



Bauerntopf mit Hackfleisch

Sein Geheimnis - die beliebte deftige Kombination von Hackfleisch, Kartoffeln und Paprika, würzig abgerundet mit Majoran und Thymian.

2 Portionen
Füllmenge 37 g

Zubereitung

Zubereitung für 250 g Hackfleisch, 1 Paprikaschote (rot, grün oder gelb) und 300 g rohe Kartoffeln:

1. Paprika putzen und Kartoffeln schälen. Beides in Würfel schneiden. Hackfleisch in einem Topf in etwas heißem Öl anbraten, Paprika- und Kartoffelwürfel dazugeben und kurz mitbraten.
2. 1/4 l (250 ml) Wasser dazugießen, Beutelinhalt mit einem Kochlöffel einrühren und unter Rühren aufkochen.
3. Mit Deckel bei schwacher Hitze ca. 25 Min. garen. Ab und zu umrühren.

Deftige Linsen mit Speck

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 3 - 4 Scheiben durchwachsener Speck
- 1 EL MAZOLA Keimöl
- 150 g braune Linsen
- 1 rote Paprikaschote
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 BE. KNORR Fix für Bauerntopf mit Hackfleisch
- Salz
- Pfeffer
- Senf



Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und würfeln. Durchwachsenen Speck in Würfel schneiden. Zwiebel- und Speckwürfel im heißen Keimöl anbraten. Braune Linsen zugeben und kurz mitbraten. 350 ml Wasser zugießen, aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten garen.
2. Paprika halbieren, entkernen, waschen und in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Stücke schneiden. 200 ml kaltes Wasser mit Beutelinhalt Fix für Bauerntopf mit Hackfleisch verrühren, zu den Linsen geben und aufkochen lassen. Paprika und Frühlingszwiebeln dazugeben.
3. Bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit Senf abschmecken.

Tipp: Schneller geht's mit Linsen aus der Dose.

Feurige Kartoffel-Suppe

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten:

- 300 g Kartoffeln
- 1 grüne Paprikaschote
- 1 rote Chilischote
- 1 EL MAZOLA Keimöl
- 1 BE. KNORR Fix für Bauerntopf mit Hackfleisch
- 2 Frankfurter Würstchen



Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Paprikaschote und Chilischote halbieren, entkernen und waschen. Paprika in Würfel schneiden und Chili fein hacken. Kartoffeln, Paprika und Chili im heißen Keimöl andünsten.

2. 350 ml kaltes Wasser zugießen, Beutelinhalt Fix für Bauerntopf mit Hackfleisch einrühren und unter Rühren aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 20 - 25 Minuten garen.

3. Frankfurter Würstchen in Scheiben schneiden und in der Suppe heiß werden lassen.

Tipp: Statt Würstchen tiefgekühlte Fleischklößchen verwenden. Mit Kresse bestreut servieren.

Griechischer Bauerntopf

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten:

- 1 rote oder grüne Paprikaschote
- 300 g Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Hackfleisch
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Thymian (frisch oder getrocknet)
- 1 BE. KNORR Fix für Bauerntopf mit Hackfleisch
- 100 g Schafskäse (Feta)
- 1 rote Zwiebel



Zubereitung:

1. Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen und in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

2. Hackfleisch im heißen Olivenöl anbraten. Paprika, Kartoffeln, Knoblauch und Thymian zugeben und kurz mitbraten

3. 1/4 l (250 ml) kaltes Wasser zugießen. Beutelinhalt Fix für Bauerntopf mit Hackfleisch einrühren und unter Rühren aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 20 - 25 Minuten garen. Schafskäse in Würfel schneiden, zugeben und heiß werden lassen. Zwiebel schälen, in sehr feine Ringe schneiden und darüber streuen.

Tipp: Griechischen Bauerntopf mit Oliven und Peperoni garnieren.

Seelachs-Paprika-Topf

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 1 Dose Tomatenstücke (Abtropfgewicht 400 g)
- 1 BE. KNORR Fix für Bauerntopf mit Hackfleisch
- 350 g frisches oder aufgetautes Seelachsfilet
- 1 TL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 100 ml trockener Weißwein
- Basilikumblätter



Zubereitung:

1. Paprika halbieren, entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

2. Paprika und Knoblauch im heißen Olivenöl andünsten. Tomatenstücke zugeben, Beutelinhalt Fix für Bauerntopf mit Hackfleisch einrühren und ca. 10 Minuten garen.

3. Seelachsfilet in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Weißwein und den Fisch zum Paprika-Topf geben. Bei schwacher Hitze ca. 7 Minuten garen. Mit Basilikumblättern garnieren.

Dazu Ciabattabrot oder Baguette reichen.

Cabanossi-Sauerkraut-Topf

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten:

- 300 g Kartoffeln
- 150 g Cabanossi oder Debreziner
- 1 EL MAZOLA Keimöl
- 1 B. KNORR Fix für Bauerntopf mit Hackfleisch
- 1 Dose Sauerkraut (Abtropfgewicht 285 g)
- Zucker



Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Cabanossi oder Debreziner in Scheiben schneiden und im heißen Keimöl anbraten. Kartoffelwürfel zugeben und kurz mitbraten.

2. 350 ml kaltes Wasser zugießen, Beutelinhalt Fix für Bauerntopf mit Hackfleisch einrühren und unter Rühren aufkochen. Sauerkraut abtropfen lassen und zufügen.

3. Zugedeckt bei schwacher Hitze 20 - 25 Minuten garen. Nach Belieben mit etwas Zucker abschmecken.

Tipp: Anstelle von Cabanossi mit Kasseler oder Wiener Würstchen zubereiten.

