

MANDARINEN-DESSERT REZEPT IM GLAS



INSPIRED BY

CALMANDRIN™

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 Becher Schlagsahne (250 g)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 250 mg Magerquark
- 50g Zucker
- 1 Dose Mandarinen (ca. 175g Abtropfgewicht)
- 4 Dessertgläser zum Anrichten

ZUBEREITUNG

Sahne mit Vanillezucker und Salz steif schlagen.

Magerquark und Zucker cremig rühren, dann Sahne dazulegen.

Mandarinen abtropfen lassen, einige für die Dekoration beiseitelegen.

Dessert abwechselnd in Gläser schichten:
Quark-Creme, Mandarinen, dann wieder Quark-Creme.

Mit 3–4 Mandarinen dekorieren.



ZITRONEN-TIMUT-POLENTA MIT GEBRATENEN PILZEN

DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

INSPIRED BY
TIMOOD™
PHYTOSPHERIX™

ZUBEREITUNG

200 g Polenta (Maisgriess)
800 ml Gemüsebrühe
50 g geriebener Parmesan
2 EL Butter
1 TL Zitronenschale, fein gerieben
1.5 TL Timut-Pfeffer, frisch gemahlen
250 g gemischte Pilze (z.B. Champignons)
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Frische Petersilie, gehackt

Gemüsebrühe aufkochen, Polenta darunter rühren, bei reduzierter Hitze 20-25 Minuten rühren, bis es cremig wird. Parmesan, Butter, Zitronenschale und Timut-Pfeffer einrühren, mit Salz abschmecken.

Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in Olivenöl mit Knoblauch anbraten, bis diese goldbraun sind. Mit Timut-Pfeffer und Salz würzen.

Polenta auf die Teller verteilen, Pilze darauf geben, mit Petersilie garnieren und sofort servieren.

Perfekt als Hauptgericht oder Beilage.



KRESSE-PESTO AUF TOAST ODER PUMPERNICKEL

DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

INSPIRED BY
DEPOLLUPHANE

ZUBEREITUNG

40 g Kresse
40 g Baumnußkerne (grob gehackt, geröstet)
3 EL Wasser
 $\frac{3}{4}$ dl Olivenöl
4 Scheiben Toast oder Pumpernickel
geviertelt
150 g Frischkäse
Wenig Kresse
Wenig Fleur de Sel

Kresse und Nüsse mit Wasser und Öl fein pürieren und mit Gewürzen abschmecken.

Toast oder Pumpernickel in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Anschließend mit Frischkäse bestreichen und das Pesto darauf verteilen.

Mit frischer Kresse und etwas Fleur de Sel bestreuen.



TOMATEN-BASILIKUM-SUPPE

DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

- 1 kg reife Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 500 ml Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Eine Prise Zucker
- Handvoll frische Basilikumblätter
- Optional 100 ml Sahne oder Crème fraîche

INSPIRED BY

ROOTBIOTEC™ HW

ZUBEREITUNG

Tomaten kurz in kochendes Wasser legen, kalt abschrecken, häuten und grob würfeln.

Zwiebel und Knoblauch schälen, hacken und in Olivenöl glasig dünsten. Tomatenwürfel dazugeben, kurz mitbraten, dann mit der Gemüsebrühe ablöschen und 20 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Basilikum grob zerkleinern und hinzufügen. Suppe mit einem Stabmixer pürieren.

Optional Sahne oder Crème fraîche für mehr Cremigkeit einrühren. In Schalen füllen und mit frischen Basilikumblättern garnieren.

APPLE ENERGY MOJITO

ALKOHOLFREI



DAS BRAUCHTS FÜR 4 GLÄSER

- 12 Minze Zweige (z.B. Apfelminze)
- 2 Limetten
- 12 cl Apfelsaft
- 1 EL Holunderblütensirup
- 50cl Energy Drink z.B. Red Bull
- 8 Apfelschnitze
- Crushed Eis

INSPIRED BY

VIVIDEYE™
MINTYBRIGHT™ NU

ZUBEREITUNG

Die Blätter von 8 Minze Zweigen abzupfen, die restlichen Minze Zweige zur Dekoration beiseitelegen.

Die Blätter in ein grosses Glas geben. Die Limettenhälften vierteln und die Stücke ins Glas geben. Dann mit einem Holzstößel (oder dem Stiel eines Kochlöffels) kräftig zerdrücken.

Das Glas zur Hälfte mit Crushed Ice füllen, Apfelsaft, Energy Drink und Holunderblütensirup auffüllen.

Mit einem Löffel kurz umrühren und mit Apfelschnitzen und den übrigen Minze Zweigen garnieren.

Einen Strohhalm ins Glas geben und den Drink sofort servieren. Cheers!