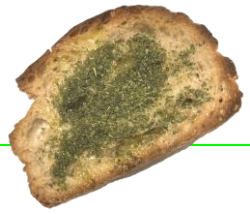
Daniel Knecht
Feldstrasse 2
5712 Beinwil am See
Tel. 062 772 04 23
www.slowmade.ch

▼ Rezeptvorschläge für SLOW-MADE Wildkräuter (-Pur, -Extra, Brennesel) ▼

▪als Grundlage ▪zum Würzen ▪zum Verfeinern ▪als gesunde Beigabe ▪für den letzten Pfiff ▪Risotto ▪Suppen ▪Eintöpfe ▪Dips ▪Salatsaucen ▪Bechamelsauce ▪Pesto ▪Partygebäck ▪Kräuterquark ▪Zatziki ▪Pasta ▪Pizza ▪Lasagne ▪Omeletten ▪Brotaufstriche ▪Käsefondue ▪Käsewähe ▪Gratins ▪Aufläufe ▪Marinaden ▪Raclette ▪Toast ▪zu Gemüse ▪zu Fleisch ▪zu Fisch



• Mediterranes Toastbrot der Tipp!

Halbweissbrot / Knoblauch / Olivenöl / Salz / Wildkräuter-Extra

Brotscheiben (einseitig) toasten. Etwa die Hälfte einer geschälten Knoblauchzehe auf dem warmen, knusprigen Brot verreiben. Olivenöl darauf träufeln und verteilen. Wildkräuter-Extra und etwas Salz auf das Ölbrot streuen. Noch warm geniessen.

• Wildkräuter-Pesto auf Aperogebäck schnelle Zubereitung / gut haltbar

- ca. 1 gehäufter EL (5,5g) SLOW-MADE Wildkräuter-Pur oder -Extra
- Saft von ½ Zitrone (30g)
- 30g Parmesan gerieben
- 4-5 EL (36g) Olivenöl
- 40g geriebene Haselnüsse
- ½ Zehe Knoblauch, gepresst
- Salz, Pfeffer
- kleine Apero-Kräcker (Mini-Bruschette / Mini-Tostbrötchen)



Die getrockneten Kräuter mit dem Zitronensaft vermischen und kurz stehen lassen.
Mit den restlichen Zutaten zu einer dicken Masse verrühren und einige Stunden kalt stellen. Die Kräcker mit einem Teelöffel bestreichen. Mit etwas mehr Öl, auch perfekt für Pasta geeignet.

• Avocado-Wildkräuter-Dip vegan, einfache Zubereitung

1 Avocado / 1 TL Wildkräuter-Pur / 1 EL Zitronensaft / 1 EL Öl / ½ Knoblauchzehe / Salz & Pfeffer
Avocado zerdrücken, Knoblauch pressen. Alle Zutaten gut vermischen und ca. 1 Std. kalt stellen.

• Brennessel- oder Wildkräutercremesuppe Rezept für 4 Personen

- 2-3 EL SLOW-MADE „Brennesseln" oder „Wildkräuter-Pur"
- 35g Butter oder ca. 4EL Olivenöl
- 40g Mehl
- 1-2 Zwiebeln, feingehackt
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Liter Milch oder Milch/Wasser-Gemisch
- 6dl Gemüsebouillon
- Öl, Salz, Muskat, Pfeffer und Gewürze nach Belieben

In einem Suppentopf die Zwiebeln in Öl andünsten. Bouillon, Knoblauch und die Kräuter dazugeben. Eine Bechamelsauce herstellen: Butter oder Öl erwärmen, und unter ständigem Rühren das Mehl beigeben. Die gewärmte Milch, Salz und Muskatnuss dazugeben. Rühren und kurz aufkochen. Nun die Bouillon aufkochen und die Bechamelsauce einrühren. Salzen und würzen.

• Wildkräuter Kartoffelsalat Rezept für 4 Personen

800g fest kochende Kartoffeln / 1dl Bouillon /
6 EL Essig / 1 EL Senf / 3 EL Rahm oder Öl / 1 EL Wildkräuter-Pur / Salz & Pfeffer

Die Kartoffeln in der Schale im Dampf weich garen, noch warm schälen und in Scheiben schneiden. In eine Schüssel füllen und mit der heissen Bouillon übergiessen, ¼Std. ziehen lassen. Die restlichen Zutaten inkl. Kräuter zu einer Sauce verrühren und sorgfältig unter die Kartoffeln mischen.