Reistopf mit Würstchen

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten:

200 g Zucchini
1 - 2 EL MAZOLA Keimöl
80 g 10-Minuten-Reis
1 BE. KNORR Fix für Bauerntopf mit Hackfleisch
2 Wiener Würstchen
1 TL gehackte Petersilie



Zubereitung:

1. Zucchini waschen, in Würfel schneiden und im heißen Keimöl andünsten. 10-Minuten-Reis zugeben und kurz mitdünsten.
2. 400 ml kaltes Wasser zugießen, Beutelinhalt Fix für Bauerntopf mit Hackfleisch einrühren und unter Rühren aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten garen.
3. Wiener Würstchen in Scheiben schneiden und kurz vor Ende der Garzeit zugeben. Mit Petersilie bestreuen.

Tipp: Der Reistopf gelingt auch mit gekochtem Reis vom Vortag.
Diesen erst zum Schluss mit den Würstchen in der Suppe heiß werden lassen.

Herzhafte Spaghetti-Pfanne

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten:

100 g Spaghetti
Salz
250 g Hähnchenbrustfilet
50 g durchwachsener Speck
1-2 EL MAZOLA Keimöl
100 ml Schlagsahne
1 BE. KNORR Fix für Bauerntopf mit Hackfleisch
300 g tiefgekühlte Erbsen & Karotten
Pfeffer



Zubereitung:

1. Spaghetti ca. zweimal in Stücke brechen, in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen und abgießen.
2. Hähnchenbrustfilet in Streifen schneiden. Durchwachsenen Speck würfeln, Hähnchenstreifen und Speck im heißen Keimöl anbraten und herausnehmen.
3. 1/4 l (250 ml) kaltes Wasser und Schlagsahne in die Pfanne gießen, Beutelinhalt Fix für Bauerntopf mit Hackfleisch einrühren und aufkochen lassen. Erbsen & Karotten zugeben und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten garen. Spaghetti, Hähnchenstreifen und Speck zufügen und heiß werden lassen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Statt mit Hähnchenfleisch auch einmal mit Würstchen ausprobieren.

Kartoffel-Hack-Auflauf nach Bauernart

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
Backzeit: ca. 45 Minuten

Zutaten:

250 g Hackfleisch
1 EL MAZOLA Keimöl
1 BE. KNORR Fix für Bauerntopf mit Hackfleisch
450 g Kartoffeln
100 g Tomaten
100 g Crème fraîche
50 g geriebener Bergkäse
Petersilie



Zubereitung:

1. Hackfleisch im heißen Keimöl anbraten, 1/4 l (250 ml) kaltes Wasser zugießen, Beutelinhalt Fix für Bauerntopf mit Hackfleisch einrühren und unter Rühren aufkochen lassen.
2. Kartoffeln schälen und mit einem Gemüsehobel in sehr dünne Scheiben schneiden.
1/3 der Kartoffeln in eine flache Auflaufform verteilen, die Hälfte der Hacksauce darauf geben, wieder 1/3 Kartoffeln und restliche Sauce darüber geben.
Tomaten- und restliche Kartoffelscheiben dachziegelartig darauf verteilen.
3. Mit Crème fraîche und geriebenem Bergkäse bedecken.
Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 45 Minuten** backen.
Nach Belieben mit Petersilie garnieren.

Rindergeschnetzeltes mit Möhren und Schalotten

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 10 Min.

Zutaten:

300 g Rindfleisch (z. B. falsches Filet aus der Schulter)
200 g Möhren
250 g Schalotten
1-2 EL MAZOLA Keimöl
150 ml trockener Rotwein
1 BE. KNORR Fix für Bauerntopf mit Hackfleisch
1-2 TL gehackte Petersilie



Zubereitung:

1. Rindfleisch in Streifen schneiden. Möhren schälen und schräg in Stücke schneiden. Schalotten schälen und halbieren.
2. Rinderstreifen im heißen Keimöl anbraten. Möhren und Schalotten zugeben und kurz mitbraten.
3. 150 ml kaltes Wasser und Rotwein zugießen, Beutelinhalt Fix für Bauerntopf mit Hackfleisch einrühren und unter Rühren aufkochen.
Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 45 Minuten schmoren. Mit Petersilie bestreuen.

Dazu passen Kartoffelpüree oder Nudeln.

Ofenschnitzel mit Champignons

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Backzeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Champignons
- 1-2 EL MAZOLA Keimöl
- 1 BE. KNORR Fix für Bauerntopf mit Hackfleisch
- 200 ml Schlagsahne
- 1 große Kartoffel
- 2 Schweineschnitzel (à 150 g)
- 50 g geriebener Käse
- Schnittlauch



Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, Zwiebel fein würfeln und Knoblauch fein hacken.

Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Alles im heißen Keimöl anbraten, bis die Pilze goldgelb sind.

2. Beutelinhalt Fix für Bauerntopf mit Hackfleisch mit Schlagsahne verrühren.

Kartoffel schälen, auf einer Reibe fein raspeln und unter die Sauce mischen.

3. Sauce in eine flache Auflaufform geben, Schweineschnitzel hineinsetzen und die Champignons auf den Schnitzeln verteilen. Mit geriebenem Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 30 Minuten** garen.

Mit Schnittlauch garnieren.

Chili con Carne

Sein Geheimnis - die einzigartige Komposition ausgewählter Zutaten:
Sonnengereifte Tomaten mit Gewürzen und Kräutern typisch mexikanisch gewürzt.

2-3 Portionen
Füllmenge 50 g



Zubereitung für 200 g Hackfleisch und 1 Dose (425 ml) rote Bohnen:

1. Bohnen auf ein Sieb geben, mit Wasser abspülen und abtropfen lassen. Hackfleisch in etwas heißem Öl (z. B. MAZOLA Keimöl) anbraten.
2. 300 ml kaltes Wasser dazugießen. Beutelinhalt einrühren.
3. Die Bohnen dazugeben und unter Rühren aufkochen.
4. Bei schwacher Hitze mit geschlossenem Deckel 5 Minuten garen. Ab und zu umrühren.

