



FEPROM

Rezepte Kermikreiben und Schüsseln

KUNSTHANDWERK AUS
SPANIEN

Bruschetta

Zutaten:

- 1.Ciabatta
- 4EL Olivenö
- 2-3 Knoblauchzehen
oben auf
- 300 gr Tomaten
- 1 Bund Basalikum
- 5 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Brot schneiden,Knoblauch reiben und das Brot mit Knoblauch an der Oberfläche einreiben bei mittlerer Hitze in der Bratpfanne im Olivenöl goldbraun rösten
Tomaten reiben Basilikum in feine Streifen schneiden , eine feingeriebene Knoblauchzehe dazu geben in einer Schale verrühren
und auf das noch warme Brot geben



Guacamole

Zutaten:

- 2 Avocado
- 2 EL Limettensaft
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- etwas Chilipulver
- 150 g Cocktailtomaten
- Koriandergrün

Zubereitung:

Geschälte und entkernte Avocados Knoblauch

Sowie Tomaten reiben. Koriander hacken. Beides vorsichtig unterrühren.

Die Guacamole schmeckt am besten mit Tortilla Chips.



Knoblauch reiben



**Reiben Sie
den
Knoblauch
Zu einer
Feinen Paste**

Aioli Dip

Zutaten:

2 Eigelb

4 Knoblauchzehen fein gerieben

1 Tl Senf

1Tl Zitronensaft

Öl nach bedarf

Die Knoblauchzehen zu einer feinen Paste reiben

Alle Zutaten in ein schlanken Behälter geben bis auf das Öl

Das Öl beim mixen tropfenweise zugießen bis eine

homogene Masse entsteht Bis zum Verzehr kühl lagern



Spaghetti Bolognese



**Reiben Sie den Käse
direkt über die
Nudeln**



Tzatziki

Zutaten:

1 Zitrone

3-4 Knoblauchzehen

172 Gurke

ca400gr Quark

ca400gr Griechischer Joghurt

2EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

**Ein Klassiker beim Grillen leckere
Beilage**



Salsa

Zutaten:

1 Limette
2 Knoblauchzehen
2 Cili
3 Tomaten
1/2 Zwiebel
1TL Zucker
Koriander nach geschmack
Salz und Pfeffer

Tomaten ,Knoblauch ,Zwiebel und die geschälte Limette aufreiben
Cili und Koriander schneiden (hacken)
Diese Zutaten ca. 3 Minuten köcheln
Füge nun die restlichen Zutaten hinzu (Zucker,salz und Pfeffer)
Lass die Salsa abkühlen.



Muskatreiben



Muskatnuss
Fein aufreiben
Super Aromen

Omas Karottensalat

Zutaten:

500 gr Karotten

1 Zitrone

1 EL Honig

2 EL Balsamicoessig (weiß)

3 EL Rapsöl

1 TL Salz

Deko Petersillie



Knoblauch - Garnelen

- ▶ Garnelen auspülen, Darm entfernen, Schwänze nach Wunsch intakt lassen. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen; Butter, Chili und die Hälfte des Knoblauchs zugeben. 3 Minuten unter Rühren dünsten. Die Garnelen hineingeben, den restlichen Knoblauch darauf verteilen.

Die Garnelen 3 Minuten rosa braten, dann wenden, mit Weißwein aufgießen und weitere 4 Minuten braten.

Mit Petersilie bestreuen, salzen und pfeffern. Dazu Pizzabrot oder Baguette reichen.

Den Darm entfernen, das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Butter, Chili und den Knoblauch zugeben. 3 Minuten unter Rühren dünsten. Die Garnelen hineingeben.

Die Garnelen 3 Minuten braten, dann wenden, mit Weißwein aufgießen und 3-4 Minuten weiter braten.

Würzen und mit Petersilie bestreuen.



Cremige Knoblauchsuppe

In einem Topf Butter zerlassen und Mehl zufügen.

Gut verrühren, dass keine Klümpchen entstehen.

Knoblauchzehen fein reiben dazugeben und mit Suppe aufgießen.

Suppe aufkochen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

pürieren

Schlagobers einrühren

Liebstöckel fein hacken und einstreuen.

ZUTATEN :

- 3 EL Mehl
- 3 EL Butter
- 7 Knoblauchzehen
- 750 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Schlagobers
- Pfeffer
- Salz
- 1/2 Stängel Liebstöckel



Fruchtspiegel

Fruchtspiegel mit verschiedenen Früchten zum Beispiel Erdbeer, Mirabelle oder Apfel aufreiben eine Kugel Eis auf den Fruchtspiegel, geben Schokolade reiben, und über das Eis geben. Sie können die geriebene Frucht auch als frischen Brötchenaufstrich verwenden.



Schokolade reiben



Schokolade kühl
aufbewahren

Clementinen Ingwer Kurkuma Shot

Pressen Sie 5-6 Clementinen und 2 Zitronen
Dann reiben Sie 100 gr Knoblauch (Bio nicht geschält)
und einen TL Kurkuma Bio (nicht geschält)
100 gr. Honig
250 ml Wasser
etwas Pfeffer oder Chili
Kalt stellen und genießen



Ingwer - Gurkenwasser

1 Liter stilles Wasser
 ca.75gr geriebenen Ingwer (nicht schälen)
 1/4 Salatgurke
 Tl Zucker
 Eiswürfel
 Zitronenscheiben

Erfrischend und gesund



Knoblauchrolle-Silikon



**Knoblauch schälen
Leicht gemacht**

Zubehör



Keramikreiben Zubehör

Silikon
Knoblauchschäler



Standart
Pinzel



Premium
Pinzel



Multischäler

