

TEE & MEHR

Cambeis

76744 Wörth
Tee-lefon 07271-78064

* Ottstr. 3 - 5

76870 Kandel
Tee-lefon 07275-617618

* Hauptstr. 68
(gegenüber altem Rathaus)

www.teeundmehr.info e-mail: info@teeundmehr.info

Fax 07271-3961

Rezept-Ideen

Tee-Sommerdrinks mit und ohne Alkohol

Roibusch-Punsch für ihre Party

(für 20 Portionen)

1,5 l Wasser
3 El **Roibusch**
ca. 3/4 l Apfelsaft
ca. 3/4 l weißer oder roter Traubensaft
einige entkernte Traubenhälften
einige Apfelstücke

Tee überbrühen, 5 Minuten ziehen lassen.
Den Tee mit den Säften mischen und abkühlen lassen.

Zum Servieren die Früchte zufügen.

Tropen-Punsch

(für 20 Portionen)

1 l Wasser
1 El **Roibusch**
3/4 l Orangensaft
400 ml Apfelsaft
400 ml Ananassaft
50g Zucker
1 l Ginger Ale
2 Orangen in Scheiben

Tee überbrühen, 5 Minuten ziehen lassen. Den Zucker im Tee lösen und mit den Säften vermischen. Vor dem Servieren das Mineralwasser den Ginger Refresher und die Orangenscheiben zufügen.



Sangria mit Roibusch

(für 20 Portionen)

1 l Wasser
2 El **Roibusch**
300 g Zucker
2 Äpfel
2 Zitronen
2 Orangen
2 Flaschen Rotwein
1/4 l Weinbrand
1 l Mineralwasser

Tee überbrühen, 4 Minuten ziehen lassen.
Den Zucker im Tee lösen und abkühlen lassen.
Äpfel in kleine Stücke schneiden, Orangen und Zitronen schälen und das Fruchtfleisch würfeln.

Früchte mit Rotwein und Weinbrand zum Roibuschtee geben, kühl stellen. Vor dem Servieren mit Mineralwasser auffüllen.



Die Angaben bei den Rezepten sind nur Richtwerte und Sie können diese je nach Geschmack in der Menge verändern. Probieren Sie z.B. den Tropenpunsch als Bowle und ersetzen das Mineralwasser durch Sekt oder bereiten Sie den Sangria nur mit rotem Traubensaft (den Zucker entsprechend reduzieren) statt Rotwein zu.

TEE & MEHR Cambeis

76744 Wörth
Tee-lefon 07271-78064

* Ottstr. 3 - 5

76870 Kandel
Tee-lefon 07275-617618

* Hauptstr. 68
(gegenüber altem Rathaus)

www.teeundmehr.info e-mail: info@teeundmehr.info

Fax 07271-3961

Rezept-Ideen

Tee-Winterdrinks mit und ohne Alkohol

Ideal für die kalten Tage und frostigen Nächte. Was gibt es da schöneres als sich, egal ob drinnen oder draußen, mit einem leckeren Punsch wieder aufzuwärmen. Einen feinen Punsch kann man mit und ohne Alkohol zubereiten, und gerade für Kinder sind die selbstzubereiteten, alkoholfreien Punsch-Getränke ein Hit

Adventspunsch

5 TI **winterlich-arom. Schwarzteemisch.**
500ml Apfelsaft
1 unbehandelte Zitrone
Honig oder **Kandis** nach Belieben
1 Apfel in Spalten geschn.
2 **Zimtstangen**
3 **Gewürznelken**
Calvados (franz. Apfelbrand) nach Belieben

Die Schwarzteemischung mit 1 Liter kochendem Wasser aufgießen und 3-5 Minuten ziehen lassen. Den Apfelsaft mit dem Saft der ausgepressten Zitrone, Honig oder Kandis, Zimtstangen, Gewürznelken, Apfelspalten und etwas Zitronenschale unter Rühren langsam aufkochen lassen. Bei geringer Hitze ca. 5 Minuten ziehen lassen und abseihen. Saft und Schwarztee miteinander mischen und genießen. Nach Belieben einen „Schuss“ Calvados zugeben.



Winterkinder

6 TI **Früchteteemischung Glühzauber**
200ml Traubensaft
200ml Kirschsafft
100ml Orangenschaft
Saft und geriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
Honig oder **Rohrzucker** nach Belieben
etwas **gemahlener Zimt**
etwas Vanillezucker

Die Früchteteemischung mit 1 l kochendem Wasser übergießen, ca. 10 Minuten ziehen lassen und nach Geschmack mit Honig oder Rohrzucker süßen. Die Säfte in einem Topf vorsichtig erhitzen und die abgeriebene Zitronenschale sowie den ausgepressten Zitronensaft zufügen. Eventuell mit etwas gemahlenem Zimtpulver und Vanillezucker verfeinern. Früchtetee und Saftmischung zusammengießen und genießen.

