

# Kochen mit Freunden



## Kochen mit Freunden

Gemeinsam kochen, miteinander Spaß haben und ein leckeres Essen bei einem spannenden Film zusammen genießen. Das ist die Idee dieser Rezeptbroschüre.

Hierfür haben wir im Kraft Ideen Center leckere Rezepte entwickelt und aufeinander abgestimmt.

Probieren Sie herzhafte Zucchini-Röllchen als Auftakt zu Mirácoli Pikante Spaghetti oder eine cremige Tomatensuppe vor leckeren PHILLY Wraps.

Viel Spaß mit Ihren Freunden und Guten Appetit.

Ihr Kraft Ideen Center

*Ihr  
Kraft Ideen  
Center Team*

KRAFT®, PHILADELPHIA®, Miracel Whip®, Miracoli® und PHILLY® sind geschützte Marken und stehen im alleinigen Eigentum der Kraft Foods Unternehmensgruppe



## Verbraucherservice

01802-258588

(eine Gebühreneinheit pro Anruf aus dem Festnetz)

## Mehr Rezepte

Nicht nur diese Rezepte haben wir im Kraft Ideen Center für Sie ausprobiert und getestet. Weitere Broschüren und Rezepte mit Kraft Foods Produkten finden Sie unter [www.kraft.de](http://www.kraft.de)

## Chicorée-Käse-Salat



**Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten**  
**4 Portionen**

600 g Chicorée  
5 EL Mandelblätter  
1 große Birne  
2 EL Zitronensaft  
200 g Käse (z.B. Gouda)  
250 g blaue Weintrauben  
Miracel Whip Joghurt

### Zubereitung:

- Chicorée halbieren, Stielansatz entfernen, waschen und in mundgerechte Stücke zerteilen.
- Mandelblätter in einer Pfanne ohne Öl rösten.
- Birne entkernen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun wird.
- Käse in Stifte schneiden. Trauben waschen, halbieren und die Kerne entfernen.
- Chicorée, Birnen, Weintrauben und Käse mischen.
- Den Salat mit Miracel Whip Joghurt anrichten und mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen.



## Pikante Lauch-Taschen



**Zubereitungszeit: 15 Minuten**  
**Backzeit: 20 Minuten**  
**4 Portionen**

1 Pk. tiefgekühlter Blätterteig, ca. 450 g  
2 EL Öl  
1 Zwiebel, in Würfel  
2 Knoblauchzehen, feingehackt  
1 kl. Stange Lauch (ca. 300 g), in Ringen  
200 g PHILADELPHIA Doppelrahm  
60 g Pinienkerne  
Pfeffer, Salz, etwas Milch

### Zubereitung:

- Blätterteig auftauen. Backofen auf ca. 200 °C vorheizen.
- Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten, herausnehmen und beiseite stellen.
- Öl in die Pfanne geben und darin Zwiebeln, Knoblauch und Lauch glasig dünsten. PHILADELPHIA zugeben und bei geringer Hitze schmelzen lassen. Pinienkerne darunter mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Blätterteig so ausrollen und zerteilen, daß 8 Quadrate mit ca. 14 cm Seitenlänge entstehen.
- Jeweils 1 Esslöffel der PHILADELPHIA-Füllung in die Mitte des Quadrates setzen, die Ränder mit Milch bestreichen und den Teig so überschlagen, daß ein Dreieck entsteht. Entlang der Ränder den Teig umknicken und mit einer Gabel festdrücken, damit er beim Backen nicht aufgeht.
- Die Lauch-Taschen mit etwas Milch bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten backen.





# Dippen mit Freunden



## Avocado Dip

**Zubereitungszeit:** ca. 15 Minuten  
**4 Portionen**

1 Tomate  
1 Avocado  
125 ml Miracel Whip Balance  
1/2 Pkt. Italienische Kräuter, TK

### Zubereitung:

- Zum Häuten der Tomate 1/2 l Wasser aufkochen. Tomate damit begießen und ca. 3 Min im Wasser liegen lassen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken. Anschließend die Haut abziehen und die Tomate fein würfeln, Kerne dabei entfernen.
- Avocado schälen, der Länge nach durchschneiden und den Kern entfernen.
- Avocado, Miracel Whip Balance und Kräuter in einer hohen Schüssel mit einem Pürierstab pürieren. Tomaten unterrühren.