Chili-Nudelsalat

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Kühlzeit: 2-3 Stunden

Zutaten:

250 g Nudeln (z.B. Penne)
Salz
200 g Hackfleisch
2 EL MAZOLA Keimöl
250 g tiefgekühlte grüne Bohnen
1 BE. KNORR Fix für Chili con Carne
100 g Tomatenpaprika (Glas)
2 EL Aceto balsamico
1-2 EL Olivenöl extra vergine



Zubereitung:

1. Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen und in einem Sieb abgießen.
2. Hackfleisch in heißem Keimöl krümelig anbraten. Gefrorene Bohnen zufügen und 300 ml kaltes Wasser dazugießen. Beutelinhalt Fix für Chili con Carne einrühren, unter Rühren aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten kochen.
3. Tomatenpaprika in Streifen schneiden, mit Nudeln und dem Chili vermischen. Mit Balsamico und Olivenöl abschmecken. Den Salat 2-3 Stunden durchziehen lassen.

Chili con Carne mit Schafskäse

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten:

300 g Kartoffeln
Salz
200 g Hackfleisch
2 EL MAZOLA Keimöl
1 BE. KNORR Fix für Chili con Carne
80 g Tomatenpaprika (Glas)
100 g Schafskäse
Petersilie oder Kerbel zum Garnieren



Zubereitung:

1. Kartoffeln in der Schale in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Etwas abkühlen lassen, pellen und in Würfel schneiden.
2. Hackfleisch in heißem Keimöl krümelig anbraten. 300 ml kaltes Wasser dazugießen. Beutelinhalt Fix für Chili con Carne einrühren, unter Rühren aufkochen und 1 Minute kochen. Die Kartoffeln zufügen.
3. Tomatenpaprika abtropfen lassen, in Streifen schneiden, zum Chili con Carne geben und heiß werden lassen.
4. Schafskäse zerbröckeln oder grob raspeln und kurz vor dem Servieren auf dem Chili verteilen.

Tipp: Ideal für viele Gäste: Das Chili läßt sich gut warm halten. Den Käse dann separat dazu servieren.

Chili-Würstchen-Pfanne

Zutaten für 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten:

2 Paar Wiener Würstchen
2 EL MAZOLA Keimöl
1 grüne Paprika (ca. 150 g)
1 BE. KNORR Fix für Chili con Carne
1 Dose Kichererbsen (Abtropfgewicht 240 g)
1-2 EL Crème fraîche



Zubereitung:

1. Würstchen schräg in Stücke schneiden, in heißem Keimöl anbraten. Paprika halbieren, entkernen, waschen und in Streifen schneiden, zu den Würstchen hinzufügen und mitdünsten.
2. 300 ml kaltes Wasser dazugießen. Beutelinhalt Fix für Chili con Carne einrühren, unter Rühren aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen.
3. Kichererbsen abtropfen lassen, zufügen und in der Sauce heiß werden lassen. Mit Crème fraîche abschmecken.

Sommer-Chili

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten:

200 g grüne Bohnen
200 g Wachsbohnen (aus der Dose)
Salz
1-2 EL MAZOLA Keimöl
200 g gemischtes Hackfleisch
1 BE. KNORR Fix für Chili con Carne
½ Bund Radieschen



Zubereitung:

1. Frische Bohnen putzen, waschen, ein- oder zweimal durchschneiden und in kochendem Salzwasser 8 - 10 Minuten garen. Bohnen herausnehmen und gut abtropfen lassen. Tiefgefrorene grüne Bohnen nach Packungsanweisung auftauen lassen. Wachsbohnen in einem Sieb abtropfen lassen.

2. Keimöl in einer tiefen Pfanne oder in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch darin kräftig anbraten. 300 ml kaltes Wasser dazugießen und Beutelinhalt Fix für Chili con Carne einrühren. Unter Rühren aufkochen. Die Bohnen dazugeben und das Chili zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten garen. Ab und zu umrühren.

3. Die Radieschen putzen, waschen, halbieren und in feine Stifte schneiden. Vor dem Servieren über das Chili streuen.

Dazu passt Stangenweißbrot oder körniger Reis.

Chili-Hähnchenbrust mit Honig

Zutaten für 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

125 g Basmatireis
Salz
3 Hähnchenbrustfilets (à 150 g)
2 EL MAZOLA Keimöl
1 BE. KNORR Fix für Chili con Carne
1 Dose Mais (Abtropfgewicht 140 g)
1-2 EL Honig
1 EL Aceto balsamico (Balsamessig)
evtl. einige Basilikumblätter



Zubereitung:

1. Reis in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Hähnchenbrustfilets salzen, in 2 EL heißem Keimöl in ca. 15 Minuten rundherum braun braten. Herausnehmen und warm stellen.

2. 3/8 l (375 ml) kaltes Wasser in die Pfanne gießen. Beutelinhalt Fix für Chili con Carne einrühren, unter Rühren aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen.

3. Mais abtropfen lassen, zur Chilisaucе geben und erwärmen. Mit Honig, Balsamico und Sahne abschmecken. Den Reis abgießen und abtropfen lassen. Das Hähnchenfleisch in mundgerechte Scheiben schneiden und mit Chilisaucе und Reis servieren.

Tipp: Entenbrust verwenden, je nach Größe der Fleischstücke ggf. einige Minuten länger braten.

Chili mit Mais und Reis

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

125 g Reis
1 grüne Paprika (ca. 150 g)
200 g Hackfleisch
2 EL MAZOLA Keimöl
1 BE. KNORR Fix für Chili con Carne
1 Dose Mais (Abtropfgewicht 140 g)
1 Dose Kidney-Bohnen (Abtropfgewicht 250 g)



Zubereitung:

1. Den Reis in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen.
2. Die Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen und würfeln.
Paprikawürfel mit Hackfleisch im heißen Keimöl anbraten.
300 ml kaltes Wasser dazugießen und Beutelinhalt Fix für Chili con Carne einrühren.
3. Bohnen und Mais in einem Sieb abtropfen lassen, zufügen und unter Rühren aufkochen.
Zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Minuten garen. Das Gemüse-Chili auf dem abgetropften Reis anrichten.

