

WORKSHOP

Rezepte

LECKERES
VOM BUFFET



KNÄCKEBROT

Knäckebrot

Zutaten (für 2 Bleche)

120 g Dinkelmehl
120 g Haferflocken *1/2 große 1/2 für*
100 g Sonnenblumenkerne
50 g Sesam
50 g Leinsamen
1/2 TL Salz
2 EL Olivenöl
450 ml Wasser (etwas warm)



Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander vermischen. Den Teig auf zwei mit Backpapier belegten Blechen dünn ausstreichen.

Im Backofen bei 170° ca. 1 Stunde backen. Nach ca. 15 Minuten Backzeit in Stücke schneiden *→ trocken*

trocken ist

mit Salz + Pfeffer aus der Mühle bestreuen

5-15 Min je nach Backofen

TIPPS FÜR EIN GUTES GELINGEN DES KNÄCKEBROTES

+BACKZEIT VARIIERT JE NACH BACKOFEN/MIT UMLUFT GEHT ES SCHNELLER

*NACH CA. 10 MINUTEN MUSS DAS KNÄCKEBROT ANGESCHNITTEN WERDEN / QUASI SOLLBRUCHSTELLEN GESCHAFFEN WERDEN, DAMIT ES SPÄTER GUT GEBROCHEN WERDEN KANN UND

*NACH DEM ANSCHNEIDEN MIT SALZ UND PFEFFER AUS DER MÜHLE GUT NACHWÜRZEN

*GUTES BACKPAPIER VERWENDEN / WICHTIG ZUM EINFACHEREN ABLÖSEN NACH DEM BACKEN

*AUFBEWAHRUNG IN EINEM LUFTDICHT VERSCHLOSSENEN GLAS (Z.B. BÜGELGLAS MIT GUMMIRING ODER METALLDOSE

*DAZU PASST EIN LECKERER DIP AUS FRISCHKÄSE MIT BÄRLAUCH, SALZ + PFEFFER

EIERSALAT

Rezept für Eiersalat á la Papa

Zutaten:

- 10 hart gekochte Eier
- 1 Schalotte
- 6-8 kleine Gewürzgurken (Cornichons)
- 1 kleines Glas Mayonnaise 250ml (ich nehme ausschließlich die Delikatess Mayonnaise von Kunella Feinkost)
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß

Alle Zutaten klein schneiden und in eine Salatschüssel geben. Hinzu kommen die Mayonnaise und für den Geschmack ein Schuss vom Gurkenwasser. Anschließend mit Salz, Pfeffer und einem halben Teelöffel Paprikapulver nach Belieben abschmecken.

Guten Appetit 😊

20:22

KARTOFFELSALAT

1 Glas Miracle Whip
1 Glas Gurken
2 kleine rote Zwiebeln
Salz & Pfeffer

Ca. 1kg Kartoffeln

Gurkenwasser durch ein Sieb in eine Salatschüssel geben und mit dem Miracle Whip verrühren. Zwiebel und die abgewaschenen Gurken so klein wie möglich würfeln.

Die Kartoffeln kochen und wenn sie abgekühlt sind ebenfalls kleinstmöglich würfeln.

Alles zusammen vermengen und mit Salz & Pfeffer würzen.

FERTIG 😊

09:56

TOMATENPESTO / THERMOMIX

- +100 GR GETROCKNETE TOMATEN
- *PARMESAN
- *SONNENBLUMENKERNE
- *25 GR. PINIENKERNE
- *REIFE TOMATEN
- *OLIVENÖL

GETROCKNETE TOMATEN IN DEN MIXTOPS 10 SEK./STUFE 10
DANACH UMFÜLLEN

- *PARMESAN IN DEN MIXTOPS 10 SEK./STUFE 10
- *SONNENBLUMEN- ODER PINIENKERNE ZUGEBEN 5 SEK./STUFE 8
- *ZERKLEINERTE GETROCKNETE TOMATEN ZUGEBEN, FRISCHE TOMATEN, OLIVENÖL ZUGEBEN 40 SEK./STUFE 5

SCHMECKT WUNDERBAR ZU FRISCH GEKOCHTEN NUDELN, ZU BROT, MIT CRÄCKERN
ODER ALS DIP AUF EINEM BUFFET.

GUTEN APPETIT!


Kreativ in Bienenbüttel
DAS BASTELHAUS
29553 Hohenbostel | Dorfstraße 9 