# O'fino

## Miracoli O'fino Tomate-Sahne

**2-3 Portionen, Zubereitungszeit: 5 Minuten**  
**Backzeit: 25 Minuten**

1 Packung **Miracoli O'fino** Tomate-Sahne  
250-300 g Hähnchenfilets  
1 EL Butter

### Zubereitung:

- Backofen vorheizen (siehe Packungsanleitung)
- Nudel-Gemüse-Mix und Würzmischung in einer mittelgroßen, flachen Auflaufform vermischen und gleichmäßig verteilen.
- 350 ml kochendes Wasser dazugeben und die Butter in kleinen Portionen darauf verteilen. Evtl. umrühren, damit die Gewürze gleichmäßig in den Nudeln verteilt sind.
- Die Hähnchenfilets in dünne Streifen schneiden und auf die Nudeln legen.
- Die fertige Tomaten-Sahne-Sauce gleichmäßig auf den Hähnchenfilets und den Nudeln verstreichen. Abschließend mit dem Topping bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten ohne Deckel garen.



## Parmesan-Oliven-Dip

**Zubereitungszeit:** ca. 15 Minuten  
**4 Portionen**

200 g Fitness PHILADELPHIA  
3 EL eingelegte, rote Paprika (aus den Glas)  
100 g Parmesan, gerieben  
125 ml Miracel Whip Balance  
10 schwarze Oliven ohne Stein, gehackt  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt

### Zubereitung:

- Backofen auf 200° C vorheizen.
- PHILADELPHIA und Paprika mit einem Pürierstab pürieren.
- Parmesan, Miracel Whip, Oliven und Knoblauch unterrühren.
- Dip in eine kleine feuerfeste Form geben und im Ofen 5 Minuten erwärmen.

Zu den Dips nach Belieben Baguette, Grissini oder frisches Gemüse, z. B. Gurken, Paprika, Karotten servieren.



## Miracoli O'fino Käse-Kräuter

**2-3 Portionen**  
1 Packung Miracoli O'fino Typ Käse-Kräuter  
250-300 g Hähnchenfilets  
1 EL Butter

### Zubereitung:

- Backofen vorheizen (siehe Packungsanleitung)
- Nudel-Gemüse-Mix und Würzmischung in einer mittelgroßen, flachen Auflaufform vermischen und gleichmäßig verteilen.
- 350 ml kochendes Wasser dazugeben und die Butter in kleinen Portionen darauf verteilen. Evtl. umrühren, damit die Gewürze gleichmäßig in den Nudeln verteilt sind.
- Die Hähnchenfilets in dünne Streifen schneiden und auf die Nudeln legen.
- Die fertige Käse-Kräuter-Sauce gleichmäßig auf den Hähnchenfilets und den Nudeln verstreichen. Abschließend mit dem Topping bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten ohne Deckel garen.

**Zubereitungszeit: 5 Minuten**  
**Backzeit: 25 Minuten**



## Tomatensuppe mit Knoblauch-Chips



**Zubereitungszeit: 20 Minuten**  
**4 Portionen**

3 EL Olivenöl  
1 Zwiebel, in Würfel  
1 Dose geschälte Tomaten (800 g)  
200 g PHILADELPHIA Kräuter  
2 EL KRAFT Ketchup  
Salz, Pfeffer  
4 Knoblauchzehen, abgezogen und in Scheiben

### Zubereitung:

- Zwiebeln in 2 Eßlöffeln Öl glasig dünsten. Tomaten und 500 ml Wasser zugeben, aufkochen und 10 Minuten weiterkochen.
- PHILADELPHIA zufügen und bei milder Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Ketchup unterrühren.
- Suppe vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab pürieren.
- Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Knoblauchscheiben darin leicht rösten.
- Die Tomatensuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Knoblauch-Chips garnieren.



## Der Philadelphia Wrap



**Zubereitungszeit: 20 Minuten**  
**4 Portionen**

1 EL Öl  
1 großes Hähnchenfilet  
1 Karotte, vorgeschält  
1 kleine rote Paprikaschote, gewürfelt  
200 g Kräuter PHILADELPHIA  
4 EL Milch  
4 Soft-Tortillas, Fertigprodukt  
4 große Salatblätter, z.B. Lollo Rosso  
Butterbrotpapier zum Einwickeln

### Zubereitung:

- Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchenfilet darin von beiden Seiten braten. Das Fleisch salzen, pfeffern und in Streifen schneiden.
- Aus der Karotte mit dem Sparschäler breite Streifen schälen. Die Tortillas großzügig mit Kräuter PHILADELPHIA bestreichen und mit einem Salatblatt belegen. Hähnchenfleisch mit dem Gemüse mischen und auf das Salatblatt geben.
- Mit einem Löffel den übrigen Kräuter PHILADELPHIA auf dem Gemüse verteilen. Wrap einschlagen, einrollen und um das Ende Butterbrotpapier wickeln.