Gewürzpunsch

4 EI **Assam-Schwarztee**
1 Liter Rotwein
1 unbehandelte Zitrone
Kandis oder Honig nach Belieben

Den Yogi-Tee in einen Topf geben mit 500ml Wasser aufkochen lassen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen. Von der Kochstelle nehmen und den Assam-Schwarztee zufügen. Nach 5 Minuten abseihen und nun den Rotwein zufügen. Vorsichtig erhitzen (nicht kochen lassen!). Den Saft der Orangen und die abgeriebene Schale der Zitrone zufügen. Nach Belieben süßen und mit dem Cognac abrunden.

Früchte-Glühwein - Glühweingenuss ohne Alkohol

8 TI **Früchte-teemischung**
1 Liter Orangenschaft
1 Liter Apfelsaft
4 TI **Glühweingewürz Kandis**, Zucker oder Honig nach Belieben

Die Früchteteemischung und das Glühweingewürz mit 1 Liter kochendem Wasser übergießen und 10 Minuten ziehen lassen. Die Säfte in einem großen Topf heiß werden lassen. Den fertigen Früchtetee hinzufügen und nach Belieben süßen.



1 EI **Yoga-Tee-Mischung**
Saft von 2 Orangen
50 ml Cognac

76744 Wörth
Tee-lefon 07271-78064

76870 Kandel
Tee-lefon 07275-617618

www.teeundmehr.info e-mail: info@teeundmehr.info

* Ottstr. 3 - 5

* Hauptstr. 68
(gegenüber altem Rathaus)

Fax 07271-3961

TEE & MEHR Cambeis

Rezept-Ideen

Leckere Cocktails ohne Alkohol mit Orange-Aperitifessig mit Champagner

Apple Passion

exotisch-süß



2 cl **Orange-Aperitifessig mit Champagner 6% Säure**
4 cl Maracuja-Sirup
12 cl Apfel-Saft
2 cl Grapefruit-Saft

Alle Zutaten im Cocktailshaker kräftig schütteln.
Anschließend in ein mit Eiswürfeln gefülltes
Cocktailglas geben.

Deko-Empfehlung: Sternfrucht-Scheibe

Orange Blossom

exotisch-fruchtig

4 cl **Orange-Aperitifessig mit Champagner 6% Säure**
2 cl Vanille-Sirup
6 cl Cranberry-Saft
8 cl Maracuja-Saft

Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Cocktailshaker
kräftig schütteln.
Anschließend durch ein Barsieb in ein
mit crushed Eis gefülltes Cocktailglas geben.

Deko-Empfehlung: Orangenstücke mit ins Glas geben

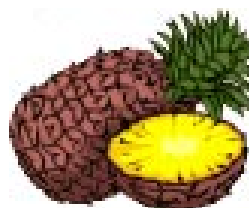
Fresh Up

fruchtig süß

4 cl **Orange-Aperitifessig mit Champagner 6% Säure**
4 cl Erdbeer-Sirup
8 cl Maracuja-Saft
2 cl Ananas-Saft

Alle Zutaten mit crushed Eis im
Cocktailshaker kräftig schütteln.
Anschließend durch ein Barsieb in ein
mit Eiswürfeln gefülltes Cocktailglas geben.

Deko-Empfehlung:
Orangenstücke mit in Glas geben,
1 Orangenstück an den Rand stecken



Orange-Coco

exotisch-fruchtig

2 cl **Orange-Aperitifessig mit Champagner 6% Säure**
4 cl Kokosnuss-Sirup
14 cl Ananas-Saft

Alle Zutaten mit crushed Eis
im Cocktailshaker kräftig schütteln.
Anschließend durch ein Barsieb
in ein mit Eiswürfeln gefülltes Cocktailglas geben.

Deko-Empfehlung: Ananas und Ananasblätter

TEE & MEHR Cambeis

76744 Wörth
Tee-lefon 07271-78064

* Ottstr. 3 - 5

76870 Kandel
Tee-lefon 07275-617618

* Hauptstr. 68
(gegenüber altem Rathaus)

www.teeundmehr.info e-mail: info@teeundmehr.info

Fax 07271-3961

Rezept-Ideen

Leckere Cocktails ohne Alkohol mit diversen Aperitif auf Weißweinessigen

Blackberry Fresh

fruchtig

4cl **Waldfrucht-Aperitif auf Weißweinessig 3% Säure**
2 cl Grenadine-Sirup
14 cl Ananassaft

Alle Zutaten mit Eiswürfeln im Cocktailshaker
kräftig schütteln.
Anschließend durch ein Barsieb in ein
mit Eiswürfeln gefülltes Cocktailglas geben.

