



So schmeckt

Ostern

DIE SCHÖNSTEN REZEPT-IDEEN ZU OSTERN

Von Eierlikör-Cheesecake,
Karottenkuchen und schnellen
Puddingbrezeln bis zur
herzhaften Möhren-Quiche
und Tortelloni-Salat

**VOM
OSTER-
HASEN
EMPFOHLEN**



EXCLUSIVE





EDITORIAL

LIEBE LESERINNEN UND LESER!



Während die Tage langsam länger werden, die Blümchen sprießen und die Vögel zwitschern, lugt der Lenz um die Ecke – und mit ihm Osterfest und Feiertage. Und mal von Genießer zu Genießern gesprochen: Was könnte dazu besser passen, als sich ausgiebig Kaffee schlürfend und Kuchen schlemmend auf den Frühling einzustimmen?

Gemeinsam mit Freunden und Familie, beim ausgedehnten Langschläferfrühstück und gemütlichen Osterbrunch-Bufferet.

Damit Sie sich also im wahrsten Sinne köstlich amüsieren können, lassen wir in dieser kleinen feinen Sonderausgabe aus dem Eat Club mit süßen wie herzhaften Rezepten die Eierschalen krachen, die Schneebesen tanzen und dazu ein paar Korken knallen.

FROHE OSTERN

wünscht Ihnen Ihre

Jessica Brendel

FRÜHLING OHNE OSTERN...

...WÄRE WIE SCHLEMMEN OHNE
GENUSS!

UND WEIL SICH DIESE FREUDE
BEIM TEILEN VERDOPPELT,
HOPPEL-POPPELN SIE SICH GANZ
UNVERBLÜMT MIT IHREN LIEBSTEN
AN DIE VOLL GEDECKTE TAFEL.

INHALT



07 Frisch und saftig: Möhrchenkuchen mit Karotte, Mandeln, Marzipan und fluffiger Frischkäse-Sahnecreme



24 Fix und famlientauglich: Deftig gefülltes Zupfbrot mit Käse, Kräutern und Salami – fertig vorbereitet in nur 15 Minuten



18 Fein zum Anstoßen: auf ein sprudeliges Prösterchen mit selbst gemachtem Rhabarbersirup und spritzigem Prosecco



26 Häppchen auf die Hand: krosse Garnelen-Tortillas mit Wasabi-Guacamole und knackigen Radieschensprossen



OSTERHASIS MÖHRCHEN- KUCHEN

FÜR CA. 12 STÜCKE //

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 ½ STUNDEN + WARTEZEIT

- » 300 g gemahlene Mandeln (mit Haut)
- » 80 g Mehl
- » 2 TL Backpulver
- » ½ TL Zimt
- » abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
- » 500 g Möhren
- » 100 g Marzipanrohmasse
- » 6 Eier (Größe M)
- » 125 g Zucker
- » 1 EL Zitronensaft
- » Salz
- » 1 Päckchen Sahnefestiger
- » 75 g Puderzucker
- » 350 g Doppelrahmfrischkäse
- » 200 g Schlagsahne
- » 200 g Kirschkonfitüre
- » 1-2 Schokoladen-Cookies und
24 Marzipanmöhren zum Verzieren
- » Fett für die Form

Pro Stück ca. 11 g E, 23 g F, 28 g KH, 370 kcal

1 Mandeln, Mehl, Backpulver, Zimt und Zitronenschale mischen. Möhren schälen, waschen und grob raspeln. Marzipan ebenfalls grob raspeln. Eier trennen.

2 Backofen vorheizen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C). Eigelb, 50 g Zucker und Marzipan dickcremig aufschlagen. Eiweiße mit Zitronensaft und 1 Prise Salz steif schlagen, 75 g Zucker dabei einrieseln lassen. Eischnee unter die Eigelbcreme heben. Erst Mehlmischung, dann Möhren vorsichtig unterheben. Teig in eine gefettete quadratische Springform (24 x 24 cm; ersatzweise runde Springform von 26 cm ø) geben, glatt streichen. Im heißen Ofen 40–45 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3 Sahnefestiger und Puderzucker mischen. Frischkäse und Sahne steif schlagen. Zuckermischung einrieseln lassen. Kuchenboden waagrecht halbieren. Konfitüre glatt rühren und auf den unteren Boden streichen. Ca. die Hälfte der Creme daraufgeben und verstreichen. Oberen Boden daraufsetzen. Mit restlicher Creme locker bestreichen. Cookie fein zerbröseln. Als „Erde“ auf den Kuchen streuen. Marzipanmöhren hineinstecken. Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.



DAS „EL“ IN REZEPTEN
STEHT AN OSTERN FÜR
EIERLIKÖR!