## Der Philadelphia Shake



**Zubereitungszeit: 15 Minuten**  
**4 Portionen**

2 Pink Grapefruits  
200 g Fitness PHILADELPHIA  
400 ml Grapefruitsaft  
2 EL Zucker

### Zubereitung:

- Die Schalen der Grapefruits so dick abschälen, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Das Fruchtfleisch zwischen den Häutchen mit einem scharfen Messer herausschneiden. Den dabei auslaufenden Saft auffangen.
- Fitness PHILADELPHIA und Grapefruitsaft mit dem Handrührgerät verrühren.
- Den Zucker mit dem Fruchtfleisch und dem aufgefangenen Saft in den Drink geben und erneut kräftig rühren, so dass die Fruchtstücke zerschlagen, aber nicht püriert werden. Den Drink in 4 Longdrinkgläser füllen und servieren. Nach Belieben mit Grapefruit und Minze dekorieren.



## Kartoffelsalat mit Rauke und Haselnüssen

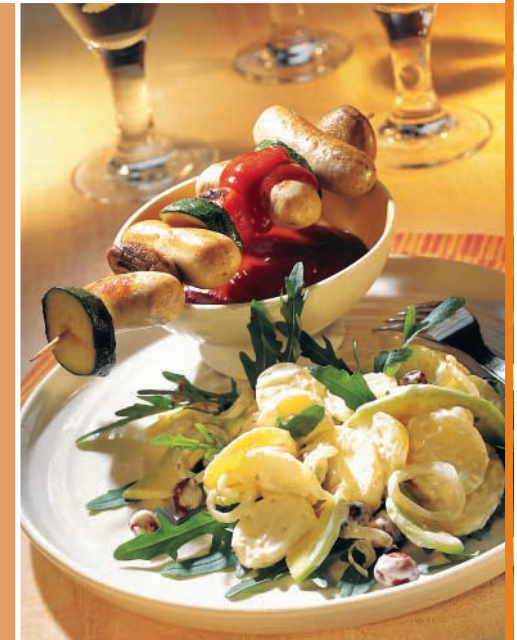
### Bruzzler-Spieße

**Zubereitungszeit: 20 Minuten**  
**4 Portionen**

2 Packungen WIESENHOF Bruzzler minis  
1 mittelgroße Zucchini  
150 g kleine Champignons  
150 g Cocktailtomaten  
8 Schaschlikspieße  
1 Fl. Kraft Sauce Curry-Tomate

### Zubereitung:

- Zucchini waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Pilze putzen. Tomaten waschen.
- Gemüse abwechselnd mit den WIESENHOF Bruzzler minis auf Schaschlikspieße stecken und in der Pfanne braten.
- Die Bruzzler-Spieße mit der Kraft Sauce Curry-Tomate servieren.



### Kartoffelsalat mit Rauke und Haselnüssen

**Zubereitungszeit: 20 Minuten**  
**6 Portionen**

1 kg Kartoffeln, gegart  
1 Bund Rauke  
1 Avocado  
150 g Haselnüsse  
2 Zwiebeln, in Ringen  
250 ml Miracel Whip  
1 EL Öl  
1 TL Zucker  
1 TL Salz

### Zubereitung:

- Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Haselnüsse und Zwiebeln mit Öl, Zucker und Salz mischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 10 Minuten im Backofen rösten.
- Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Rauke waschen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Avocado durchschneiden, Kern entnehmen, schälen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden.
- Kartoffeln, Avocado, Haselnüsse und Miracel Whip mischen. Salatschale mit Rauke auslegen und den Kartoffelsalat darauf verteilen.



## Feldsalat mit gebratenen Pilzen



**Zubereitungszeit: 20 Minuten**  
**4 Portionen**

150 g Feldsalat  
200 g gemischte Pilze  
(Pfifferlinge und Steinpilze)  
200 g Cocktailtomaten  
50 g Parmesan  
1 Flasche KRAFT Joghurt Dressing  
mit feinen Kräutern

### Zubereitung:

- Feldsalat waschen und abtropfen lassen.
- Pilze mit einem Pinsel sauberbürsten, in Scheiben schneiden und z.B. in Olivenöl anbraten.
- Cocktailtomaten halbieren, Parmesan reiben und alle Zutaten mit KRAFT Joghurt Dressing in einer Schüssel mischen.