Deko-Empfehlung: Ananas und Ananasblätter



Wild Alex

fruchtig-süß

4cl **Waldfrucht-Aperitif auf Weißweinessig 3% Säure**
2 cl Grenadine-Sirup
6 cl Ananassaft
8 cl Maracujasaft

Alle Zutaten mit crushed Eis im Cocktailshaker
kräftig schütteln.
Anschließend durch ein Barsieb in ein
mit Eiswürfeln gefülltes Cocktailglas geben.

Deko-Empfehlung:
Ganze Himbeeren in Glas geben

Vinegar Fire

herb-erfrischend

4 cl **Granatapfel-Aperitif-Essig 5% Säure**
4 cl Grenadine-Sirup
12 cl Ananas-Saft

Alle Zutaten mit crushed Eis im Cocktailshaker
kräftig schütteln.
Anschließend durch ein Barsieb
in ein mit Eiswürfeln gefülltes
Cocktailglas geben.

Deko-Empfehlung: Minzeblätter



76744 Wörth
Tee-lefon 07271-78064

76870 Kandel
Tee-lefon 07275-617618

www.teeundmehr.info e-mail: info@teeundmehr.info

* Ottstr. 3 - 5

* Hauptstr. 68
(gegenüber altem Rathaus)

Fax 07271-3961

TEE & MEHR

Cambeis

Rezept-Ideen

Leckere Cocktails ohne Alkohol mit diversen Aperitif auf Weißweinessigen

Yellow Butterfly

cremig fruchtig

4 cl **Aprikosen-Aperitif auf Weißweinessig 3% Säure**
2 cl Kokosnuss-Sirup
8 cl Ananas-Saft
6 cl Sahne

Alle Zutaten mit Crushed Ice im Mixer pürieren
und anschließend in ein Cocktailglas geben.

Deko-Empfehlung:
Stecken sie eine mit Minzeblättern
gespickte Kumquat an den Glasrand.

Apricot Kiss

fruchtig süß

4 cl **Aprikosen-Aperitif auf Weißweinessig 3% Säure**
2 cl Vanille-Sirup

8 cl Cranberry-Saft
6 cl Maracuja-Saft

Alle Zutaten mit crushed Eis im Cocktailshaker
kräftig schütteln.
Anschließend durch ein Barsieb in ein
mit Eiswürfeln gefülltes Cocktailglas geben.

Deko-Empfehlung: Geben Sie Cranberrys mit ins Glas



Coconut Himba

cremig süß

4 cl **Himbeer-Aperitif auf Weißweinessig 3% Säure**
2 cl Kokosnuss-Sirup
6 cl Birnen-Saft
6 cl Sahne

Alle Zutaten mit Crushed Ice im Mixer pürieren
und anschließend in ein Cocktailglas geben.

Deko-Empfehlung:
Zur Verfeinerung Kokosraspeln
über den Cocktail streuen

Strawberry Kiss

erfrischend-herb

4 cl **Erdbeer-Aperitif auf Weißweinessig 3% Säure**
2 cl Lime Juice

2 cl Erdbeer-Sirup
Bitter Lemon zum Auffüllen

Essig, Lime Juice und Sirup in ein
mit Eiswürfeln gefülltes Longdrink-Glas geben,
umrühren und mit Bitter Lemon auffüllen.

Deko-Empfehlung: ganze Erdbeere

TEE & MEHR

Cambeis

76744 Wörth
Tee-lefon 07271-78064

* Ottstr. 3 - 5

76870 Kandel
Tee-lefon 07275-617618

* Hauptstr. 68
(gegenüber altem Rathaus)

www.teeundmehr.info e-mail: info@teeundmehr.info

Fax 07271-3961

Rezept-Ideen

Leckere Cocktails ohne Alkohol mit diversen Balsamessigen

Orange Passion

exotisch fruchtig

2 cl **Feigen Balsam Essig 3% Säure**
2 cl Maracuja-Saft
8 cl Ananas-Saft
8 cl Orangen-Saft

Alle Zutaten mit crushed Eis im Cocktailshaker kräftig schütteln. Anschließend durch ein Barsieb in ein mit Eiswürfeln gefülltes Cocktailglas geben.

Deko-Empfehlung: Physalis



Passion Kiss

süß sauer

2 cl **Feigen Balsam Essig 3% Säure**
2 cl Vanille-Sirup
14 cl Orangen-Saft

Alle Zutaten mit crushed Eis im Cocktailshaker kräftig schütteln.
Anschließend durch ein Barsieb in ein mit Eiswürfeln gefülltes Cocktailglas geben.

Deko-Empfehlung: Glasrand mit Zuckersirup anfeuchten und in Rohrzucker tauchen, 1 Orangenscheibe mit ins Glas geben.

