



KURTH

individual furniture

*wir schaffen
Atmosphäre zum Wohlfühlen
für Küche & Büro*

Rezept des Monats Januar 2018



Vorspeise

Brotaufstrich , Nusscreme



Hauptspeise

Pilz-Omelett



Beilage

Mehrkorn-Brötchen



Dessert

Blätterteig-Törtchen

Kategorie: Konfitüren / Marmeladen / Chutneys



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen.
2. Die Masse in einen verschließbaren Behälter füllen und in den Kühlschrank stellen, bis sie gut durchgekühlt ist.

ZUTATEN (FÜR 1 GLAS):

100g Butter
75g Honig
100g Haselnussmus
2 EL Backkakao
1 Vanilleschote (Mark)

Gerät: Kühlschrank
Dauer: 1,5 Stunden

Kategorie: Backwaren / Brot / Kuchen



ZUBEREITUNG:

1. Hefe und etwas warmes Wasser in eine Rührschüssel geben und verrühren, bis die Hefe sich aufgelöst hat. Restliches Wasser, Buttermilch und Salz zugeben und verrühren.
2. Mehl, Ölsaaten und Gewürze zufügen und alles ca. 10 Minuten lang miteinander verkneten. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen, bis sich Poren an der Oberfläche bilden.
3. Zwei Backbleche aus dem Kombi-Dampfgarer mit Backpapier auslegen.
4. Teig noch einmal kräftig durchkneten. Anschließend in 12 Stücke teilen und in die gewünschte Form bringen, z.B. Dreiecke. Die Brötchen zugedeckt ein weiteres Mal gehen lassen, bis sich Poren an der Oberfläche zeigen.
5. Die Bleche in den Kombi-Dampfgarer schieben und die Brötchen mit der Funktion „Profi-Backen“ bei 220°C ca. 15 Minuten backen. Anschließend die Temperatur auf 180°C herunter stellen und weitere 15 Minuten backen.
6. Nach dem Backen herausnehmen und auskühlen lassen.

Melden Sie sich hier für unseren [Newsletter](#) an und lassen Sie sich monatlich von unseren neuen [Menü-Vorschlägen](#) inspirieren!

ZUTATEN (FÜR 12 BRÖTCHEN):

20 g Hefe

200 ml Wasser

180 ml Buttermilch

1,5 TL Salz

300 g Weizen-Vollkornmehl

100 g Dinkel-Vollkornmehl

100 g Roggen-Vollkornmehl

50 g Sesam

50 g Kürbiskerne oder Sonnenblumenkerne

Nach Geschmack :

1 TL Koriander

1 TL Fenchel

1 TL Kümmel

1 Prise Anis

Gerät: Kombi-Dampfgarer

Funktion: Profi-Backen

Temperatur: 220 °C

Nährwertangaben

Kohlenhydrate 349 g

Eiweiß 75 g

Fett 73 g

Kalorien / Broteinheiten

Rezept 2421 kcal

Portion 202 kcal

Portion 2,4 BE

Kategorie: Hauptspeise



ZUBEREITUNG:

1. Eier, Salz, Muskatnuss, Sahne, Käse und Petersilie in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren.
2. Pilze putzen, etwas klein schneiden. Eine Pfanne auf das Kochfeld stellen und auf mittlerer Stufe aufheizen. 1 TL Pflanzenöl hinein geben und die Pilze darin kurz anschwitzen. Anschließend die Pilze zur Eiermasse geben und unterrühren.
3. Butter und das restliche Pflanzenöl in die Pfanne geben und auf mittlerer Stufe aufheizen. Eiermasse einlaufen lassen. Leicht verrühren, bis die Masse zu stocken beginnt. Das Ei sollte noch cremig sein.
4. Omelett etwas zusammen klappen und auf einen vorgewärmten Teller geben.
5. Das zweite Omelett ebenso zubereiten.

ZUTATEN (FÜR 2 OMELETTES):

6 Eier

2 Prisen Salz

1 Prise Muskatnuss

4 EL Sahne

20 g grob geriebener Bergkäse

2 TL Petersilie, fein geschnitten

2 TL Butter

3 TL Pflanzenöl

200 g Champignons

Gerät: Kochfeld

Funktion: Erwärmen

Temperatur: Mittlerer Stufe

Dauer: 30 min

Kategorie: Backwaren / Brot / Kuchen



ZUBEREITUNG:

1. Blätterteig auftauen lassen. Backofen mit der Funktion Ober-/Unterhitze auf 200°C vorheizen.
2. Die Hälfte des Parmesans mit saurer Sahne, Mehl und Eier in eine Schüssel geben und verrühren. Das Ganze kräftig mit den Gewürzen abschmecken.
3. Tomaten waschen, Strunk entfernen und fein würfeln. Kräuter waschen und fein hacken. Beides unter die Eiermasse heben.
4. Alle Blätterteigplatten halbieren. Die Muffinform fetten. In jede Vertiefung der Muffinform ein Teigquadrat legen. Den überstehenden Teig am Rand abschneiden. Jeweils einen Esslöffel Füllung hinein geben und den restlichen Käse darüber streuen.
5. Die Muffinformen auf einem Rost in den Backofen schieben und mit der Funktion Ober-/Unterhitze bei 200°C ca. 30 Minuten backen.

Melden Sie sich hier für unseren [Newsletter](#) an und lassen Sie sich monatlich von unseren neuen [Menü-Vorschlägen](#) inspirieren!

ZUTATEN (FÜR 12 TÖRTCHEN):

6 Platten Blätterteig, tiefgekühlt

150 g Parmesan

150 g Saure Sahne

1 EL Reismehl

2 Eier

1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben

1 Prise Salz

1 Prise frisch gemahlener Pfeffer

1 EL frische Kräuter

2 Tomaten

Gerät: [Backofen](#)

Funktion: Ober-/Unterhitze

Temperatur: 200 °C

Nährwertangaben

Kohlenhydrate 152 g

Eiweiß 96 g

Fett 218 g

Kalorien / Broteinheiten

Rezept 3045 kcal

Portion 254 kcal

Portion 1,1 BE