



NUSSKROKANT UND WALDBEEREN-SMOOTHIE

Für den Nusskrokant Zucker in eine beschichtete Pfanne geben und schmelzen. Wenn der Zucker fast geschmolzen ist, die Nüsse dazu geben. Sobald der Zucker anfängt zu bräunen, die Nüsse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gießen und erkalten lassen. In kleine Stücke brechen.

Für den Smoothie die Beeren auftauen und zusammen mit dem Vanilleeis im Mixer pürieren. Durch ein feines Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen, und gekühlt servieren.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

Für den Nusskrokant

300 g Raffinade Zucker

1 Handvoll **Sweet Valley** Kalifornische Walnuskerne

1 Handvoll **Sweet Valley** Kalifornische Mandeln

1 Handvoll gemischte Nüsse (z.B. Paranusskerne, Cashewkerne) aus **Sweet Valley** Studentenfutter

Für dem Waldbeeren-Smoothie

900 g **Gartenkrone** Beerenmischung (TK)

6 EL **Grandessa** Vanilleeis

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN

PREIS PRO PERSON: 1,45 €

kJ/kcal 3573/853 **E** 13,8 g **K** 117,0 g **F** 35,9 g



TARTE HAWAII MIT WÜRSTCHEN

Den Pizzateig ausrollen und in ca. 10 cm x 5 cm große Stücke schneiden. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Ananas in kleine Würfel schneiden, die Schalotte schälen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte darin anbraten. Sobald die Schalottenstücke Farbe annehmen, Ananas und Curry dazugeben und für ca. 5 Minuten schmoren. Die 8 Rostbratwürste in dünne Scheiben schneiden. Die Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, Ananas und Schalottenstückchen darauf verteilen und darüber die Wurstscheiben. Mit Pfeffer würzen. 20 Minuten backen und nach Belieben warm oder kalt servieren.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

1 Packung **Cucina** Pizzateig

6 Scheiben **Sweet Valley** Ananas

1 Schalotte

20 g **milfina** Deutsche Markenbutter

1 TL **Le Gusto** Currypulver

8 Rostbratwürste

Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN

PREIS PRO PERSON: 1,22 €

kJ/kcal 2768/657 **E** 20,4 g **K** 60,0 g **F** 37,2 g



PIKANTE WEIHNACHTSBÄLLCHEN

Das Orangeat fein hacken, die Schalotte schälen und fein hacken. Die Petersilienblätter abzupfen, waschen, trocknen. Etwa die Hälfte der Blätter als Dekoration aufheben, die anderen fein hacken. Die Trockenpflaumen in kleine Würfel schneiden.

Das Hackfleisch in einer großen Schüssel mit den aufgeschlagenen Eiern und den anderen Zutaten (bis auf das Paniermehl und das Öl) gut

vermischen und durchkneten. Das Paniermehl zum Schluss unterheben und die Fleischmasse so lange kneten, bis sie nicht mehr an den Händen klebt. Dann mit den Händen Kugeln in der Größe eines Tischtennisballs formen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen knusprig braten. Je ein Petersilienblatt mit einem Holzstäbchen fixieren und die Fleischbällchen heiß servieren.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

- 50 g **Back Family** Orangeat
- 1 kleine Schalotte
- 1 Topf frische Petersilie
- 6 **Sweet Valley** Kalifornische Trockenpflaumen
- 750 g **bio**-Hackfleisch gemischt
- 2 **bio**-Eier
- 1 Msp. Zimtpulver
- Jodsalz
- Le Gusto** Pfeffer schwarz gemahlen
- Mühlengold** Paniermehl
- Gourmet** Olivenöl-Cuvée* zum Braten

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN

PREIS PRO PERSON: 1,75 €

kJ/kcal 1933/462 **E** 25,3 g **K** 23,0 g **F** 29,8 g



Sie benötigen:
Grandessa Vanilleeis
Cucina Pizzateig
Sweet Valley Trockenpflaumen
Gartenkrone Beerenmischung (TK)
Petersilie - saisonal erhältlich
Sweet Valley Kalifornische Walnusskerne
Mühlengold Paniermehl
*Gourmet Olivenöl-Cuvée**
Sweet Valley Ananasscheiben
Rostbratwürste
milfina Deutsche Markenbutter
Le Gusto Pfeffer schwarz gemahlen
Le Gusto Currypulver
Raffinade Zucker
Sweet Valley Kalifornische Mandeln
Back Family Orangeat
Schalotte - saisonal erhältlich
Sweet Valley Studentenfutter
bio-Hackfleisch gemischt
bio-Eier