GAUMENFREUDEN

Gehe mit uns auf eine kulinarische Weltreise und entdecke Gewürzkompositionen aus reinen, unverfälschten Zutaten in großer Aromenvielfalt.

Lass Dich von unseren vielen Rezeptideen auf www.masala-gewuerze.de inspirieren und kreiere eigene köstliche Gerichte für Dich, Deine Familie und liebe Gäste.

DIE MANUFAKTUR

Seit über 10 Jahren stellen wir aus erstklassigen Zutaten in reiner, sorgfältiger Handarbeit Gewürzmischungen für die Küchen dieser Welt, hochwertige FixFertig-Gerichte, Mischungen für Dips und Aufstriche, zum Backen, fürs Dressing und zum Süßen sowie Salz- und Pfeffermischungen her. Mittlerweile sind so über 120 verschiedene Produkte entstanden, die wir exklusiv auf ausgesuchten Veranstaltungen und über unseren Online-Shop vertreiben.

MASALA - DIE GEWÜRZMANUFAKTUR

Irma Schröder, Gerhard Tobaben
Harlinger Straße 73 • 29456 Hitzacker

Tel 05862-225317
Fax 05862-941364
Mail info@masala-gewuerze.de

JETZT ONLINESHOP BESUCHEN UNTER
WWW.MASALA-GEWUERZE.DE

MASALA
DIE GEWÜRZMANUFAKTUR

Edition 3

ÜBERBACKENER SCHAFKÄSE

MIT „BRUSCHETTA“

1

ZUBEREITUNG: für 4 Personen

- 4 Esslöffel **„Bruschetta“**-Mischung mit
- 6 Esslöffel Wasser und
- 3 Esslöffel Olivenöl verrühren und 15 Minuten ziehen lassen.
- 400g Feta in 4 Stücke teilen, in eine Auflaufform legen und mit dem **„Bruschetta“** bedecken. Circa 10 Minuten bei 180°C backen.
- Die Vorspeise mit frischem Brot servieren.

LACHS AUS DEM OFEN

MIT „CAFÉ DE PARIS“

2

ZUBEREITUNG: für 4 Personen

- 4 Lachsfilets (á 150g) salzen und in eine Auflaufform legen.
- 2 Teelöffel **„Café de Paris“** mit
- 4 Esslöffel Olivenöl verrühren und über den Lachs geben.
- Ein halbes Glas Weißwein dazu gießen. Das Ganze mit
- 2 Esslöffel Kapern bestreuen und auf jedes Filet eine Scheibe Zitrone legen.
- Bei 190° C 20-25 Min. backen. Fertig!
- Dazu passt Reis oder frisches Baguette und Salat.

BOBOTIE

MIT „KAP-MALAIISCHEM CURRY“

3

ZUBEREITUNG: für 4 Personen

- 1 dicke Scheibe Weißbrot in Würfel schneiden und in 50ml Milch einweichen.
- je 1 Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken, mit 500g Lamm- oder Rinderhack und dem Weißbrot in etwas Öl anbraten.
- 50g getrocknete Aprikosen, klein gewürfelt, 1 Teelöffel Aprikosenmarmelade, 50g Rosinen und
- 2-3 Teelöffel **„Kap-malaiisches Curry“** dazugeben, mit Salz abschmecken. Alles in eine Auflaufform geben, mit einigen Lorbeerblättern spicken.
- 150ml Milch mit 3 Eiern verquirlen und darübergießen.
- 1/2 Apfel in schmale Spalten schneiden und auf dem Auflauf verteilen.
- Mit 1 Esslöffel gehobelten Mandeln bestreuen, bei 180°C 20 Minuten backen.
- Zu diesem südafrikanischem Nationalgericht passt Basmati-Reis.

LAHMACUN (TÜRKISCHE PIZZA)

MIT „...AM BOSPORUS“

4

ZUBEREITUNG: für 4 Personen

- 400g Weizenmehl (Typ 405) mit
- 250ml lauwarmem Wasser,
- 20g Frischhefe und
- 1/2 Teelöffel Salz zu einem elastischen Teig verkneten und abgedeckt an einem warmen Ort eine Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Belag zubereiten:

- 350g Rinderhack,
- 150g klein geschnittene rote Paprika, 350 g klein geschnittene Tomaten, eine rote Zwiebel, fein gewürfelt, 4 gehäufte Esslöffel Tomatenmark,
- 3 Teelöffel **„...am Bosporus“** und Salz nach Geschmack vermischen. Nun den Teig in vier Portionen teilen und möglichst dünn ausrollen. Den Belag darauf verteilen und bei 220°C circa 10 Minuten backen.
- Mit Salat und **"Peppermint-Lemon-Spice"**-Joghurt servieren. Wer es schärfer mag, bestreut das Ganze mit **"Pul Biber Spezial".**