



### ZUTATEN

- 500g Blattspinat
- 1 Zwiebel gehackt
- 1 Knoblauch gehackt
- 1.5 dl Rahm
- Olivenöl
- Maizena Express
- Etwas (Gewürz-)Salz und Pfeffer

# BLATTSPINAT

---

*Eine schnell zubereitete Beilage  
mit unvergleichlichem Aroma.*

---

### UND SO WIRD'S GEMACHT

Gehackte Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl andünsten. Frischen Blattspinat portionsweise dazugeben und zugedeckt dünsten, bis die Blätter leicht zusammengefallen sind. Rahm dazugeben und kurz weiterdünsten. Mit Maizena abbinden. Zum Schluss mit (Gewürz-)Salz und Pfeffer abschmecken.



#### ZUTATEN

200g	Weissmehl
100g	Harzweizengriess
3	Eier
2 EL	Olivenöl

# TAGLIATELLE PASTA GRUNDREZEPT

---

*Der Pastateig kann auch mit dem Nudelholz ausgewallt und einem Messer zu Tagliatelle geschnitten werden.*

---

#### UND SO WIRD'S GEMACHT

Weissmehl, Hartweizengriess, Eier und Olivenöl in eine Rührschüssel geben und gut mischen (am Besten mit einer Küchenmaschine) und von Hand zu einem Teig kneten. Eingewickelt in Frischhaltefolie für 30 Minuten ruhen lassen.

Eine Portion Teig durch die Walzen der Pastamaschine drehen, das Teigstück zusammenklappen und mit der Öffnung nach unten erneut durch die Walzen drehen. Den Vorgang 5 – 6 mal wiederholen. Bei Bedarf das Teigstück mit etwas Mehl bestäuben. Ist der Teig schön glatt und gleichmäßig, dann die Walzen 1 Stufe enger stellen und bis zur gewünschten Dicke durchdrehen. Nun die Teigstreifen durch den Tagliatelleaufsatz laufen lassen.

Pasta in kochendem, gesalzenen Wasser al dente kochen.





## ZUTATEN

2 EL	diverse Kräuter (Petersilie, Thymian, Rosmarin, Oregano)
½	Zwiebel gehackt
1	Knoblauch gehackt
1 EL	Currypulver
0.5 dl	Rahm
200g	Butter Olivenöl
	Etwas Salz und Pfeffer

# KRÄUTERBUTTER CAFE DE PARIS

---

*Für geringeren Mundgeruch  
und aufstossen im Magen Trieb  
in der Mitte des Knoblauchs  
entfernen.*

---

## UND SO WIRD'S GEMACHT

Gehackte Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl andünsten. Mit Currypulver bestäuben und kurz mitdünsten. Die gehackten Kräuter dazugeben, mit dem Rahm ablöschen und leicht weiterköcheln lassen. Salz dazugeben und abkühlen lassen.

Zimmerwarme Butter schaumig schlagen, die Kräutermischung dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Spritzbeutel Butterhäufchen formen und einfrieren.



## ZUTATEN

- 1 Rindskotelett  
BAULÜÜT-Gewürzsalz

# RINDSKOTELETT VOM GRILL

---

*Probieren Sie unser eigenes  
BAULÜÜT-Gewürzsalz zum  
Würzen.*

---

## UND SO WIRD'S GEMACHT

Rindskotelett gut würzen und von allen Seiten auf dem Grill anbraten.

Nun die Rindskotelett im Backofen (vorgeheizt auf 120° C) für ca. 1 Stunde nachgaren, bis eine Kerntemperatur von ca. 55° C erreicht wird. Dazu empfehlen wir einen Fleischthermometer zur Überwachung der Kerntemperatur.

Fleisch vom Knochen schneiden und servieren.