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 ganze Mahlzeiten zum Kochen, Mischungen für Dips und Aufstriche, zum Backen, fürs Dressing und zum Süßen sowie Salz- und Pfeffermischungen her. Mittlerweile sind so über 200 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

WWW.MASALA-GEWUERZE.DE

Jetzt **Onlineshop** besuchen und alle Masala-Produkte sowie viele weitere tolle **Rezepte** entdecken!

MASALA

DIE GEWÜRZMANUFAKTUR

Edition 11

LACHSROLLEN IM FILO-TEIG

MIT „ZITRONENPFEFFER“ UND „MANGO-MEERRETTICH-DIP“

1

ZUBEREITUNG: für 4 Personen

- 3-4 Teelöffel **„Mango-Meerrettich-Dip"** zunächst mit
- 4 Esslöffel Milch verrühren, dann
- 8 Teelöffel Schmand zugeben.
- 600g Lachsfilet in 4 gleich große Streifen schneiden. Salzen und kräftig mit
- **„Zitronenpfeffer"** würzen.
- 4 Stücke Filo-Teig (à 20x30cm) mit flüssiger Butter bepinseln. Jeweils ein Stück Lachs darauf geben,
- Frühlingszwiebelringe und
- gehackte Petersilie darüber verteilen, zu Päckchen aufrollen, dabei die Teigseiten einklappen. Noch einmal mit flüssiger Butter bepinseln und im 200°C heißen Backofen circa 15 Minuten backen.

Die Lachsrollen auf Salaten der Saison anrichten und den **„Mango-Meerrettich-Dip"** darüber verteilen.

KULLERBUNTE GEMÜSE-TARTE

MIT „BÄRLAUCH-SCHATZ“

2

ZUBEREITUNG: für 4 Personen

Eine Tarteform (Ø 28cm) mit

- flüssiger Butter einstreichen,
- 6 türkische Yufkateigblätter (Kühlregal) ebenfalls mit Butter bepinseln und übereinander gestapelt in die Form legen.
- 300g Frischkäse mit
- 200g Schafskäse und
- 3 Eiern pürieren.
- 4 Esslöffel **„Bärlauch-Schatz"** unterrühren, alles in die Tarteform gießen.
- 2 dünne Zucchini und
- 2 dicke Möhren mit dem Sparschäler der Länge nach in dünne Streifen schneiden.
- 400g bunte Kirschtomaten einzeln in die Gemüsestreifen einrollen und in die Frischkäsecreme setzen. 35-40 Minuten bei 200°C backen und warm oder kalt genießen.

ADANA-KEBAB

MIT „PUL BIBER SPEZIAL“

3

ZUBEREITUNG: für 4 Spieße

- 500g gemischtes Lamm- und Rinderhack in eine Schüssel geben.
- 1 rote Spitzpaprika und
- 1 Knoblauchzehe in der Küchenmaschine in feine Stücke zerkleinern, zusammen mit
- 2 gehäuften Teelöffeln **„Pul Biber Spezial"** und
- 1 Teelöffel Salz zum Hack geben. Alles gut verkneten und mit leicht angefeuchteten Händen um die Spieße herum flach andrücken.
- Je 2 halbierte kleine Auberginen und
- Zucchini,
- 4 grüne Spitzpaprika und einige
- Tomatenhälften einölen, salzen.

Das Fleisch gemeinsam mit dem Gemüse in 6-8 Minuten knusprig braun grillen.

SÜSSE APFELBRÖTCHEN

MIT „TONKABOHNENZUCKER“

4

ZUBEREITUNG: für 10 Brötchen

- 70g Butter mit
- 2 Eiern und
- 70g Zucker schaumig schlagen.
- 250g Mehl, vermischt mit
- 1 Teelöffel Backpulver,
- 2 kleingeschnittenen Äpfeln und
- ca. 100ml Milch zu einem relativ festen Teig verarbeiten. Die Masse mit einem Esslöffel in 10 Portionen auf ein gefettetes Backblech geben, mit
- je ½ Teelöffel **„Tonkabohnen-Zucker“** bestreuen und bei 200°C 20-25 Minuten backen.