FÜR CA. 12 STÜCKE //

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 ½ STUNDEN + WARTEZEIT

- » 200 g Mehl
- » 50 g Kakaopulver (ungezuckert)
- » 260 g Zucker
- » Salz
- » 5 Eier (Größe M)
- » 125 g Butter
- » 500 g Magerquark
- » 200 g Schmand
- » 250 ml Eierlikör
- » 250 g Schlagsahne
- » 1 Päckchen Vanillezucker
- » 1 EL Schokoraspel
- » 5 EL Schokoladensoße (Flasche; gekühlt)
- » Mehl für die Arbeitsfläche
- » Fett für die Form

Pro Stück ca. 13 g E, 23 g F, 43 g KH, 450 kcal

1 Für den Boden Mehl, Kakao, 80 g Zucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. 1 Ei und Butter in Stückchen zugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 26 cm ø) ausrollen und eine gefettete Springform (22 cm ø) damit auslegen. Rand rundum glatt abschneiden und Form ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Backofen vorheizen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C). Für die Käsemasse 4 Eier und 180 g Zucker ca. 5 Minuten dickschaumig aufschlagen. Quark, Schmand und 200 ml Eierlikör glatt rühren. Vorsichtig in zwei Portionen unter den Eierschaum rühren. Quarkcreme in die Form gießen. Im heißen Ofen auf der unteren Schiene ca. 50 Minuten backen. Cheesecake ca. 15 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Sahne und Vanillezucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit französischer Sterntülle füllen. Dicht an dicht Sahnetupfen auf den Kuchen spritzen. Kuchen kalt stellen. Kurz vor dem Servieren mit Schokoraspeln bestreuen. Mit 50 ml Eierlikör und Schokosoße beträufeln.

EIERLIKÖR- CHEESECAKE

EAT CLUB TRICK17

FÜR NOCH MEHR FRIEDE, FREUDE, EIERLIKÖR KÖNNEN SIE DEN TRUNK IN NUR 15 MINUTEN SELBER MACHEN. DENN FRISCH SCHMECKT ER AM BESTEN UND DAZU IST ALLES ERLAUBT, WAS GEFÄLLT. UNSER AKTUELLER LIEBLING GEHT SO:

FÜR 1 FLASCHE (CA. 450 ML)
ORANGEN-EIERLIKÖR:

- » 4 FRISCHE EIGELB (GRÖSSE M)
- » 100 G ZUCKER
- » MARK VON 1 VANILLESCHOTE
- » 125 G SCHLAGSAHNE
- » 75 ML ORANGENSAFT
- » 125 ML DOPPELKORN

1 EIGELB MIT ZUCKER UND VANILLE ÜBER EINEM HEISSEN WASSERBAD MIT EINEM SCHNEEBESEN CA. 4 MINUTEN DICKSCHAUMIG AUFSCHLAGEN. SAHNE, SAFT UND KORN ZUGEBEN UND ALLES WEITERE 4 MINUTEN AUFSCHLAGEN, DABEI ABER AUF KEINEN FALL AUFKOCHEN! IN 1 STERILE FLASCHE FÜLLEN, VERSCHLIESSEN UND AUSKÜHLEN LASSEN. (GEKÜHLT CA. 3 MONATE HALTBAR)

NOCH MEHR TIPPS:

- » ANSTELLE VON KORN GEHT AUCH HOCHPROZENTIGER WODKA ODER RUM
 - » EBENSO SEHR LECKER: EINEN HAUCH AMARETTO HINEINGEBEN.
 - » BEIM AUFSCHLAGEN UNBEDINGT DARAUF ACHTEN, DASS DAS WASSERBAD NICHT ZU HEISS WIRD UND IMMERFORT SCHLAGEN. SOBALD DER LIKÖR SCHÖN CREMIG IST, VOM HERD ZIEHEN.
 - » ÜBRIGES EIWEISS EINFRIEREN ODER ZU BAISER VERARBEITEN.
-

ICH WÄR’
DANN JETZT BEREIT –
**FÜR OSTERN,
FRÜHLING UND
KAFFEEETAFEL!**

GLÜCKSKÄFER-LIMOSCHNITTEN

FÜR CA. 24 STÜCKE //

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 ¼ STUNDEN + WARTEZEIT

- » 150 g weiche Butter
- » 250 g Zucker
- » Salz
- » 5 Eier (Größe M)
- » 250 g Mehl
- » 2 TL Backpulver
- » 200 ml Orangenlimonade
- » 9 Blatt Gelatine
- » 250 g Magerquark
- » 600 g griechischer Joghurt
- » abgeriebene Schale von ½ Bio-Orange
- » 200 g Schlagsahne
- » 1 kleine + 1 große Dose Aprikosen (à 425 ml + 850 ml)
- » 100 g Zartbitterschokolade
- » ½ Würfel Kokosfett (ca. 8 g)
- » Zuckeraugen zum Verzieren
- » Backpapier

Pro Stück ca. 6 g E, 10 g F, 24 g KH, 210 kcal

1 Für den Boden Backofen vorheizen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C). Butter, 150 g Zucker und 1 Prise Salz cremig-weiß aufschlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit 100 ml Limonade unterrühren. Teig auf eine mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) geben und gleichmäßig verstreichen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

2 Für die Creme 3 Blatt Gelatine einweichen. Quark, Joghurt, Orangenschale und 100 g Zucker glatt rühren. Gelatine ausdrücken, vorsichtig auflösen. 2–3 EL Creme unterrühren, dann alles unter die restliche Creme rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme auf den Boden geben, glatt streichen und ca. 2 Stunden kalt stellen.



