

pampered|chef

GENUSSMOMENTE

mit den
WürzFreunden



Jetzt in Bio-Qualität!





Übersicht Rezepte



Tomate-Mozzarella-Salat

Krautsalat

Melonen-Feta-Salat



Kartoffelgratin

Ajvar Blech

Knusprige Kartoffelspalten



Spaghetti "Ciao Bello!"

Gnocchi Pizza

Schnelle Pizzasauce

Butterweiche Kräuterkugeln



Traumhafter Milchreis

French Toast

Ofenpfannkuchen



Noch mehr Würzfreude

Vier neue WürzFreunde erweitern unser Sortiment und sorgen für noch mehr Abwechslung und Geschmack in der Küche. Damit wächst die Auswahl an hochwertigen Gewürzmischungen, die jeden Kochmoment einfacher, kreativer und genussvoller machen.

Die vier neuen WürzFreunde sind Bio-zertifiziert – für natürlichen Genuss und noch mehr Freude beim Würzen.

Guten Appetit!



Tomate-Mozzarella-Salat

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

250 g feste Cherrytomaten

125 g Mini-Mozzarellakugeln

1-2 EL Olivenöl

2 TL weißer Balsamicoessig

1 TL Salatverliebt

1 kleine Handvoll Basilikumblätter

Etwas Balsamico-Creme zum
Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Die Cherrytomaten und Mini-Mozzarellakugeln mit dem SchneidFang in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Aus Olivenöl, Balsamicoessig und Salatverliebt ein Dressing anrühren.
3. Das Dressing und die Basilikumblätter zu den Tomaten und dem Mozzarella geben und vorsichtig vermengen.
4. Den Salat auf Tellern anrichten und mit etwas Balsamico-Creme garnieren.



Tipp:

Das Rezept lässt sich bei Bedarf problemlos verdoppeln.

Krautsalat

ZUTATEN

1 kleiner Spitzkohl
3 EL Olivenöl
3 EL weinwürziger Essig
2 TL Zucker
2 TL Salatverliebt
50 ml Wasser
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Spitzkohl mit dem Kleinen Küchenhobel auf Stufe 1 fein hobeln und in eine Schüssel geben.
2. Für das Dressing Olivenöl, Essig, Zucker, Salatverliebt und Wasser verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Das Dressing über den Spitzkohl geben und alles gründlich vermengen.
4. Den Krautsalat vor dem Servieren etwas durchziehen lassen, damit sich die Aromen optimal entfalten können.
5. Vor dem Servieren nochmals abschmecken und bei Bedarf mit Salatverliebt, Salz oder Pfeffer nachwürzen.



Melonen-Feta-Salat

ZUTATEN

- 1/2 kleine Wassermelone
- 1 Packung Feta
- 1 TL Salatverliebt
- 2 TL Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 1 Schuss dunkler Balsamicoessig
- 1 TL Honig
- 10–12 Minzblätter (optional)

ZUBEREITUNG

1. Die Melone und den Feta in mundgerechte Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Salatverliebt mit dem Wasser verrühren. Anschließend Olivenöl, Balsamicoessig und Honig unterrühren.
3. Das Dressing über Melone und Feta geben und alles vorsichtig vermengen.
4. Nach Belieben mit frischen Minzblättern garnieren und servieren.



Kartoffelgratin

aus der Rechteckigen
Ofenhexe®

ZUTATEN

1.500 g festkochende
Kartoffeln

600 g Sahne

150 g Kräuterfrischkäse

1,5 TL Salz

2 TL Kartoffelkiste

Etwas Pfeffer

150 g Käse zum Überbacken

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln schälen. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die GemüseFix® Mandoline auf die Stufe „Scheiben“ und Dicke 2 einstellen und die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden.
3. Die Kartoffelscheiben gleichmäßig in der gefetteten Rechteckigen Ofenhexe® verteilen.
4. Sahne, Kräuterfrischkäse, Salz, Kartoffelkiste und Pfeffer verrühren und über die Kartoffeln gießen.
5. Den Käse gleichmäßig über dem Gratin verteilen.
6. Das Kartoffelgratin auf der untersten Schiene etwa 50 Minuten backen, bis die Kartoffeln weich und die Oberfläche goldbraun sind.