Black Currant

fruchtig herb

4 cl **Kirsch Balsam Essig 5% Säure**
2 cl Grenadine-Sirup
6 cl Kirsch-Saft
8 cl schwarzer Johannisbeer-Saft

Alle Zutaten mit crushed Eis im Cocktailshaker kräftig schütteln. Anschließend durch ein Barsieb in ein mit Eiswürfeln gefülltes Cocktailglas geben.

Deko-Empfehlung: Johannisbeer-Rispe und Minzblätter



TEE & MEHR Cambeis

76744 Wörth
Tee-lefon 07271-78064

* Ottstr. 3 - 5

76870 Kandel
Tee-lefon 07275-617618

* Hauptstr. 68
(gegenüber altem Rathaus)

www.teeundmehr.info e-mail: info@teeundmehr.info

Fax 07271-3961

Rezept-Ideen

Kochen mit Pasta oder Gnocchi

Gnocchi Toscana Art

(für 2 - 3 Portionen)

200g gekochter Schinken
1 Zwiebel
etwas **Landöl**
500g Gnocchi
1 - 2 El **Bruschetta-Mischung**
Sahne
1/8 l **Gemüsereform**
Salz und **Pfeffer** nach Geschmack
(1 kleine Dose gehackte Tomaten)

Während das Wasser für die Gnocchi heiß wird, schneiden Sie die Zwiebel und den gekochten Schinken in kleine Würfel und geben beides in eine heiße Pfanne mit etwas Landöl. Kurz unter umrühren anschwitzen. Die Gnocchi nach Anweisung zubereiten und mit dem Schaumlöffel aus dem heißen Wasser direkt in die Pfanne geben. Gemüsebrühe angießen, die Bruschetta-Mischung nach ihrem Geschmack darüberstreuen und umrühren und mit etwas Sahne verfeinern. Die Konsistenz der Soße können Sie nach ihrem eigenen Geschmack bereiten.

Wenn Sie mögen können Sie auch eine kleine Dose gehackter Tomaten zufügen. Dann aber etwas mehr Bruschetta-Mischung verwenden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit etwas frischem Basilikum garnieren und fertig ist ein schnelles, aber leckeres Gericht mit südländischem Flair.



Gnocchi oder Tortellini in Soße mit Tessiner Gewürzzubereitung

Butter
1 kleine Zwiebel
etwas Mehl
Tessiner Gewürzzubereitung
Wasser
Sahne
Teigwaren oder Gnocchi
nach Geschmack etwas
frischer Basilikum
Parmesan

Butter im Topf zerlassen, Zwiebeln darin anschwitzen, das Mehl zugeben und mit Wasser ablöschen (Mehlschwitze). Sahne und Tessiner Gewürz nach Geschmack zufügen. Evtl. mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Die nach Packungsangabe zubereiteten Gnocchi oder Pasta in die Soße geben, noch etwa 3 Minuten köcheln lassen.

Mit frischen Basilikum garnieren und nach Wunsch mit Parmesan bestreuen.

Die Angaben bei den Rezepten sind nur Richtwerte und Sie können diese je nach Geschmack in der Menge verändern, oder auch mit Ihren eigenen Rezepten verbinden. Probieren Sie z.B. auch unsere Gemüsepfanne oder die verschiedenen Pasta-Soßen-Zubereitungen wie Penne all'arrabiata, Spaghetti al Olio, Spaghettigewürz usw.

76744 Wörth
Tee-lefon 07271-78064

* Ottstr. 3 - 5

76870 Kandel
Tee-lefon 07275-617618

* Hauptstr. 68
(gegenüber altem Rathaus)

www.teeundmehr.info e-mail: info@teeundmehr.info

Fax 07271-3961

Rezept-Ideen

Kochen mit Pasta oder Gnocchi

All'arrabbiata Soße

(für 4 Personen)

200 ml Wasser
1 El **Penne all Arrabbiata-Gewürz**
1 Dose gewürfelte Tomaten
1 Tl **Gemüsereform**

Penne all Arrabbiata-Gewürz
10 min in Wasser kochen
Tomaten und Gemüsereform zugeben und 3 min weiterkochen lassen.

Die Soße z.B. über Nudeln geben.



Penne All'arrabbiata mit Sahnesoße (scharf)

250g Nudel aldente kochen.
In einer Pfanne 100 g durchwachsenen Schinken-Bauchspeck klein würfeln und leicht anbraten, 1 Becher Creme Fraiche, 2-3 El **Penne All' arrabbiata** unterrühren. Nudeln zugeben, vermischen und servieren.



Spaghetti al Olio

(für 4 Personen)

500 g Spaghetti
2 El **Olivenöl**
4 El **Spaghetti al Olio - Gewürz**
1 El **Gemüsereform**
2 El Wasser

Spaghetti al dente kochen, abschrecken und mit Olivenöl durchmischen. Beiseite stellen.

