



Röstzwiebel-Öl

Dieses aromatisierte Raps-Öl eignet sich hervorragend für Bratkartoffeln! Geschnittene Kartoffeln pfeffern, salzen und in die Bratpfanne mit heißem Röstzwiebel-Öl geben. Von beiden Seiten kräftig anbraten. Hitze herunterschalten. Mit der Kräutermischung für Bratkartoffeln würzen, Pfannendeckel auflegen und noch einige Minuten gar ziehen lassen.. Nicht ohne Grund ist das Röstzwiebel-Öl unser meist verkauftes Öl!

Übrigens, Röstzwiebel-Öl eignet sich ebenfalls zum Anbraten von Fleisch, z.B. Steaks, Geschnetzeltes usw.

Spaghetti für Eilige

In einen Topf mit kochendem Salzwasser ein Päckchen Spaghetti geben und in ca. 5 Minuten bissfest (al dente) garen, dann die Nudeln in einem Sieb abgießen. Dabei eine Tasse von dem Nudelwasser zurückbehalten. In dem heißen, leeren Topf einen Esslöffel Butter schmelzen, 4 bis 5 Teelöffel Spaghetti- Gewürzmischung und einen Teelöffel Salz einstreuen und mit der Tasse Nudelwasser ablöschen. Dann die heißen Spaghetti wieder dazu geben. Etwas Sahne und einen Schuss Olivenöl darüber gießen. Frisch geriebenem Parmesan- Käse darüber streuen und mit halbierten Cocktail-Tomaten servieren.

TIPP

2

2012_08

weitere Infos unter:
www.schenken-genieessen.info

schenken & genießen

Kölner Str. 94
57368 Lennestadt
☎ 02721 / 2541



Bunte Kartoffelspieße

Rezept für 4 Personen:

- 800 g kleine Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 rote Paprikaschote
- **3 EL Kräuter-Knoblauch Öl oder Landöl**
- 200 g Schinken-Speck in Scheiben
- Salz, Pfeffer und Majoran
- **zubereiteter Patatas Bravas Dip**

Die Kartoffeln bissfest garen und pellen. Mit je einer Scheibe Schinken umwickeln. Zwiebeln vierteln, Paprikaschote in kleine Stücke schneiden, Öl mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Die Kartoffeln, Zwiebeln und Paprika abwechselnd auf Spieße stecken und mit dem gewürzten Öl bestreichen. Im Backofen bei 250 °C unter mehrmaligem Wenden etwa 20 Minuten backen, bis die Zutaten Farbe angenommen haben. Die fertigen Spieße mit unserem zubereiteten Patatas Bravas Dip servieren. Einfach köstlich!

Rezept

3

2012_08

weitere Infos unter:
www.schenken-geniessen.info

schenken & genießen

Köln Str. 94
57368 Lennestadt
☎ 02721 / 2541