3 Für den Guss 6 Blatt Gelatine einweichen. Kleine Dose Aprikosen mitsamt der Dosenflüssigkeit und 100 ml Limonade fein pürieren. Gelatine ausdrücken, vorsichtig auflösen. Nach und nach das Aprikosenpüree unterrühren, kurz stehen lassen. Sobald der Guss leicht zu gelieren beginnt, vorsichtig auf der Creme verteilen. Erneut ca. 1 Stunde kalt stellen.

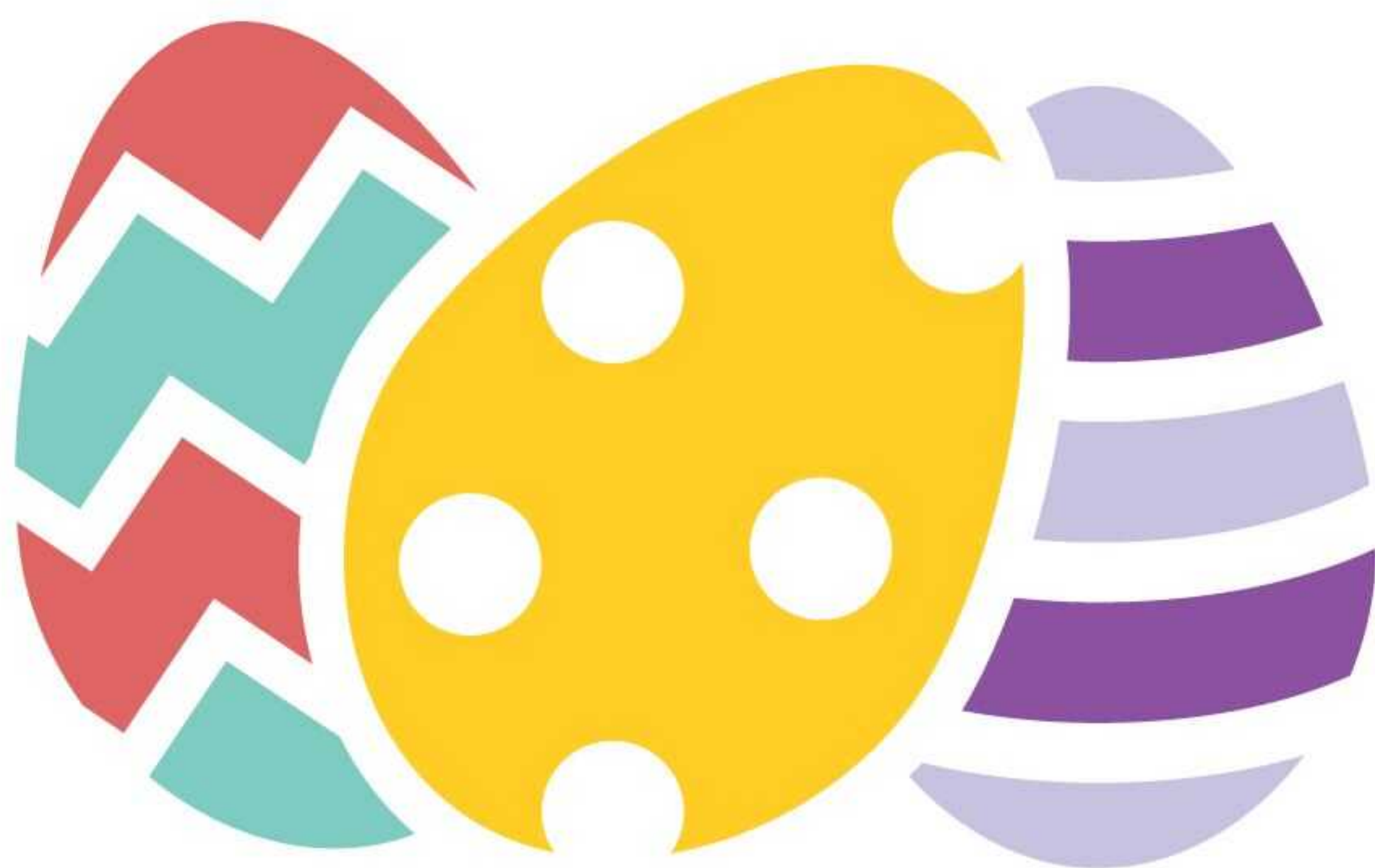
4 Für die Glückskäfer inzwischen die große Dose Aprikosen abgießen und abtropfen lassen. 24 Aprikosenhälften auf ein Stück Backpapier legen (und die wenigen restlichen anderweitig verwenden). Schokolade hacken, mit Kokosfett über einem warmen Wasserbad schmelzen. In einen kleinen Einmalspritzbeutel füllen und dünne Schokostreifen auf die Aprikosen spritzen. Je einen größeren Tropfen auf die Kopfseite der Aprikosen spritzen und vorsichtig je 2 Zuckeraugen daraufkleben. Käfer trocknen lassen und auf dem Kuchen verteilen.