Ajvar Blech

vom Großen
Ofenzauberer *plus*

ZUTATEN

Für das Blech:

1 kg Kartoffeldrillinge

2–3 Spitzpaprika

1 rote Zwiebel

800 g Hähnchen-Minutensteaks

Für die Sauce:

250 g Kochsahne (15 % Fett)

4 EL Ajvar

1,5 TL Salz

2 EL Kartoffelkiste

1 Knoblauchzehe, gepresst

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Kartoffeldrillinge halbieren, größere Exemplare vierteln. Die Spitzpaprika in Ringe und die rote Zwiebel in feine Ringe schneiden.
3. Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln gleichmäßig auf dem Großen Ofenzauberer *plus* verteilen und leicht salzen.
4. Für die Sauce Kochsahne, Ajvar, Salz, Kartoffelkiste und die Knoblauchzehe verrühren. Die Sauce gleichmäßig über das Gemüse geben.
5. Die Hähnchen-Minutensteaks längs halbieren und auf dem Gemüse verteilen.
6. Das Ajvar Blech auf der untersten Schiene 35–40 Minuten backen, bis die Kartoffeln das Fleisch durchgegart sind.

Knusprige Kartoffelspalten

aus dem Air Fryer

ZUTATEN

500 g mehligkochende
Kartoffeln

½ TL Backpulver

Salz für das Kochwasser

1 EL Öl

2–3 TL Kartoffelkiste,
nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen oder gründlich waschen und in Spalten schneiden.
2. Wasser aufkochen, salzen und das Backpulver hinzufügen. Die Kartoffeln darin 10 Minuten vorkochen.
3. Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen.
Anschließend gut trocken tupfen.
4. Kartoffeln in einer Schüssel mit Öl und Kartoffelkiste vermengen.
5. Die Kartoffeln auf den Backrosten des Deluxe Air Fryers verteilen und im Programm Air Fry bei 200 °C für 20–25 Minuten knusprig garen.
6. Nach der Hälfte der Zeit die Backroste tauschen für eine gleichmäßige Bräunung.



Tipp:

Funktioniert auch im Backofen! Gekochte Kartoffeln dazu auf den Großen Ofenzauberer *plus* oder den Zauberstein *plus* legen und bei 230 °C Ober-/Unterhitze backen, bis sie braun & knusprig sind.



Spaghetti "Ciao Bello!"

ZUTATEN

50 ml Olivenöl

600 g Cherrytomaten

4 Knoblauchzehen

2 TL Ciao Bello!

Salz

Pfeffer

3 Kellen Pastawasser

1 Handvoll frischen Basilikum

100 g Parmesan

400–500 g Spaghetti



ZUBEREITUNG

1. Die Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Cherrytomaten halbieren. Den Parmesan fein reiben.
2. Das Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Knoblauchscheiben darin kurz anschwitzen, bis sie duften.
3. Die Cherrytomaten hinzufügen und etwa 10 Minuten schmoren lassen. Dabei gelegentlich umrühren, bis die Tomaten weich werden und leicht zerfallen.



4. Ciao Bello! sowie Salz und Pfeffer hinzufügen und gut vermengen.
5. Die Spaghetti währenddessen in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen.
6. Nach und nach das Pastawasser zur Tomatensoße geben und die Soße leicht einkochen lassen.
7. Die fertigen Spaghetti direkt aus dem Kochwasser in die Pfanne geben und gründlich mit der Soße vermengen.
8. Basilikum grob zupfen und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Den Parmesan darüberstreuen, alles nochmals gut vermengen und sofort servieren.





Gnocchi Pizza

ZUTATEN

Für die Basis:

2 Packungen feine Gnocchi (à 500 g)

Für die Sauce:

500 g passierte Tomaten

250 g Kochsahne

2 TL Ciao Bello!

1 Knoblauchzehe, gepresst

Salz nach Bedarf

Für den Belag:

200 g Kochschinken

100 g Salami

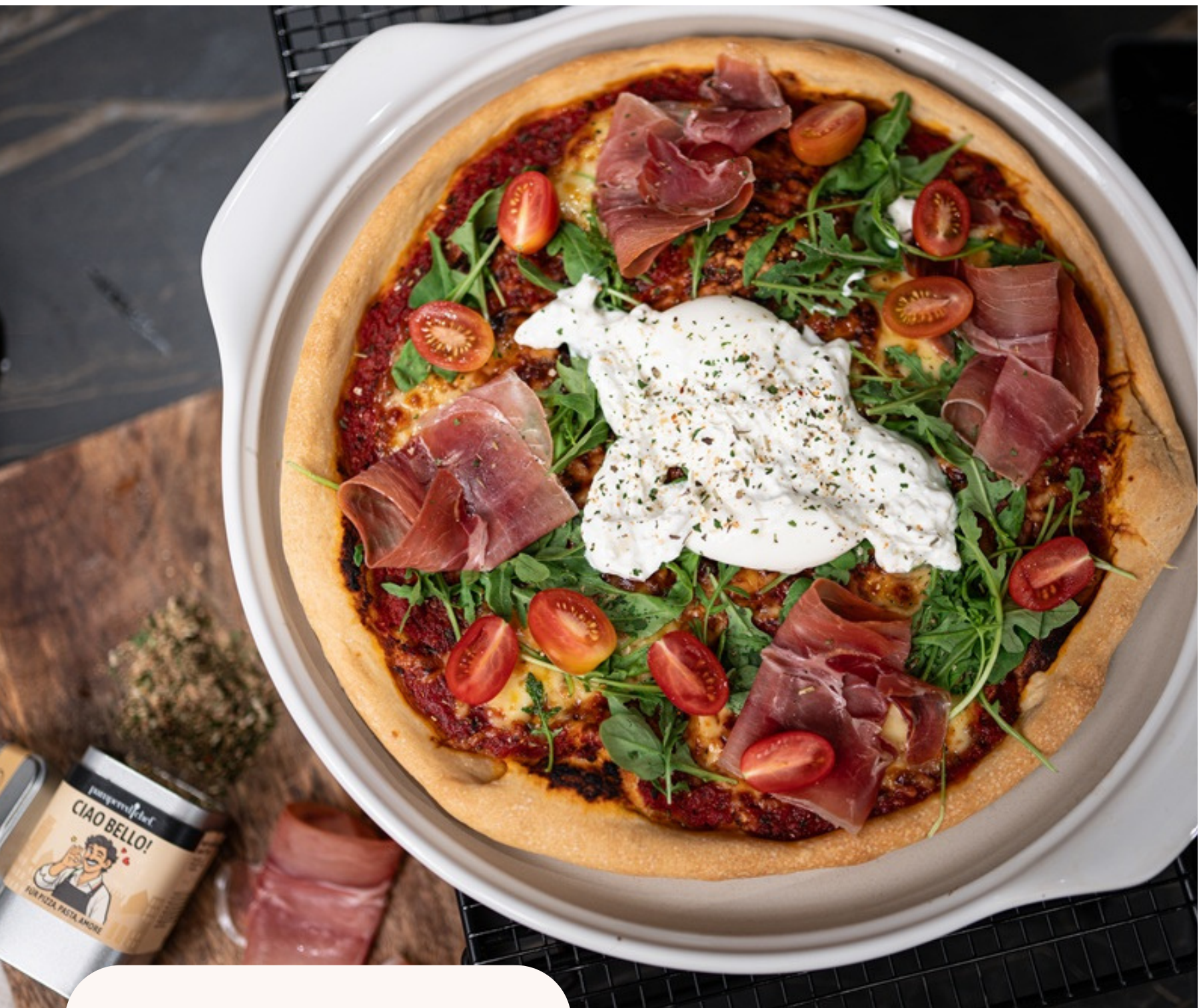
1 Spitzpaprika

½ kleine Dose Mais

Käse zum Überbacken

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Gnocchi gleichmäßig auf dem Großen Ofenzauberer *plus* verteilen.
3. Für die Sauce passierte Tomaten, Kochsahne, Ciao Bello!, Knoblauch und etwas Salz verrühren. Die Sauce gleichmäßig über den Gnocchi verteilen.
4. Kochschinken und Salami in mundgerechte Stücke schneiden. Die Spitzpaprika in Ringe schneiden.
5. Die Gnocchi wie eine Pizza mit Schinken, Salami, Mais und Paprika belegen.
6. Mit Käse bestreuen und auf der untersten Schiene etwa 25 Minuten goldbraun überbacken.



Schnelle Pizzasauce

ZUTATEN

- 1 Dose stückige Tomaten
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Olivenöl
- 1,5 TL Ciao Bello!

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in einer Schüssel gründlich verrühren.
2. Die Sauce etwa 15 Minuten ziehen lassen.
3. Anschließend nochmals umrühren und nach Wunsch als Basis für Pizza verwenden.

