

REZEpte

Kochschule

Marquardt Küchen Neuss



08
JUNI

- Spargelsalat
- Zwiebelbrötchen mit Buttermilch
- Linguine mit Zitronensauce
- Erdbeertiramisu

MARQUARDT[®]
KÜCHEN

Deutschlands **Nr.1** für Küchen mit Granit

SPARGELSALAT

mit Erdbeeren

Zutaten:

- 2 kg weißer und grüner Spargel
- 3 EL weißer Balsamicoessig

Dressing

- 5 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker, Salz
- 500g Erdbeeren
- 1 Bund Rucola
- etwas Zitronensaft



So wird's gemacht:

Spargel waschen, schälen und im Dampfgarer garen. In der Zwischenzeit das Dressing zubereiten.

Die Erdbeeren waschen, entstielen und in Stücke schneiden.
Rucola waschen, trocken schütteln und etwas klein schneiden.

Den Spargel in Stücke schneiden, noch warm mit dem Dressing vermischen, die Erdbeeren und den Rucola vorsichtig unterheben

Einstellung Backofen mit Dampf-Funktion/ Dampfgarer:

Gerichte > Gemüse > Spargel > weißer Spargel
Gewicht > Start

Guten Appetit

ZWIEBELBRÖTCHEN *mit Buttermilch*

Zutaten:

- 500 – 700 g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 1 EL Salz
- 500 ml Buttermilch
- 150 g getr. Zwiebeln
- 100 g getr. Tomaten/Oliven
- 3 – 5 EL Öl

Optional können z.B. auch Oliven, Salami oder Schinken dazugegeben werden. Auch Sonnenblumenkeme, Sesam hell und schwarz und Kürbiskerne passen gut.



So wird's gemacht:

1. Die Hefe in ca. 50ml lauwarmen Wasser auflösen, danach die Buttermilch dazu geben.
2. Mehl mit getr. Zwiebeln, getr. Tomaten und Salz in eine Schüssel geben. Alle Zutaten verrühren, dann die Hefe-Buttermilch-Flüssigkeit dazugeben und nochmal gut verrühren.
3. Ein Blech mit Backpapier auslegen und kleine Brötchen oder Baguettes formen, die dann zu einem Kreis zusammengelegt werden. Anschließend die Brötchen mit Öl einpinseln und die Körner darauf verteilen.
4. Den Teig noch ein paar Minuten gehen lassen.

Dampfbackofen

200 °C – ca. 15 – 20 Minuten, je nachdem wie groß die Brötchen werden
als Baguette ca. 20 Min.

Guten Appetit

MARQUARDT
KÜCHEN

DATTEL- FRISCHKÄSE AUFSTRICH *mit Curry*

Zutaten:

- 150 g Dattel(n), entsteinte
- 300 g Frischkäse
- 300 g Schmand
- 1 Knoblauchzehe(n) (muss nicht sein)
- 2 TL Currypulver
- etwas Cayennepfeffer, ca. 1 - 3 Prisen
- n. B. Salz



So wird's gemacht:

Zuerst die Datteln sehr klein würfeln (geht auch Thermomix 6 sec/Stufe 9). Knoblauchzehe schälen und pressen. Frischkäse, Schmand, Datteln, Knoblauch und Gewürze gut verrühren (evtl. auch Thermomix)

Leckerer Aufstrich für Partys, schmeckt besonders gut mit selbst gebackenem Vollkornbrot

Guten Appetit

LINGUINE

mit Zitronensauce & Minze

Zutaten:

- 300g Linguine oder Spaghettini aus Hartweizen ohne Ei
- 125ml halbtrockener Weißwein
- 125 ml heller Geflügelfond
- 125 ml Sahne
- 1 große Bio-Zitrone
- 1 Bund Minze
- 1 EL kalte Butter
- 2 EL frisch geriebener Parmesan
- Salz
- Weißer Pfeffer



So wird's gemacht:

1. Wein und Fond in einen Topf geben und stark reduzieren. Zesten von der Zitrone reiben und kurz in kochendem Wasser blanchieren, dann abgießen. Sahne, Zitronenzesten, weißen Pfeffer und Salz zur Sauce fügen und diese noch etwas einkochen lassen.
2. Parallel dazu die Pasta in reichlich Wasser bissfest kochen.
3. Kurz vor dem Servieren viel fein gehackte frische Minze, etwas geriebenen Parmesan und Butter mit der Sauce und der Pasta gut vermischen. Eventuell mit etwas Kochflüssigkeit der Nudeln cremig halten, wenn die Nudeln sehr stark aufsaugen.

Guten Appetit

ERDBEERTIRAMISU

mit Pistazien

Zutaten:

- 500 g Erdbeeren
- 250 g Mascarpone
- 250 g Quark 20%
- 1 EL Zitronensaft
- 1 P Vanillezucker
- 3 EL Zucker
- 100 g Löffelbiskuits
- 6 EL Orangensaft
- Pistazien zum garnieren



So wird´s gemacht:

1. Alle Erdbeeren waschen und endstielen. / 100 g Erdbeeren mit 1 Esslöffel Zucker pütieren und kalt stellen.
2. Mascarpone, Quark, EL Zucker, Zitronensaft und Vanillezucker verrühren und abschmecken. 300 g Erdbeeren klein schneiden und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben.
3. Eine Form mit Löffelbiskuits auslegen und diese mit Orangensaft beträufeln. Erdbeermark und Mascarponecreme abwechselnd auf die Löffelbiskuits schichten. Kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Erdbeeren und Pistazien dekorieren.

Guten Appetit

Ihre Zufriedenheit ist unser Ziel!

BEWERTEN SIE
unser Werksstudio
in Neuss
auf Google!



**Und so
einfach geht's**

- 1** Öffnen Sie einen QR-Code-Scanner oder die Kamera App auf Ihrem Handy
- 2** Scannen Sie den QR-Code
- 3** Schreiben Sie uns Ihre Bewertung
Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