FRÜHLINGS- ..FRISCHER BLÜTEN- KRANZ

KAUM KOMMT DER FRÜHLING,
WIRD ALLES BESSER.

FALLS NICHT, GELINGT DAS
SPÄTESTENS DEM KUCHEN.



FÜR CA. 20 STÜCKE //

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 ¼ STUNDEN + WARTEZEIT

» 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
(zum Kochen)

» 280 g Zucker

» 500 ml Milch

» 5 Eier (Größe M)

» Salz

» 250 ml Öl

» 250 ml Eierlikör

» 250 g Mehl

» 1 Päckchen Backpulver

» 50 g Mandelblättchen

» 250 g weiche Butter

» 150 g Himbeeren

» 2 EL gehackte Pistazien und
Zuckereier zum Verzieren

» Fett und Mehl für die Form

» Frischhaltefolie

Pro Stück ca. 5 g E, 28 g F, 28 g KH, 400 kcal

1 Puddingpulver, 80 g Zucker und 100 ml Milch glatt rühren. 400 ml Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren, unter Rühren aufkochen und ca. 1 Minute kochen lassen. Pudding in eine Schüssel füllen. Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie bedecken. Pudding auskühlen lassen.

2 Backofen vorheizen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C). Eier, 200 g Zucker und 1 Prise Salz dickcremig aufschlagen. Öl und Eierlikör nach und nach unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen, darübersieben und kurz unterheben. Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Kranzform (2,75 l Inhalt) füllen. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen. Inzwischen Mandelblättchen auf einem Backblech bei gleicher Temperatur im heißen Ofen ca. 8 Minuten goldbraun rösten. Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen, Mandeln herausnehmen und beides auskühlen lassen.

3 Butter weiß-cremig aufschlagen. Pudding glatt rühren und löffelweise unter die Butter rühren. Kranz waagrecht halbieren. Ca. ⅓ Buttercreme auf den unteren Boden streichen, Himbeeren verlesen und, bis auf einige zum Verzieren, darauf verteilen. Oberen Boden daraufsetzen und andrücken. Kranz mit ca. der Hälfte der übrigen Creme einstreichen und ca. 1 Stunde kalt stellen.

4 Kranz mit restlicher Creme einstreichen. Zuckereier und übrige Himbeeren darauf verteilen, Mandelblättchen als Blütenblätter jeweils rundherum hineinstecken. Kranz mit Pistazien bestreut servieren.

