÜMMEL,
PAPRIKAFLOCKEN, SALZ, PFEFFER
4EL OLIVENÖL
SALAT
ZITRONEN

SCHRITT 1:

LINSEN MIT DEM WASSER UND SALZ ZUM KOCHEN BRINGEN. 20 MIN. WEICH KOCHEN. DANACH BULGUR EINRÜHREN UND 20 MIN EINKOCHEN.

SCHRITT 2:

ZWIEBELN, KNOBLAUCH KLEIN SCHNEIDEN UND MIT GEWÜRZEN, PAPRIKAMARK UND TOMATENMARK IN EINE PFANNE GEBEN. FRÜHLINGSZWIEBELN UND KRÄUTER FEIN HACKEN UND DAZU GEBEN.

SCHRITT 3:

BEIDES ZUSAMMENGEBEN UND VERRÜHREN. MIT SALZ UND PFEFFER ABSCHMECKEN. GUT DURCHKNETEN.

SCHRITT 4:

DANACH DIE MASSE FORMEN
IN SALATBLATT GEBEN UND ZITRONE
DARAUFGEBEN!



Lada



ladage

BRUSCHETTA

FÜR 4 PORTIONEN:

**1 CIABATTA
4 EL OLIVENÖL
2 KNOBLAUCHZEHEN**

400G COCKTAILTOMATEN

½ BUND BASILIKUM

1 ZWIEBEL

5 EL OLIVENÖL

½ TL SALZ

½ TL PFEFFER

SCHRITT 1:

BROT IN SCHEIBEN SCHNENEII, KNOBLAUCHZEHEN HALBIEREN UND SCHNITTFLÄCHE DAMIT EINREIBEN. BEI MITTLERER HITZE IN EINER PFANNE RÖSTEN.

SCHRITT 2:

TOMATEN VIERTELN UND ENTKERNEN. FRUCHTFLEISCH FEIN WÜRFELN. BASILIKUM WASCHEN UND IN FEINE STREIFEN SCHNEIDEN. ZWIEBEL HACKEN.

SCHRITT 3:

MITEINANDER VERMENGEN UND GEWÜRZE DAZUGEBEN. TOMATEN-MIX NUN AUF DEM BROT ANRICHTEN

SCHRITT 4:

MIT ETWAS BASILIKUM GARNIEREN!



Lala



ladage