Spaghetti al Olio - Gewürz in einer Pfanne mit Wasser 5 - 10 min. andünsten. Olivenöl und Gemüsebrühe zugeben. Gekochte Nudeln unterheben und 5 min. auf kleiner Flamme weiterkochen.

Pasta Asciutta (sprich: Pastaschutta)

400g Tomaten geschält (Dose oder Tetrapack)
300g gem. Hackfleisch
2 El **Pasta Asciutta-Gewürz**
1 El **Gemüsereform**
1 große Zwiebel
150 ml Wasser
2 El **Olivenöl**
2 Zehen Knoblauch

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, mit Olivenöl in einer Pfanne anbräunen, Hackfleisch dazugeben und 5 min. anbraten. Restliche Zutaten beimischen und 15 min. köcheln lassen. Mit Spaghetti und frischem Parmesan servieren.



Die Angaben bei den Rezepten sind nur Richtwerte und Sie können diese je nach Geschmack in der Menge verändern, oder auch mit Ihren eigenen Rezepten verbinden. Probieren Sie z.B. auch unsere Gemüsepfanne oder Bruschetta-Gewürzzubereitung.

76744 Wörth
Tee-lefon 07271-78064
76870 Kandel
Tee-lefon 07275-617618
www.teeundmehr.info e-mail: info@teeundmehr.info

* Ottstr. 3 - 5
* Hauptstr. 68
(gegenüber Rathaus)

TEE & MEHR

Cambeis

Fax 07271-3961

Rezept-Ideen

Marinaden * Beizen * Kräuterbutter

Rosmarin-Marinade

(für 500g Lammfleisch)

3 El Weinessig
3 El **Provence-Öl**
2 Tl **getrocknete Rosmarinnadeln**
3 Zwiebeln gewürfelt
2 Tl Salz
1 Knoblauchzehe zerdrückt
etwas frisch gemahlene **Pfeffer**
4 **Pfefferkörner**

Alles gründlich mischen und das Fleisch darin einige Stunden ziehen lassen.

Grill-Beize

(für 500g Fleisch)

6 El **Bärlauch-Basilikum-Öl**
1 El Zitronensaft
1 Tl **Kräuter der Provence**
1 Tl **getrocknete Rosmarinnadeln**
1 große geriebene Zwiebel
2 Knoblauchzehen zerdrückt
1 El frische gehackte Petersilie
etwas Salz
frisch gemahlene **Pfeffer**

Alles gründlich mischen und einige Stunden ziehen lassen. Mit der Beize wird das Fleisch beim grillen bestrichen

Statt der angegebenen Kräuter können Sie auch unsere Grillkräutermischung verwenden.



Paprika-Beize

(für 500g Fleisch)

4 El Zitronensaft
2 El **Rosenpaprika**
2 Knoblauchzehen gehackt
8 El Ungarisches Pusta-Öl

Alles gründlich mischen Das Fleisch hineinlegen und einige Stunden ziehen lassen

Für jedes Fleisch geeignet



Rotwein-Marinade

(für 500g Fleisch)

2 Zwiebeln (dünne Scheiben)
2 Knoblauchzehen zerdrückt
4 El Bruschettaöl
1 El Rotweinessig
1/4 l Rotwein
1/2 Tl Worcestersauce,
1 Tl Bruschetta Senf
1 Tl **Kräuter der Provence**
1 El **getrocknete Rosmarinnadeln**

Alles gründlich mischen 1 Stunde ziehen lassen, das Fleisch hineinlegen und einige Stunden ziehen lassen

Für jedes Fleisch geeignet

Kräuterbutter

250g Butter
250g Margarine
1 Zwiebel sehr feingehackt
2 gehäufte Tl **Kräuterbuttergewürz**
2 Tl. **Provenceöl**
oder **Bärlauch-Basilikum-Öl**
1 El frisch gehackte Petersilie

Butter und Margarine sollten Zimmertemperatur haben. Beides zusammen verrühren. Öl mit Kräuterbuttergewürz verrühren und zum Buttergemisch dazugeben. Alles gut vermengen und ziehen lassen. Kann man auch portionsweise einfrieren.

76744 Wörth
Tee-lefon 07271-78064

76870 Kandel
Tee-lefon 07275-617618

www.teeundmehr.info e-mail: info@teeundmehr.info

* Ottstr. 3 - 5

* Hauptstr. 68
(gegenüber altem Rathaus)

Fax 07271-3961

TEE & MEHR

Cambeis

Rezept-Ideen

Verschiedene Cremes und Dipps

Dip mit Schafskäse

4 El **Bruschetta-Gewürzzubereitung**
2 - 4 EL **Olivenöl**
1 Pck (200g) Schafskäse
5 EL Sahne



Bruschetta mit etwas warmem Wasser quellen lassen, mit Olivenöl verrühren bis es eine cremige Paste wird. Den Schafskäse mit einer Gabel zuerdücken und mit der Sahne und der Bruschetta-Paste vermischen.