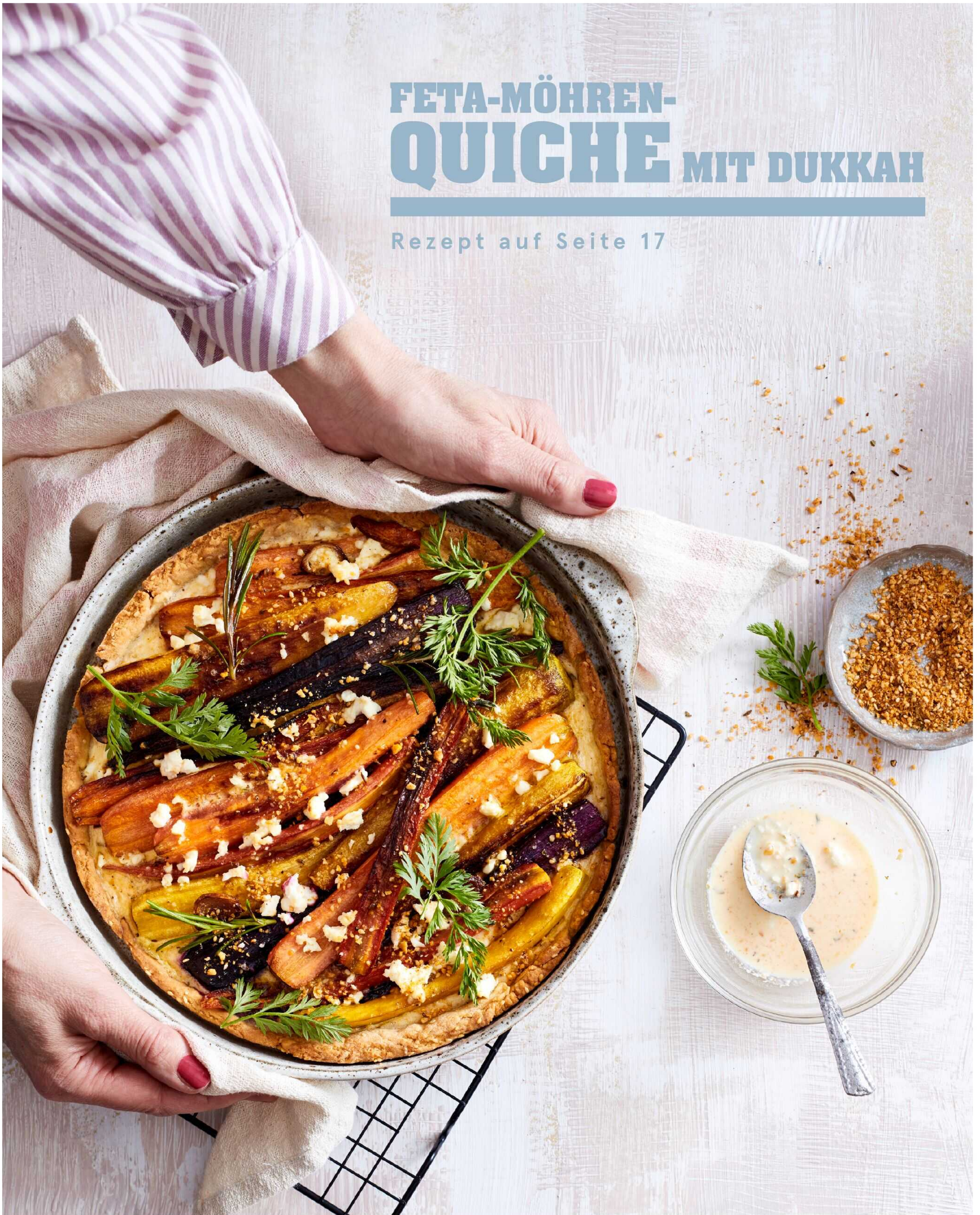
BRUNCH

IST DIE BESTE MAHLZTEIT
DES TAGES, DENN MAN
KANN SÜSS UND HERZHAFT
FABELHAFT KOMBINIEREN!



FETA-MÖHREN- QUICHE MIT DUKKAH

Rezept auf Seite 17



FIXE PUDDING- BREZELN

FÜR CA. 12 STÜCKE //

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 40 MINUTEN

- » 1 Päckchen Vanillepuddingpulver (zum Kochen)
- » 5 EL Zucker
- » 500 ml + 2 EL Milch
- » 2 Eier (Größe M)
- » 2 Rollen frischer Blätterteig (à 275 g; Kühlregal)
- » 150 g TK-Himbeeren
- » 100 g Himbeer-Fruchtaufstrich (ohne Kerne)
- » 2 EL Puderzucker
- » Frischhaltefolie
- » Backpapier

Pro Stück ca. 6 g E, 13 g F, 35 g KH, 295 kcal

1 Puddingpulver, 3 EL Zucker und 100 ml Milch glatt rühren. 400 ml Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren, unter Rühren aufkochen und ca. 1 Minute kochen lassen. Pudding in eine Schüssel füllen. 1 Ei trennen. Eigelb zugedeckt beiseitestellen. Eiweiß und 1 Ei unter den Pudding rühren. Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie bedecken. Pudding auskühlen lassen.

2 Blätterteig ca. 10 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen. Himbeeren mit Aufstrich mischen.

3 Backofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 180 °C). Teig entrollen, auf eine Teigplatte 2 EL Zucker streuen. Zweite Platte darauflegen und mit dem Nudel-



holz leicht darüberrollen. Teig von der kurzen Seite in 12 Streifen (à ca. 2 cm Breite) schneiden. Streifen locker ineinander verdrehen und zu Brezeln formen. Auf zwei mit Backpapier belegten Blechen verteilen. Pudding glatt rühren und in die Brezelmulden füllen. Himbeeren daraufgeben. Beiseitegestelltes Eigelb und 2 EL Milch verquirlen. Teig damit bestreichen und blechweise im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

EAT CLUB TRICK 17

DAMIT ES FÜR GÄSTE WIE GASTGEBER ENTSPANNT BLEIBT, GIBT'S EIN PAAR GOLDRICHTIGE REGELN:

» WAS MAN HEUTE KANN BESORGEN ... GILT FÜR DEN EINKAUF, KALTE GETRÄNKE UND ALLES ANDERE, WAS BEREITS VORAB ZUBEREITET, VORBEREITET ODER ANDEKORIERT WERDEN KANN

» FEST DER VIELFALT: KOMMEN KINDER, ALLERGIKER ODER VEGANER? DANN STIMMEN SIE IHRE AUSWAHL AUF SPEZIELLE WÜNSCHE UND GESCHMÄCKER AB UND REICHEN PASSENDE ALTERNATIVEN

» DAS AUGES IST MIT: UND ZWAR NICHT NUR AUF DEM TELLER, SONDERN AUCH DRUM HERUM. SORGEN SIE DAHER FÜR ORDNUNG UND EVENTUELL EIN WENIG ÖSTERLICHE DEKO IM RAUM. AUF DEM ESSTISCH BESSER DEZENT BLEIBEN, SONST WIRKT DIE TAFEL SCHNELL UNNÖTIG ÜBERLADEN