## Der Philadelphia Bagel



**Zubereitungszeit: 10 Minuten**  
**4 Portionen**

4 Bagel  
1 kleine Zwiebel  
200 g PHILADELPHIA Doppelrahm  
120 g geräucherter Lachs

### Zubereitung:

- Die Bagel durchschneiden und die Schnittflächen toasten.
- Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.
- Die Bagelhälften mit reichlich PHILADELPHIA bestreichen.
- Die Bagelunterseiten mit jeweils 30 g Lachs und einigen Zwiebelringen belegen. Nach Wunsch mit etwas Dill und dünnen Zitronenscheiben garnieren und die zweite Bagelhälfte auflegen.





## Zucchini-Röllchen und Spaghetti



### Mirácoli Pikante Spaghetti

**Zubereitungszeit: 15 Minuten**  
**4-6 Portionen**

2 Packungen Mirácoli Pikante Spaghetti

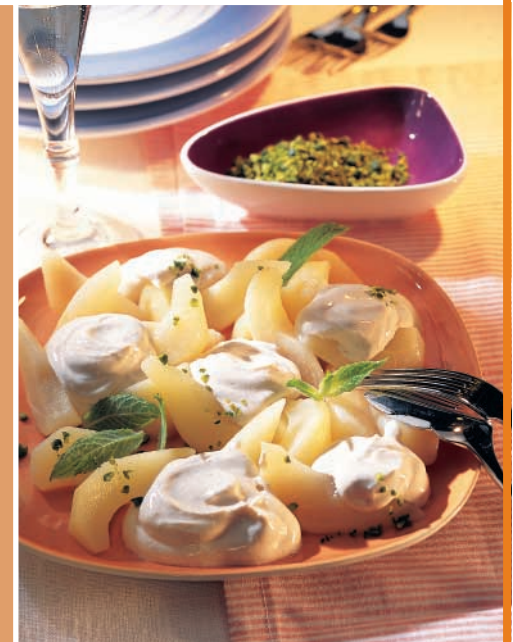
Spaghetti und Sauce  
nach Packungsanleitung  
zubereiten.



## Birnentraum

**Zubereitungszeit: 20 Minuten**  
**4 Portionen**

4 kleine Birnen  
200 ml Prosecco  
2 TL Zucker  
400 g PHILADELPHIA Doppelrahm  
oder Fitness  
200 g Joghurt  
1 Pk. Vanillinzucker  
1 TL Zimt  
Pistazien, gehackt



### Zucchini-Röllchen

**4 Portionen**

**Backzeit: 20 Minuten**

3 mittelgroße Zucchini  
1/2 Pkt. Blattspinat (TK), aufgetaut  
50 g Parmesan, gerieben  
1 Zwiebel, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt

#### Zubereitung:

- Backofen auf 225 °C vorheizen. 2 l Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen.
- Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und ca. 1 Minuten in das kochende Wasser geben. Anschließend im Sieb abtropfen lassen.
- Aus dem Spinat das Wasser herausdrücken. Spinat etwas klein hacken. Spinat und Parmesan mit Zwiebeln, Knoblauch, italienischen Kräutern und Miracel Whip mischen.
- Zucchinischeiben auf ein Brett legen, die Spinatmasse daraufstreichen, das Ganze aufrollen und mit einem Zahnstocher feststecken.
- Die Röllchen in eine ofeneste Form legen, mit dem Paniermehl bestreuen und bei 225°C 20 Minuten backen.

**Zubereitungszeit: 30 Minuten**

1 Pkt. Italienische Kräuter (TK)  
125 g Miracel Whip  
3 TL Paniermehl  
16 Zahnstocher



#### Zubereitung:

- Birnen schälen, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Birnen mit einem Teelöffel Zucker und Prosecco in einem Topf ca. 10 Minuten dünsten.
- PHILADELPHIA, Joghurt, den restlichen Zucker, Vanillinzucker und Zimt mit einem Handrührgerät cremig rühren.
- Die warmen Birnen auf einem Teller zusammen mit der PHILADELPHIA-Creme anrichten und mit den Pistazien dekorieren.