1 - 2 Stunden ziehen lassen.

Nach Belieben können Sie auch feingeschnittene Paprika, Gurken oder Tomatenstücke dazu mengen.

Quark für Folien- oder Pellkartoffel

200 g Quark
1 Becher Schmand
1 kleine gewürfelte Zwiebel
1 EL Cafe de Paris
1 EL Gemüseform



Alle Zutaten vermengen und mind.

1 Stunde durchziehen lassen.

Zu den frisch gegarten Kartoffeln reichen.

Tomatenaufstrich

3 El Creme Fraiche
3 El Doppelrahmfrischkäse
1 1/2 El **Bruschettagewürz**
1/2 kleine Tasse Milch

Alle Zutaten gut vermischen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Grillbutter Rosetten

250 g Butter
2 El Creme Fraiche
1 El **Gourmet Kräuter-Mix**
1 TI Knoblauchsatz
1 gestr. El **Zitronenfeffer**

Alle Zutaten gut vermengen und in eine Spritztüte geben. Auf einen vorgekühlten Teller aufspritzen und im Kühlschrank erkalten lassen. Kann auch als Vorrat eingefroren werden.

Als Beigabe für Steak, Folienkartoffel oder zum Abschmecken für Gemüse.

TIPP:

verwenden sie statt Gourmet-Kräuter-Mix unser **Chimichuri-Gewürz** und verzichten auf das Knoblauchsatz

Tessiner Creme

4 El Creme Fraiche
4 El Doppelrahmfrischkäse
1 El **Tessiner Gewürz**

Alle Zutaten gut mixen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Brotaufstrich

Mediterran

3 El Creme Fresh
3 El Doppelrahmfrischkäse
30 g **Schafkäsegewürz**

Alle Zutaten gut miteinander vermischen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

TEE & MEHR

Cambeis

76744 Wörth
Tee-lefon 07271-78064

* Ottstr. 3 - 5

76870 Kandel
Tee-lefon 07275-617618

* Hauptstr. 68
(gegenüber altem Rathaus)

www.teeundmehr.info e-mail: info@teeundmehr.info

Fax 07271-3961

Rezept-Ideen

Verschiedene Suppen und Küchel

Kartoffel-Pilz-Suppe

(für 4 Personen)

200 g frische Champignon in Scheiben
200 g Wacholderschinken
4 Wiener Würstchen in Scheiben
1,5 l Wasser
2 Zwiebeln
500 ml Milch
60 g Kartoffelpüree
1 El gem. Steinpilze
1 El **Gourmet Kräuter-Mix**
2 El **Gemüsereform**
2 El Creme Fresh
2 El Butter
Prise frischen **Pfeffer** aus der Mühle

Zwiebeln mit Butter im Topf glasig anbraten. Champignon, Wiener Würstchen und Gemüse dazugeben. Mit Wasser aufgießen und 10 Min kochen. Creme Fresh, Milch und Püree kalt anrühren und zugeben. 5 Min. fertig kochen.

TIPP:

Geben sie vor dem Servieren in jeden Teller
1 -2 Tropfen Trüffelöl



Spargelcremesuppe

(für 4 Personen)

200 g frischer Spargel (oder aus der Dose)
100 g gekochter Bauernschinken
2 Becher Creme fraiche
500 ml Wasser
1 El **Gourmet Kräuter-Mix**
1 El **Gemüsereform**
1 Prise gemahlener **weißer Pfeffer**
evtl. etwas Mondamin-Pulver

Den frischen Spargel schälen und in Stücke schneiden. Gemüsebrühe mit dem Gourmet Kräuter-Mix vermengen und zusammen mit den Spargelstücken im Wasser garkochen. Spargel aus der Suppe heben, fein durchpassieren und wieder in den Topf zurückgießen. Schinken in ganz feine Streifen oder Würfel schneiden, zusammen mit der Creme fraiche, einer Prise weißem gemahlener Pfeffer und etwas Gemüsebrühe abschmecken. Evtl. noch mit einer kleinen Menge Mondamin eindicken.

Mit gerösteten Toastbrotwürfeln und frischer Petersilie garniert servieren.

Apfelküchel

(für 4 Personen)

2 Äpfel
Apfelkuchengewürz
Olivenöl
1 Becher Sahne



Äpfel schälen, Kernhaus rausstechen und in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Apfelscheiben goldbraun rausbacken und mit Apfelkuchengewürz bestreuen. Sahne steif schlagen und zur Dekoration neben die Apfelküchel spritzen.