» SELBST IST DIE BEDIENUNG: RICHTEN SIE DAS SPEISEN- UND GETRÄNKEANGEBOT MÖGLICHST SO AN, DASS JEDER GUT DARAUF ZUGREIFEN KANN: AUF ETAGEREN UND PLATTEN, JEWEILS MIT MEHREREN SERVIERLÖFFELN. PLATZIEREN SIE ZUSÄTZLICH EIN PAAR NACHFÜLLGETRÄNKE GRIFFBEREIT AUF DEM TISCH.

» IN DER RUHE: STRESS UND PERFEKTIONISMUS HABEN BEI EINEM LOCKEREN BRUNCH SENDEPAUSE. SELBST WENN ES NICHT GENAU LÄUFT WIE IN IHRER VORSTELLUNG, BLEIBEN SIE ENTSPANNT UND GENIEßEN SIE BEWUSST DIE ZEIT MIT DEN LIEBSTEN.

FETA-MÖHREN- QUICHE MIT DUKKAH



FÜR CA. 12 STÜCKE //
ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 STUNDE + WARTEZEIT

- » 180 g Mehl
- » 100 g weiche Butter
- » 30 g geriebener Parmesan
- » 3 Eier (Größe M)
- » 3 TL Dukkah (arabische Gewürzmischung)
- » Salz
- » 1 kg bunte Möhren (mit Grün)
- » 2 Knoblauchzehen
- » 4 Zweige Rosmarin
- » 2 EL Olivenöl
- » 150 g Feta
- » 75 ml Sahne
- » 75 ml Milch
- » abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- » ½ TL Chiliflocken
- » Pfeffer
- » Frischhaltefolie
- » Mehl für die Arbeitsfläche
- » Fett für die Form
- » Getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Pro Stück ca. 7 g E, 16 g F, 15 g KH, 230 kcal



1 Für den Boden Mehl, Butter, Parmesan, 1 Ei, 1 TL Dukkah und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen, flach andrücken und in Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Inzwischen Möhren schälen und längs halbieren. Etwas Möhrengrün zum Verzieren beiseitelegen. Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Möhren, Rosmarin und Knoblauch zugeben und unter Wenden ca. 8 Minuten anbraten.

3 Backofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 180 °C). Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 30 cm ø) ausrollen. Eine gefettete Tarteform (26 cm ø) damit auslegen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Backpapier und Hülsenfrüchte daraufgeben. Im heißen Ofen auf der unteren Schiene ca. 15 Minuten backen. Hülsenfrüchte entfernen und weitere ca. 5 Minuten backen.

4 Inzwischen für den Guss Feta zerbröseln und ca. ⅔ in eine Schüssel geben. Mit 2 Eiern, Sahne und Milch verrühren. Mit Orangenschale, 1 TL Dukkah, Chili, Salz und Pfeffer würzen. Form aus dem Ofen nehmen und Möhren darin verteilen. Guss darübergießen, restliches Chili und Dukkah darüberstreuen und im heißen Ofen weitere 15–20 Minuten backen. Mit Möhrengrün garniert noch lauwarm oder ausgekühlt servieren.

ERSTAUNLICH: WENN MAN NOTFALL-
SCHOKOLADE DURCH NOTFALL-MÖHREN
ERSETZT, TRETEN GAR NICHT MEHR SO
VIELE NOTFÄLLE AUF ...

RHABARBER- HASENPUSCHEN- SPRITZ

FÜR CA. 4-6 GLÄSER //

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 15 MINUTEN
+ WARTEZEIT

- » 250 ml Rhabarbersaft
- » 200 g Zucker
- » ca. 1,2 l Prosecco (oder Mineralwasser)
- » 1 Packung rosa Zuckerwatte

Pro Glas ca. 0 g E, 0 g F, 39 g KH, 250 kcal (Prosecco)
ca. 0 g E, 0 g F, 34 g KH, 140 kcal (Wasser)

1 Für den Sirup Rhabarbersaft mit Zucker aufkochen.
Ca. 5 Minuten sirupartig einkochen.
Vom Herd ziehen und auskühlen lassen.

2 Je ca. 2 Esslöffel Sirup in Sektgläser verteilen.
Mit Prosecco (oder Mineralwasser) auffüllen. Zucker-
watte auf den Gläsern verteilen, dabei darf sie die
Flüssigkeit nicht berühren. Sofort servieren.
Evtl. übriger Sirup hält sich im Kühl-
schrank luftdicht verschlossen ca.
1 Woche.