Chili-Tacos mit Guacamole

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

1 Knoblauchzehe
250 g Hackfleisch
2 EL MAZOLA Keimöl
1 BE. KNORR Fix für Chili con Carne
1 Dose Kidney-Bohnen (Abtropfgewicht 250g)
2 Tomaten
½ Salatgurke
einige Blätter vom Eisbergsalat
6 Taco-Schalen (Fertigprodukt)
1 kleines Glas Guacamole (Avocado-creme)



Zubereitung:

1. Knoblauchzehe schälen, fein hacken und mit dem Hackfleisch in 2 EL heißem Öl anbraten.
300 ml kaltes Wasser dazugießen, Beutelinhalt Fix für Chili con Carne einrühren. Bohnen abtropfen lassen, zugeben und unter Rühren aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen.
2. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und abziehen.
Fruchtfleisch würfeln und zum Fleisch geben. Salatgurke waschen, halbieren, entkernen, grob raspeln und mit jeweils 2-3 Blättern Eisbergsalat und dem Chili auf vorgewärmte Taco-Schalen verteilen.
Die Guacamole dazu servieren

Tipp: Guacamole selber machen: Das Fruchtfleisch 1 reifen Avocado mit 1 EL Zwiebelwürfel, etwas Knoblauch, Salz, Pfeffer und 1 Spritzer Zitrone verrühren

Gefüllte Maispfannkuchen

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

150 g Maismehl
2 Eier
Salz
¼ l (250 ml) Milch
4-6 EL MAZOLA Keimöl
200 g Rinderhackfleisch
1 BE. KNORR Fix für Chili con Carne
150 g abgetropfte rote Bohnen (Dose)
100 g abgetropfter Gemüsemais (Dose)



Zubereitung:

1. Maismehl, Eier, Salz und Milch zu einem glatten Teig verrühren.

Aus dem Teig in 3 - 4 EL heißem Keimöl 4 dünne Pfannkuchen goldgelb backen.

2. Für die Füllung Hackfleisch in 1 - 2 EL heißem Keimöl anbraten, 300 ml kaltes Wasser dazu gießen und Beutelinhalt Fix für Chili con Carne einrühren. Bohnen und Mais dazugeben. Unter Rühren aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Minuten garen. Ab und zu umrühren.

3. Maispfannkuchen mit Chili con Carne füllen und zur Hälfte umschlagen.

Dazu schmeckt ein gemischter Salat.

Mexikanisches Baguette

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

1 rote Paprikaschote (ca. 150 g)
1 Dose rote Bohnen (Abtropfgewicht 250 g)
1 Dose Mais (Abtropfgewicht 125 g)
200 g gemischtes Hackfleisch
1-2 EL MAZOLA Olivenöl extra virgen
1 BE. KNORR Fix für Chili con Carne
2 Frühlingszwiebeln
4 Baguettebrötchen



Zubereitung:

1. Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen und in Würfel schneiden.

Bohnen und Mais in einem Sieb mit Wasser kurz abspülen und abtropfen lassen.

2. Hackfleisch im heißen Olivenöl anbraten. Paprikawürfel zum Hackfleisch geben und mit andünsten.

3. ¼ l (250 ml) Wasser dazugießen, Beutelinhalt Chili con Carne einrühren, Bohnen und Mais dazugeben und alles unter Rühren aufkochen.

Zugedeckt bei schwacher Hitze 5 - 10 Minuten garen. Ab und zu umrühren.

4. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Von den Baguettebrötchen Deckel abschneiden und den unteren Teil aushöhlen.

Chili con Carne in die Brötchen füllen und mit den Frühlingszwiebelringen garnieren. Heiß servieren.

Tortillas con Carne

Zutaten für 4 Stück

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten:

- 200 g Hackfleisch
- 1 EL MAZOLA Keimöl
- 1 BE. KNORR Fix für Chili con Carne
- 1 Dose Kidney-Bohnen (Abtropfgewicht 250 g)
- 4 Mais-Tortillas (Fertig-Produkt)



Zubereitung:

1. Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen und würfeln. Hackfleisch in heißem Keimöl krümelig anbraten. 300 ml kaltes Wasser dazugießen und Beutelinhalt Fix für Chili con Carne einrühren. Bohnen abtropfen lassen und mit den Paprikawürfeln zum Chili geben und unter Rühren aufkochen.

2. Zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Minuten garen.
Die Mais-Tortillas mit dem Hackfleisch füllen und servieren.

Zusätzlich mit 50 g geriebenem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3, Umluft: 175 °C) ca. 15 Minuten** überbacken.

Tipp: Die Tortillas mal mit Hackfleisch von Lamm- oder Putenfleisch zubereiten

Überbackenes Chili con Carne

Zutaten für 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Backzeit: ca. 15 Minuten

Zutaten:

- 1 kleine Paprikaschote
- 1 kleine Dose Mais (Abtropfgewicht 140 g)
- 1 Dose rote Bohnen (Abtropfgewicht 240 g)
- 200 g Hackfleisch
- 1 EL MAZOLA Keimöl
- 1 BE. KNORR Fix für Chili con Carne
- Salz
- 1/8 l (125 ml) Milch
- 1 Innenbeutel PFANNI Kartoffelpüree "das Lockere" (3 Portionen)
- 10 g Margarine
- 100 g geriebener Gouda



Zubereitung:

1. Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen und in Würfel schneiden.
Mais und Bohnen in einem Sieb mit Wasser abspülen und abtropfen lassen.

2. Hackfleisch im heißen Keimöl anbraten, Paprika zufügen. 300 ml Wasser dazugießen, Beutelinhalt Fix für Chili con Carne einrühren. Bohnen und Mais ebenfalls dazugeben.
Unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 5 Minuten garen. Ab und zu umrühren.

3. Für das Püree 3/8 l (375 ml) Wasser mit 1/2 TL Salz aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen, kalte Milch dazugießen und Beutelinhalt Kartoffelpüree mit einem Rührlöffel kurz einrühren.
Margarine dazu geben und unterrühren.

4. Püree in eine gefettete Auflaufform geben. Chili con Carne darüber schichten und Käse darüber streuen. Im Backofen bei **200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) in ca. 15 Minuten** überbacken.