TEE & MEHR

Cambeis

76744 Wörth
Tee-lefon 07271-78064

* Ottstr. 3 - 5

76870 Kandel
Tee-lefon 07275-617618

* Hauptstr. 68
(gegenüber altem Rathaus)

www.teeundmehr.info e-mail: info@teeundmehr.info

Fax 07271-3961

Rezept-Ideen

Scampis - Gemüse - Pilze

Gemüsetopf

(für 4 Personen)

- 2 Zwiebel
- 100 g Wacholderschinken
- 500 g Zucchini
- 250 g Brokkoli
- 1 Dose gewürfelte Tomaten
- 1/4 l Wasser
- 1 Becher Creme Fraiche
- 1 El **Zucchinigewürz**
- 1 El **Gemüsereform**



Zwiebel mit Schinken anbräunen, Gemüse zugeben und 15 min bissfest anbraten. Restliche Zutaten beifügen und weitere 3 min köcheln lassen. Dazu Reis oder frisches Weißbrot.

Toskanische Scampispiße

(für 4 Personen)

- 800 g Garnelen roh, ungeschält
- Toskanisches Scampigewürz**
- Meersalz
- 1 El Butter
- 1 Zwiebel fein gewürfelt
- 3 Zehen Knoblauch, gepresst

Garnelen auftauen lassen, trockentupfen und kräftig mit Scampigewürz und Meersalz würzen. Auf Spieße stecken, in einer Pfanne Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig anrösten. Anschließend die gewürzten Scampispiße auf jeder Seite ca. 5 Min. anbraten. Dazu passen prima Blattsalate und frisches Stangenweissbrot.



Gemüsepfanne

(für 4 Personen)

- 2 El **Olivenöl**
- 1 kg Bratgemüse
(z.B. Karotten, Sellerie, Brokkoli, Lauch, Blumenkohl, Kohlrabi)
- 2 Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 geh. El **Gemüsereform**
- 1 geh. El **Gemüsepfanne**
- 1 Prise frischen gem. **Pfeffer**
- 1 El **Gourmet Kräuter-Mix**

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und alles Gemüse sowie alle Gewürze in die Pfanne geben. Das Gemüse schmoren lassen, bis es bissfest ist.



Pilz Minestra

- 2 Knoblauchzehen
- 50 g durchwachsener Speck
- 1 große feingeschn. Zwiebel
- 3 El Olivenöl
- 200g frische Champignon in Scheiben
- 300g frisches Gemüse in Streifen
- 1 El **Gemüsereform**
- 2 El **Bruschetta**
- 1 Tl **Ital. Kräutermischung**
- 1 Prise gem. Steinpilze

Knoblauchzehe, Speck und Zwiebel in Olivenöl anbräunen, Champignon und Gemüse in Streifen zugeben und 5 min. braten. Mit 1 Liter Gemüse-reform aufgießen. Danach noch Bruschetta, ital. Kräutermischung und Steinpilze unterrühren.

76744 Wörth
Tee-lefon 07271-78064

76870 Kandel
Tee-lefon 07275-617618

www.teeundmehr.info e-mail: info@teeundmehr.info

* Ottstr. 3 - 5

* Hauptstr. 68
(gegenüber altem Rathaus)

Fax 07271-3961

TEE & MEHR Cambeis

Rezept-Ideen

Flying Buffet Kleine Leckereien

Junges Gemüse mit Begleitung

(10 kleine Portionen)

150g Magerquark
150g milder Joghurt
1 Prise Salz
1 El **Kräuter-Dip**
2 Zucchini
4 große Möhren
2 Staudensellerie
3 Gemüsepaprika



Quark, Joghurt und Dip miteinander verrühren und mit Salz abschmecken, und mind. 1 Stunde ziehen lassen. Gemüse waschen, ggf. schälen und in gleich große Streifen schneiden.

Den angerührten Dip auf 10 Gläschen verteilen und das Gemüse hineinstellen.

Antipasti vom Feinsten

(10 kleine Portionen)

3 Auberginen
3 Zucchini
50g Parmesan am Stück
10 Scheiben Parmaschinken
2 El **Ital. Kräuter**
Salz und frisch gemahlener **Pfeffer**
200ml **Kräuter-Knoblauch-Öl**
4 El Ahorn-Sirup (Alternativ Honig)

Auberginen und Zucchini in 5 mm dicke Scheiben schneiden. In einer Grillpfanne beidseitig anbraten. Gewürzmischung, Öl und Sirup (Honig) verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Scheiben darin 30 min. marinieren.