Das Rezept zum passenden Pizzateig
gibt's auf der nächsten Seite



Pizzateig

ZUTATEN

125 g Wasser
10 g frische Hefe
250 g Dinkelmehl Typ 630
1 EL Öl
½ TL Salz

ZUBEREITUNG

1. Das Wasser lauwarm erwärmen und mit der Hefe verrühren.
2. Mehl, Öl und Salz hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig abgedeckt etwa 45 Minuten gehen lassen.
4. Den Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Den Teig auf dem Großen runden Stein ausrollen und mit Pizzasauce bestreichen.
6. Nach Belieben belegen.
7. Die Pizza etwa 20 Minuten backen, bis der Rand goldbraun und knusprig ist.

mhhhh



Tipp:

Die Backzeit kann je nach Ofen und Belag variieren.

ZUTATEN

Für den Teig:

100 g Wasser

100 g Milch

15 g frische Hefe

1 TL Zucker

30 ml Olivenöl

30 g Butter

400 g Dinkelmehl Typ 630

1 TL Salz

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

1 EL Milch

Für die Kräuterbutter:

50 g Butter

2 TL Olivenöl

2 TL Ciao Bello!

Butterweiche Kräuterkugeln

aus der Runden Ofenhexe®

ZUBEREITUNG

1. Wasser, Milch, Zucker und Hefe auf etwa 37 °C erwärmen und verrühren. Anschließend Olivenöl, Butter, Mehl und Salz hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Den Teig abgedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen.
3. Für die Kräuterbutter Olivenöl und Ciao Bello! verrühren und anschließend mit der weichen Butter vermengen.
4. Nach der Gehzeit den Teig zu 16 gleich großen Kugeln formen und in die gefettete Runde Ofenhexe® setzen. Weitere 30 Minuten gehen lassen.
5. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Eigelb und Milch verquirlen und die Teigkugeln damit bestreichen.
7. Die Kräuterkugeln ca. 25–30 Minuten goldbraun backen.
8. Direkt nach dem Backen die noch warmen Kräuterkugeln mit der Kräuterbutter bestreichen und servieren.



Traumhafter Milchreis

aus dem Kleinen Ofenmeister

ZUTATEN

130 g Milchreis

30 g Zucker

1 TL Vanilletraum

500 ml Milch

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Kleinen Ofenmeister sorgfältig einfetten, besonders den Rand und die Innenseite des Deckels.
3. Milchreis, Zucker, Vanilletraum und Milch in den Kleinen Ofenmeister geben und gut verrühren. Den Deckel aufsetzen.
4. Auf der untersten Schiene etwa 50 Minuten backen.
5. Nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und je nach gewünschter Konsistenz weitere 5–10 Minuten quellen lassen.

Serviertvorschlag:

Nach Belieben mit frischem Obst oder Fruchtkompott und einer Prise Vanilletraum servieren.



French Toast

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

4 dicke Scheiben Brioche,
Buttertoast oder Weißbrot
vom Vortag
2 Eier
150 ml Milch
1 TL Vanilletraum
1 Prise Salz
1 EL Butter zum Braten



ZUBEREITUNG

1. Eier, Milch, Vanilletraum und Salz in einer flachen Schüssel gründlich verquirlen.
2. Die Brotscheiben jeweils etwa 20–30 Sekunden pro Seite in die Eiermilch legen. Das Brot soll die Flüssigkeit aufnehmen, dabei aber stabil bleiben.
3. Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen.
4. Die Brotscheiben von beiden Seiten jeweils 3–4 Minuten goldbraun ausbacken.
5. Das French Toast auf Tellern anrichten und nach Belieben mit frischen Beeren oder etwas Puderzucker servieren.



Ofenpfannkuchen

vom Großen Ofenzauberer *plus*

ZUTATEN

600 g Milch

2 Eier

1 Prise Salz

30 g Butter, geschmolzen

250 g Dinkelmehl Typ 630

30 g Zucker

1,5 TL Vanilletraum

Zum Servieren:

Puderzucker

Frische Früchte nach Wahl

Schokocreme nach Belieben

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eier und Milch in einer Schüssel miteinander verquirlen.
3. Salz, geschmolzene Butter, Dinkelmehl, Zucker und Vanilletraum hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.
4. Den Großen Ofenzauberer *plus* mit einem hochofentauglichen Öl einfetten und den Teig hineingießen.
5. Auf der untersten Schiene auf dem Backrost etwa 25 Minuten backen, bis der Ofenpfannkuchen goldbraun aufgegangen ist.
6. Nach dem Backen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und mit frischen Früchten oder Schokocreme servieren.

pampered|chef

GENUSSMOMENTE

mit den
WürzFreunden



Mehr Informationen zu den WürzFreunden
findest du auf www.pamperedchef.de

Folge uns auf