Lamm-Chili mit Kürbis

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

200 g Lammfleisch
2 EL MAZOLA Keimöl
1 BE. KNORR Fix für Chili con Carne
1 Dose Kidney-Bohnen (Abtropfgewicht 250 g)
200 g Kürbisstücke, süß-sauer eingelegt (Glas)
1 TL Honig



Zubereitung:

1. Lammfleisch in kleine Würfel schneiden und in heißem Keimöl rundherum anbraten.
300 ml Wasser dazugießen, Beutelinhalt Fix für Chili con Carne einrühren und unter Rühren aufkochen.

2. Bohnen und Kürbisstücke abtropfen lassen und zum Lammfleisch geben.
Alles zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Minuten garen. Evtl. etwas Wasser nachgießen.
Das Lamm-Chili mit Honig abschmecken.

Dazu passen Salzkartoffeln.

Lamm-Chili mit Kürbis und Erbsen

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten:

200 g Lammfleisch (aus der Schulter)
2 EL MAZOLA Keimöl
1 BE. KNORR Fix für Chili con Carne
1 Dose rote Bohnen (Abtropfgewicht 250 g)
1 Glas süß-sauer eingelegter Kürbis (Abtropfgewicht 200 g)
50 g tiefgekühlte Erbsen



Zubereitung:

1. Lammfleisch in kleine Würfel schneiden und im heißen Keimöl anbraten.
300 ml Wasser dazugießen, Beutelinhalt Fix für Chili con Carne einrühren und unter Rühren aufkochen.

2. Abgetropfte, abgespülte Bohnen, Kürbisstücke und tiefgefrorene Erbsen zum Lammfleisch geben.
Alles bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 20 Minuten garen. Ab und zu umrühren.
Nach Belieben Wasser nachgießen.

Dazu passt: Reis

Schnitzel mexicano

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

- 1 grüne Paprika
- 4 Schweineschnitzel (à 125 g)
- 2 EL MAZOLA Keimöl
- 1 Dose Mais (Abtropfgewicht 140 g)
- 1 Dose Kidney-Bohnen (Abtropfgewicht 150 g)
- 1 Dose weiße Bohnen (Abtropfgewicht 250 g)
- 1 BE. KNORR Fix für Chili con Carne



Zubereitung:

1. Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Schweineschnitzel in heißem Keimöl braten, herausnehmen und warm stellen. Paprikastreifen in die Pfanne geben und 3 - 5 Minuten dünsten.

2. Bohnen und Mais abtropfen lassen und zugeben. 300 ml kaltes Wasser dazugießen, Beutelinhalt Fix für Chili con Carne einrühren und unter Rühren aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Minuten garen. Das Chili-Gemüse zu den Schnitzeln servieren.

Pikantes-Gemüse-Chili

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 100 g tiefgekühlte grüne Bohnen
- 2 EL MAZOLA Keimöl
- 1 BE. KNORR Fix für Chili con Carne
- 1 Dose Kidney-Bohnen (Abtropfgewicht 250 g)



Zubereitung:

1. Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen und in Stücke schneiden. Zusammen mit den grünen Bohnen in 2 EL heißem Öl andünsten.

2. 400 ml kaltes Wasser dazugießen und Beutelinhalt Fix für Chili con Carne einrühren. Kidney-Bohnen abtropfen lassen, zugeben und unter Rühren aufkochen. Das Chili zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten garen.

Tipp: Wer es feurig mag, gart eine der Länge nach halbierte und entkernte Chilischote mit.

Currywurst

Ihr Geheimnis - die einzigartige Komposition ausgewählter Zutaten: Tomaten, Curry, Cayenne-Pfeffer und gekonnt für eine richtige Currywurst kombiniert.

2 Portionen
Füllmenge 40 g

Zubereitung für ca. 200 g Wurst, z. B. Bratwürste



1. Wurst in einer Pfanne in 1-2 EL heißem Öl (z. B. MAZOLA Keimöl) bei mittlerer Hitze braten.
2. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen, Wurst herausnehmen und in Scheiben schneiden.
3. Anschließend 200 ml Wasser auf einmal in die Pfanne gießen.
Den Beutelinhalt mit dem Schneebesen einrühren, unter Rühren aufkochen und 1 Minute kochen.
4. Sauce über Wurst gießen und als Currywurst servieren.

Ungarischer Bohneneintopf

Zutaten für 2 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

200 g Cabanossi oder Debreziner Wurst
1 gelbe Paprikaschote
1 EL MAZOLA Keimöl
1 BE. KNORR Fix für Currywurst
250 g weiße Bohnen (Dose)
evtl. 1 rote Chilischote



Zubereitung:

1. Wurst in Scheiben schneiden. Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen und in Stücke schneiden. Beides in heißem Keimöl anbraten.
2. 200 ml Wasser dazugießen und Beutelinhalt Fix für Currywurst einrühren.
Unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 1 Minute kochen.
3. Bohnen abtropfen lassen, dazugeben und ca. 1 Minute weiterkochen.
Nach Belieben mit fein geschnittener Chilischote bestreuen.

Tipp: Der Bohnentopf lässt sich gut vorbereiten. Als Partygericht ist er nicht zu schlagen.

Gut dazu: Baguette.

Zucchini-Hackbällchen in Currysauce

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

100 g Zucchini
250 g Hackfleisch
1 Ei
3 EL Paniermehl (Semmelbrösel)
Salz
schwarzer Pfeffer
2-3 EL MAZOLA Keimöl
1 BE. KNORR Fix für Currywurst



Zubereitung:

1. Zucchini waschen und in Würfel schneiden. Hackfleisch mit Ei, Paniermehl und Zucchiniwürfeln gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

2. 14-15 Hackbällchen formen und in einer Pfanne in heißem Keimöl rundherum ca. 15 Minuten braten. Hackbällchen herausnehmen.

3. 200 ml Wasser in die Pfanne gießen. Beutelinhalt Fix für Currywurst einrühren, unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 1 Minute kochen. Hackbällchen in der Sauce erwärmen.