FÜR CA. 16 STÜCK //

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 30 MINUTEN

- » 300 g Spitzkohl
- » Salz
- » Zucker
- » ½ TL Senfpulver
- » 1 Bund gemischte Kräuter (z. B. Schnittlauch, Dill und Petersilie)
- » 500 g Schweinemett
- » 2 EL Öl
- » 2 EL flüssiger Honig
- » 1 EL mittelscharfer Senf
- » Holzspieße

Pro Stück 6 g E, 7 g F, 2 g KH, 100 kcal

1 Spitzkohl putzen, waschen, in feine Streifen schneiden. Mit etwas Salz, Zucker und Senfpulver würzen, mit den Händen kräftig durchkneten, beiseitestellen. Kräuter waschen und trocken schütteln. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Dill und Petersilie fein hacken. Mett mit Kräutern verkneten und zu ca. 16 kleinen Frikadellen formen.

2 Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Mettbällchen darin unter Wenden ca. 10 Minuten braten. Honig und Senf verrühren. Über die Frikadellen träufeln und diese darin wenden. Mettbällchen etwas abkühlen lassen und auf Spieße stecken. Spitzkohl auf einer Platte verteilen. Mettlollis darauf anrichten.

METT- LOLLIS MIT HONIG-GLASUR



SPARGEL- BERGLINSEN-SALAT

AUF BÄRLAUCHCREME

FÜR CA. 4 PORTIONEN //
ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1 STUNDE

- » 150 g Berglinsen
- » Salz
- » 1 kleines Bund Bärlauch
(ersatzweise 1 Bund Schnittlauch
oder 1 Knoblauchzehe)
- » 1 große reife Avocado
- » Saft von 1 Zitrone
- » 150 g griechischer Joghurt
- » 150 g Ziegenfrischkäse
- » Pfeffer
- » 50 g Mandelstifte
- » 50 g Sonnenblumenkerne
- » 3 EL Olivenöl
- » ½ TL geräuchertes Paprikapulver
- » ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- » 100 g Kalamata-Oliven (ohne Stein)
- » 1 Bund Petersilie
- » 100 g Granatapfelkerne
- » ca. 1 EL Agavendicksaft
- » 50 g Babyleafsalat
- » 1 kg grüner Spargel

Pro Stück ca. 13 g E, 23 g F, 43 g KH, 450 kcal

1 Linsen in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Für die Creme Bärlauch waschen und gut trocken schütteln. Fein hacken. Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Avocado mit Bärlauch, ca. ⅓ Zitronensaft, Joghurt und Frischkäse pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, kalt stellen.

2 Für die Linsenmischung Mandeln und Sonnenblumenkerne in 1 EL heißem Öl leicht anrösten. Paprika und Kreuzkümmel zufügen, kurz mitrösten und vom Herd nehmen. Linsen abgießen, kalt abschrecken und abkühlen lassen. Oliven klein schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter grob hacken. Mit Mandelmix, Oliven, Linsen und Granatapfelkernen mischen. Mit Agavendicksaft, übrigem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

3 Salat verlesen, waschen und abtropfen lassen. Spargel waschen, holzige Enden abschneiden. 2 EL Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Spargel darin portionsweise unter Wenden ca. 5 Minuten braten, mit Salz würzen. Bärlauchcreme auf einer Platte verteilen. Linsenmischung, Spargel und Salat darauf anrichten.



IMPRESSUM

VERLAG

FUNKE Life GmbH
Großer Burstah 18–32
20455 Hamburg
Ein Unternehmen der FUNKE Mediengruppe

CHEFREDAKTION

Jessika Brendel (V.i.S.d.P.)

ASSISTENZ DER CHEFREDAKTION

Dörte Petersen

REDAKTION

Carla Tanksley

ARTDIREKTION

Julia Szubrich

FOODSTYLING

Myriam Banderob

STYLING

Petra Lange, Mona de Bruyn

FOTOGRAFIE

Isabell Triemer

SCHLUSSREDAKTION

Dörte Petersen

GESCHÄFTSFÜHRUNG

Simone Kasik, Bianca Pohlmann, Christoph Rüth,
Stefan Schweser, Janina Süß

ANZEIGEN

BCN Brand Community Network GmbH
Arabellastraße 23, 81925 München

Es gilt die aktuelle Preisliste, siehe
brand-community-network.de

Head of Publisher Management:
Julia Hartz von Zacharewicz

Verantwortlich für den Anzeigenteil:
BCN



DESIGNED WITH LOVE IN GERMANY

TORTELLONI-SALAT

ALLA PANNA

FÜR CA. 4 PERSONEN //
ZUBEREITUNGSZEIT CA. 30 MINUTEN

- » 500 g frische Tortelloni „Ricotta & Spinat“
(Kühlregal; z.B. von Rana)
- » 200 g TK-Erbsen
- » Salz
- » 2 EL Olivenöl
- » 1 Packung Frühstücksspeck
(125 g; in Streifen)
- » 1 Bund Rucola
- » 1 rote Paprikaschote
- » 100 g mittelalter Gouda
- » 4–5 Stiele Petersilie
- » 200 g saure Sahne
- » 2 EL Weißweinessig
- » Pfeffer
- » Zucker

Pro Portion ca. 29 g E, 24 g F, 49 g KH, 540 kcal

1 Tortelloni und Erbsen in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten kochen. Abgießen und unter kaltem Wasser abschrecken. Mit Olivenöl mischen und beiseitestellen. Speckstreifen in einer Pfanne ohne Fett ca. 10 Minuten knusprig auslassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2 Rucola waschen, trocken schütteln und, bis auf etwas zum Garnieren, grob hacken. Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Gouda fein reiben. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken.