Auf 10 kleine Teller abwechselnd Auberginen- und Zucchinischeiben auflegen und mit Parmaschinken und frisch gehobeltem Parmesan garnieren

Schafskäse verführt mit Zitrone

(10 kleine Portionen)

1 kg Schafskäse (100%)
1 Zwiebel
10 El **Limonenöl**
1 El **Oregano**
10 frische Rosmarinzwige
10 frische Thymianzwige
Salz und frisch gemahlener **Pfeffer**
Aluminiumfolie



Limonenöl mit Oregano verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schafskäse in 10 Portionen schneiden und je eine Scheibe auf ein DinA4 großes Stück Aluminiumfolie legen. Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Den Schafskäse mit je einem Esslöffel des gewürzten Öls übergießen. Mit je einem Rosmarin- und Thymianzweig und ein paar Zwiebelringen belegen. Den Schafskäse einpacken. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 8 Min. backen und auf 10 kleinen Tellern anrichten.

76744 Wörth
Tee-lefon 07271-78064

76870 Kandel
Tee-lefon 07275-617618

www.teeundmehr.info e-mail: info@teeundmehr.info

* Ottstr. 3 - 5

* Hauptstr. 68
(gegenüber altem Rathaus)

Fax 07271-3961

TEE & MEHR

Cambeis

Rezept-Ideen

Flying Buffet Kleine Leckereien

Hähnchen im Gemüsebeet

(10 kleine Portionen)

500g Hähnchenbrustfilet
2 Köpfe Friseesalat
2 große Fleischtomaten
1/2 Salatgurke
1 Gemüsepaprika rot
1 kleine Zwiebel
70ml **Feigen-Balsam Essig 3% Säure**
100ml **Bärlauch-Basilikumöl**
1 El Honig

Café de Paris Dip

Salz und frisch gemahlener **Pfeffer**

Hähnchenbrustfilet in 10 Stücke à ca. 50g schneiden, in Café de Paris Dip wälzen und zwischen einen Bambusspieß klemmen. Im Backofen bei 180° C 8 - 10 Minuten garen. Strunk aus dem Friseesalat entfernen, waschen und trocknen. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden. Öl, Honig und Balsam verrühren, Gemüse und Salat mit dem Dressing vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat auf 10 kleine Teller verteilen und einen Spieß darauf anrichten.



Ente an Rote Bete Carpaccio

(10 kleine Portionen)

2 große gekochte Rote Bete Knollen
100g geräucherte Entenbrust
150g Feldsalat
150g Rucola
100ml **Feigen-Balsamessig 3% Säure**
100ml Traubenkernöl
1 El **Balsamico-Gelee mit Honig**
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Den Salat waschen und trocken schleudern. Für das Dressing Balsam, Öl und Gelee verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Entenbrust in feine Scheiben schneiden. Rote Bete in dünne Scheiben hobeln. Salat mit dem Dressing vermischen und auf 10 kleine Teller verteilen. Rote Bete und Entenbrust im Wechsel auf dem Salat anrichten.

Himbeerige Verführung

(10 kleine Portionen)

500g servierfertiger Milchreis
250g frische oder tiefgefrorene Himbeeren (oder eine Beerenmischung)
etwas echter Vanillezucker

10 TI **Himbeer-Aperitif auf Weißweinessig 3% Säure**

10 frische große Himbeeren

Himbeeren (Beerenmischung) etwas zerdrücken, nach Geschmack mit Vanillezucker abschmecken und je 1-2 El in 10 kleine Gläschen füllen. Das Glas zur Hälfte mit Milchreis auffüllen, 1 TI Himbeer-Aperitif auf Weißweinessig 3% Säure darüber gießen. Anschließend das Glas wieder mit Milchreis auffüllen. Zum Schluß mit einer Himbeere dekorieren.

76744 Wörth
Tee-lefon 07271-78064

76870 Kandel
Tee-lefon 07275-617618

www.teeundmehr.info e-mail: info@teeundmehr.info

* Ottstr. 3 - 5

* Hauptstr. 68
(gegenüber Rathaus)

Fax 07271-3961

TEE & MEHR
Cambeis

Rezept-Ideen

Fleischgerichte

Pfeffer Geschnetzeltes

400 g Hähnchenbrust gewürfelt
125 g roher Schinken
200 g Zucchini gewürfelt
2 Zwiebeln grob gewürfelt
1 rote Paprika grob gewürfelt
200 g Champignon in Scheiben
2 Becher Schmand
2 EL Öl
1 1/2 EL **Gemüsereform**
2 EL **Bunter Pfeffer** sehr grob gemahlen
1 EL **Gourmet Kräuter Mix**

Zwiebeln andünsten, Hähnchenbrust und Schinken dazugeben und anbraten. Restliche Zutaten hinzufügen und bißfest garen.
Dazu passt Reis, Nudeln oder Baguette

Hier ist noch Platz
für Ihre Rezept-Ideen.
Schicken Sie uns
ihre Ideen einfach per E-Mail zu