Tipp: Schmeckt auch mit Geflügelfleisch. Dafür Puten- oder Hähnchenbrustfilet würfeln und im Blitzhacker (Cutter) zu Hack zerkleinern.

Gut dazu: Bandnudeln.

Apfel-Currywurst

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten:

2 Bockwürste
1 roter Apfel
40 g durchwachsener Speck
1 BE. KNORR Fix für Currywurst
evtl. Majoran zum Garnieren



Zubereitung:

1. Bockwürste in Scheiben schneiden. Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden.

2. Speck würfeln und in einer Pfanne ohne Fettzugabe knusprig braten. Wurstscheiben und Apfelstücke dazugeben und dünsten.

3. 200 ml Wasser dazugießen und Beutelinhalt Fix für Currywurst einrühren. Unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 1 Minute kochen. Nach Belieben mit Majoran garnieren.

Tipp: Säuerliche Äpfel wie Boskop oder Cox schmecken geschmort am besten.

Dazu passt: Kartoffelpüree.

Bratwurst-Curry

Zutaten für 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

150 g Lauch (Porree)
150 g Möhren
9 Nürnberger Bratwürstchen
2 EL MAZOLA Keimöl
1 BE. KNORR Fix für Currywurst



Zubereitung:

1. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.
Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Bratwürstchen in einer Pfanne im heißen Keimöl braten und herausnehmen.
Gemüse im restlichen Bratfett andünsten.
3. 300 ml Wasser dazugießen und Beutelinhalt Fix für Currywurst einrühren.
Unter Rühren aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten kochen.
4. Die Würstchen in Scheiben schneiden und in der Sauce heiß werden lassen.

Dazu passt: Kartoffelpüree

Bunte Würstchenspieße

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten:

1 kleine grüne Paprikaschote
10 Cocktailtomaten
2 Pfirsichhälften aus der Dose
1 Glas Cocktailwürstchen (Abtropfgewicht 180 g)
1-2 EL MAZOLA Keimöl
1 BE. KNORR Fix für Currywurst
evtl. 1-2 EL Pfirsichsaft



Zubereitung:

1. Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen und in Würfel schneiden.
Pfirsiche abtropfen lassen und in Würfel schneiden.
Würstchen mit Paprika, Tomate und Pfirsichstücken abwechselnd auf Holzspießchen stecken.
2. Die Spießchen in heißem Keimöl rundherum braten, herausnehmen und warm stellen.
Pfanne etwas abkühlen lassen, 200 ml Wasser auf einmal hineingeben, Beutelinhalt Fix für Currywurst einrühren, unter Rühren aufkochen und 1 Minute kochen lassen.
Nach Wunsch mit Pfirsichsaft abschmecken und zu den Spießchen servieren.

Fleischkäse mit Paprika-Zwiebeln

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 Zwiebel
- 1 dicke Scheibe Fleischkäse (ca. 150-200g)
- 2 EL MAZOLA Keimöl
- 1 BE. KNORR Fix für Currywurst

Zubereitung:

1. Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen und in Streifen schneiden.
Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.
Fleischkäse in 4 "Dreiecke" schneiden, dafür die Scheibe zweimal diagonal durchschneiden.
2. Paprika und Zwiebel im heißen Keimöl anbraten, Fleischkäse dazugeben und braten.
Fleischkäse und Gemüse herausnehmen und warm stellen.
3. 200 ml Wasser in die Pfanne gießen und Beutelinhalt Fix für Currywurst einrühren.
Unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 1 Minute kochen.
Sauce über den Fleischkäse gießen.

Dazu schmecken Bauernbratscheiben oder knusprige Bratkartoffeln.

Tipp: Mit fertig gekauften Röstzwiebeln oder mit gerösteten Kürbiskernen bestreuen



Klassisches Schaschlik

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

- 250 g Schweinefleisch (z.B. Nackensteak)
- Salz
- Pfeffer
- 1 kl. Gelbe Paprikaschote
- 1 kl. grüne Paprikaschote
- 2 EL MAZOLA Keimöl
- 1 BE. KNORR Fix für Currywurst

Zubereitung:

1. Schweinefleisch in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen und in Stücke schneiden.
Fleisch und Paprika abwechselnd auf 4 Spieße stecken.
2. Spieße in heißem Keimöl rundherum ca. 10 Minuten braten oder unter dem vorgeheizten Grill grillen.
3. Beutelinhalt Fix für Currywurst in 200 ml Wasser einrühren, unter Rühren aufkochen und 1 Minute kochen. Schaschlik-Spieße mit der Sauce servieren.

Tipp: Auch köstlich: Zwiebel-Schaschlik. Dafür 1/2 Gemüsezwiebel in passende Stücke schneiden und mit aufspießen



Orientalisches Curry

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

- 100 g Trockenfrüchte (z.B. Pflaumen, Äpfel, Aprikosen)
- 300 g Schweinenacken
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL MAZOLA Keimöl
- 2 EL Pinien- oder Erdnusskerne
- 1 BE. KNORR Fix für Currywurst
- evtl. Zimt und Korianderblättchen



Zubereitung:

1. Trockenfrüchte evtl. klein schneiden.
 2. Schweinenacken in 2 cm große Würfel schneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Keimöl rundherum braun anbraten.
 3. 300 ml Wasser dazugießen und die Trockenfrüchte und Kerne dazugeben.
 4. Beutelinhalt Fix für Currywurst einrühren, unter Rühren aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 5–10 Minuten kochen.
- Nach Belieben mit Zimt abschmecken und mit Korianderblättchen garnieren.

Gut dazu: Basmatireis.

Tipp: Gibt zusätzliches Aroma: Ein Stück Schale von einer unbehandelten Zitrone oder Limette mitkochen.