3 Saure Sahne mit 70 ml Wasser, Petersilie und Essig glattrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken. Tortelloni, Erbsen, Rucola, Paprika und Dressing in einer großen Schüssel mischen. Mit Speck, Käse und Rucola garnieren.



MÖHRENKUCHEN,
FRUCHTIGE
GLÜCKKÄFERSCHNITTEN,
EIERLIKÖR-CHEESECAKE
FÜR DIE KAFFETAFEL
UND HERZHAFTE FETA-
MÖHREN-QUICHE, ZUPFBROT
UND ITALIENISCHER PASTA-
SALAT FÜRS

**BRUNCH-
BUFFET!**





ZUPFBROT .. MIT SALAMI- FÜLLUNG

FÜR CA. 6 PORTIONEN //
ZUBEREITUNGSZEIT CA. 30 MINUTEN

- » 150 g Champignons
- » 1 EL Butter
- » Salz
- » Pfeffer
- » 2 Lauchzwiebeln
- » 2 Stiele Petersilie
- » 1 Stiel Rosmarin
- » 4 EL Öl
- » 200 g Raclettekäse (oder nach Wahl z.B. Bergkäse, reifer Gouda oder Greyerzer)
- » 1 Weizenmischbrot (ca. 500 g)
- » 80 g italienische Salami
- » Backpapier

Pro Stück ca. 17 g E, 22 g F, 39 g KH, 430 kcal



1 Pilze säubern, putzen und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Pilze darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Inzwischen Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

2 Kräuter waschen, trocken schütteln, abpfeifen bzw. abstreifen. Alles fein hacken. Mit Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Käse evtl. entrinden und in Streifen schneiden.

3 Backofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C). Brot diagonal in einem Abstand von ca. 3 cm tief einschneiden. Dabei den unteren Teil ca. 2 cm stehen lassen. Vorsichtig so aufbrechen, dass das Brot nicht auseinanderfällt, aber gut befüllt werden kann. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Schnittflächen mit etwas Kräuteröl beträufeln. Pilze, Salami, Lauchzwiebeln und Käse gleichmäßig in den Einschnitten verteilen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen.

GARNELN- HAPPEN MIT WASABI-GUACAMOLE

Rezept auf Seite 26



GARNELN- HAPPEN MIT WASABI-GUACAMOLE



FÜR CA. 4 PORTIONEN //
ZUBEREITUNGSZEIT CA. 40 MINUTEN

- » **350 g Black-Tiger-Garnelen**
(ohne Kopf und Darm;
mit Schale)
- » **3 EL Öl**
- » **2 EL Limettensaft**
- » **¼ TL Cayennepfeffer**
- » **Salz**
- » **1 Bund Koriander**
- » **1 reife Avocado**
- » **ca. 1 TL Wasabipaste**
- » **150 g saure Sahne**
- » **Pfeffer**
- » **50 g Radieschensprossen**
- » **ca. 80 g Tortillachips**
- » **Limettenspalten**
zum Garnieren

Pro Stück ca. 20 g E, 13 g F, 6 g KH, 220 kcal



1 Garnelen waschen und trocken tupfen. 2 EL Öl mit 1 EL Limettensaft verrühren und mit Cayennepfeffer und Salz würzen. Die Garnelen untermischen und ca. 30 Minuten kalt gestellt marinieren.

2 Inzwischen Koriander waschen, trocken schütteln und hacken. Avocado halbieren und den Kern entfernen. Fruchtfleisch aus der Schale lösen und mit Wasabi, ca. der Hälfte Koriander, saurer Sahne und 1 EL Limettensaft fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Wasabi abschmecken. Sprossen waschen und abtropfen lassen.

3 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen darin rundherum ca. 3 Minuten braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Chips auf einer Platte verteilen. Je ca. 1 TL Guacamole darauf verteilen und je 1 Garnele daraufsetzen. Mit Sprossen und restlichem Koriander bestreuen und mit Limettenspalten servieren.

ICH FEIERE OSTERN JEDEN TAG.

ICH SUCHE STÄNDIG IRGENDWAS. UND AM ENDE
HUSCHE ICH INS KÖRBCHEN.



IN DIESEM SINNE:

**FROHE
OSTERN!**



DAS KOCHBUCH-MAGAZIN

ALLE LÖFFELCHEN IN STELLUNG!



**JETZT
IM HANDEL**
6,90 €

Hier direkt
bestellen:



Oder unter
www.eatclub.tv/zeitschriften