Wurstschnecken mit Curry-Gemüse-Ragout

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zutaten:

- 2 Bratwurstschnecken
- 1-2 EL MAZOLA Keimöl
- 1 mittelgroße Zucchini
- 1 rote Paprikaschote
- 1 kleine Dose Mais (Abtopfgewicht 140 g)
- 1 BE. KNORR Fix für Currywurst



Zubereitung:

1. Wurstschnecken in einer Pfanne in heißem Keimöl von beiden Seiten ca. 4 Minuten braten.
2. Inzwischen Zucchini putzen, waschen und in 1 cm dicke Streifen schneiden. Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen und in Stücke schneiden. Mais abtropfen lassen.
3. Wurstschnecken aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Das Gemüse in dem Bratfett 5 Minuten dünsten. 200 ml Wasser dazugießen, Beutelinhalt Fix für Currywurst einrühren, aufkochen und 1 Minute kochen. Curry-Gemüse-Ragout zu den Wurstschnecken servieren.

Dazu PFANNI Kartoffelpüree "das Lockere", Pommes frites oder Baguette servieren.

Vegetarisches Curry

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

- 1 rote Paprika (ca. 200 g)
- 1 EL MAZOLA Keimöl
- 1 BE. KNORR Fix für Currywurst
- 140 g Aprikosenhälften (Dose)
- 2 EL Rosinen
- 2 EL Mandelstifte
- evtl. Kreuzkümmel
- Schnittlauch zum Garnieren



Zubereitung:

1. Paprika halbieren, entkernen, waschen und in Stücke schneiden.

In einer Pfanne in heißem Keimöl 5–8 Minuten braten.

2. $\frac{1}{4}$ l (250 ml) Wasser dazugießen, Beutelinhalt Fix für Currywurst einrühren, unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 1 Minute kochen.

3. Aprikosenhälften abtropfen lassen und in Spalten schneiden.

Zusammen mit den Rosinen und Mandelstiften in die Sauce geben.

Bei schwacher Hitze 5 Minuten weitergaren.

Nach Belieben mit Kreuzkümmel abschmecken und mit Schnittlauch garnieren.

Dazu passt: Reis.

Geschnetzeltes „Züricher Art“

Sein Geheimnis – die einzigartige Komposition ausgewählter Zutaten: cremig-fein, mit Zwiebeln und einer dezenten Weißweinnote abgerundet.

3-2 Portionen
Füllmenge 50 g



Zubereitung für 250 g Geschnetzeltes (Kalb-, Schweine- oder Geflügelfleisch) und 150 g Champignons (frisch oder abgetropft aus der Dose)

1. Geschnetzeltes in einer Pfanne in etwas heißem Öl (z. B. MAZOLA Keimöl) bei starker Hitze kurz braten. Fleisch herausnehmen und warm stellen.
2. Die in Scheiben geschnittenen Champignons in etwas heißem Öl anbraten.
3. ¼ l (250 ml) kaltes Wasser dazugießen und Beutelinhalt einrühren. Unter Rühren aufkochen und 1 Minute kochen lassen.
4. Fleisch wieder dazugeben und heiß werden lassen.

Blätterteigpasteten "Züricher Art"

Zutaten für 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

- 6 Blätterteigpasteten (150 g)
- 250 g Putenschnitzel
- 2 EL MAZOLA Keimöl
- 150 g tiefgekühlte Erbsen
- Salz
- Pfeffer
- 1 BE. KNORR Fix für Geschnetzeltes "Züricher Art"
- evtl. 2 EL Weißwein
- evtl. gehackte Petersilie



Zubereitung:

1. Blätterteigpasteten nach Anweisung im vorgeheizten Backofen erwärmen.
2. Putenfleisch in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne in heißem Keimöl bei starker Hitze kurz braten. Gefrorene Erbsen zugeben und ca. 2 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. 200 ml kaltes Wasser dazugießen und Beutelinhalt Fix für Geschnetzeltes "Züricher Art" einrühren. Unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten kochen lassen. Nach Belieben mit Weißwein verfeinern.
4. Geschnetzeltes in die warmen Pasteten füllen. Nach Belieben mit Petersilie bestreut servieren.

Puten-Broccoli-Ragout

Zutaten für 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

- 100 g kleine Champignons
- 250 g Broccoli
- 50 g durchwachsener Speck
- 200 g Putenschnitzel
- 2 EL MAZOLA Keimöl
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 BE. KNORR fix für Geschnetzeltes "Züricher Art"



Zubereitung:

1. Pilze putzen. Broccoli putzen, waschen, in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren. Anschließend herausnehmen. Speck fein würfeln.

2. Fleisch in Würfel schneiden und zusammen mit dem Speck in heißem Keimöl braten. Salzen und pfeffern. Champignons zugeben und kurz dünsten.

3. 1/4 l (250 ml) kaltes Wasser dazugießen, Beutelinhalt Fix für Geschnetzeltes "Züricher Art" einrühren, unter Rühren aufkochen und 5 Minuten kochen lassen. Broccoli dazugeben und erwärmen.

Tipp: Sie können das Puten-Broccoli-Ragout auch in Blätterteigpasteten gefüllt servieren.

Servieren Sie das Ragout mit einer Wildreis-Mischung.

Spinat-Gnocchi

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

- 225 g tiefgekühlten Blattspinat
- 400 g Gnocchi (Kühlregal)
- Salz
- 250 g Putenschnitzel
- 2 EL MAZOLA Keimöl
- 1 BE. KNORR fix für Geschnetzeltes "Züricher Art"
- 20 g geriebener Parmesan



Zubereitung:

1. Blattspinat im Topf oder in der Mikrowelle auftauen. Gnocchi in reichlich kochendem Salzwasser garen.

2. Putenschnitzel in Streifen schneiden und in heißem Keimöl rundherum braun anbraten. ¼ l (250 ml) kaltes Wasser dazugießen, Beutelinhalt Fix für Geschnetzeltes "Züricher Art" einrühren, unter Rühren aufkochen und 1 Minute kochen.

3. Blattspinat zugeben und in der Sauce erhitzen. Mit Gnocchi anrichten und mit Parmesankäse bestreuen.

Tipp: Nach Belieben die Sauce mit 1 - 2 EL Weißwein verfeinern.

Geschnetzeltes "Züricher Art"

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

250 g Kalbsfilet oder Kalbsschnitzel
150 g Champignons
2 EL MAZOLA Keimöl
1 EL Margarine
1 BE. KNORR fix für Geschnetzeltes "Züricher Art"
1-2 EL trockener Weißwein
1-2 EL glatte gehackte Petersilie



Zubereitung:

1. Fleisch in Streifen schneiden. Champignons putzen und blättrig schneiden.
Keimöl in einer Pfanne heiß werden lassen. Fleisch bei starker Hitze von allen Seiten kurz anbraten.
Herausnehmen und warm stellen.

2. Margarine in die Pfanne geben. Champignons dazugeben und kurz dünsten.
 $\frac{1}{4}$ l (250 ml) kaltes Wasser dazugießen und Beutelinhalt Fix für Geschnetzeltes für mit dem
Schneebesen einrühren. Unter Rühren aufkochen und 1 Minute kochen lassen.

3. Mit Weißwein abschmecken. Fleisch wieder dazugeben und heiß werden lassen. Mit Petersilie bestreuen.

Dazu passen Rösti.

Kalbsmedaillons "Rossini"

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten:

- 10 g getrocknete Spitzmorcheln
- 2 Schalotten
- 4 Kalbsmedaillons (à 150 g)
- 1 EL RAMA Culinesse Pflanzencreme
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Pck. KNORR Fix für Geschnetzeltes "Züricher Art"
- 2-3 EL Schlagsahne
- 1-2 EL Weinbrand
- Für die Kartoffel-Gemüse-Rösti:
- 400 g Kartoffeln
- 2 Möhren
- 1 kleine Zucchini
- 2 Eier
- 2 EL Mehl
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 6 EL RAMA CULINESSE PFLANZENCREME

Zubereitung:

1. Morcheln in Wasser einweichen. Schalotten schälen und fein würfeln. Kalbsmedaillons trockentupfen. Pflanzencreme in einer Pfanne erhitzen. Kalbsmedaillons darin von beiden Seiten braten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und im **vorgeheizten Backofen bei 80 °C** warm stellen.
2. Morcheln unter fließendem Wasser abspülen und mit den Schalotten in die Pfanne geben, im restlichen Bratfett 2 - 3 Minuten dünsten. 300 ml Wasser in die Pfanne gießen, Beutelinhalt Fix für Geschnetzeltes einrühren und unter Rühren aufkochen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Sahne und evtl. Weinbrand verfeinern.
3. Kartoffeln, Möhren und Zucchini waschen und putzen. Kartoffeln und Möhren schälen, alles grob raspeln. Mit Eiern, Mehl und Gewürzen vermischen und in heißer Rama Culinesse kleine Rösti ausbacken.
4. Kalbsmedaillons mit Bratensaft in die Morchelsauce geben. Mit den Kartoffel-Gemüse-Rösti servieren.



Überbackene Schnitzel mit Gemüse

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Backzeit: 15 - 20 Minuten

Zutaten:

- 4 Kalbsschnitzel à 50-60 g
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Champignons
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 EL MAZOLA Keimöl
- 2 mehlig kochende Kartoffeln
- 1 BE. KNORR fix für Geschnetzeltes "Züricher Art"
- ¼ l (250 ml) Schlagsahne
- 50 g geriebener Käse
- Kräuter zum Garnieren



Zubereitung:

1. Kalbsschnitzel halbieren, salzen und pfeffern. Champignons und Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in Stücke schneiden und in einer Pfanne im heißen Keimöl kurz und kräftig andünsten.

2. Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Champignons, Frühlingszwiebeln, Kartoffeln und die Schnitzelhälften in eine gefettete große Auflaufform geben.

3. Beutelinhalt Fix für Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Sahne verrühren und gleichmäßig über Fleisch und Gemüse geben.

Käse darüber streuen und im vorgeheizten Backofen **bei 225 °C (Gas: Stufe 4/Umluft: 200 °C) 15-20 Minuten** backen.

Tipp: Das geht schnell: Champignons mit einem Eierschneider in gleichmäßige Scheiben schneiden

Gefüllte Koteletts

Zutaten für 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten:

- 3 Schweinekoteletts à 200-250 g
- 150 g Schafskäse
- 3 Tomaten
- 3 EL gehackte Petersilie
- 1 EL Mandelblättchen
- 3 EL MAZOLA Olivenöl extra virgen
- getrockneter Thymian
- Salz
- Pfeffer
- 1 BE KNORR fix für Geschnetzeltes "Züricher Art"



Zubereitung:

1. In die Koteletts vom Rand zum Knochen je eine tiefe Tasche schneiden.
2. Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken. 2 Tomaten waschen, entkernen und würfeln. Schafskäse, Tomatenwürfel, 2 EL Petersilie, Mandelblättchen und 1 EL Olivenöl verrühren. Mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Koteletts damit füllen und die Taschen mit Garn zunähen oder mit Holzspießchen verschließen.
3. Koteletts in restlichen heißem Olivenöl bei mittlerer Hitze von jeder Seite 5-7 Minuten braten. $\frac{1}{4}$ l (250 ml) kaltes Wasser dazugießen, Beutelinhalt Fix für Geschnetzeltes "Züricher Art" einrühren und unter Rühren aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1 Minute garen.
4. Restliche Tomate kurz in kochendes Wasser tauchen, dann kalt abschrecken und die Haut abziehen, klein schneiden und in der Sauce erwärmen. Restliche Petersilie darüber streuen.

Dazu passen grüne Bohnen und Salzkartoffeln.

Gefüllte Schnitzel

Zutaten für 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten:

- 3 dünn geschnittene Schweineschnitzel à 100 g
- 3 dünne Scheiben durchwachsener Speck
- 250 g Lauch (Porree)
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL MAZOLA Keimöl
- 250 g Champignons
- 1 BE KNORR fix für Geschnetzeltes "Züricher Art"



Zubereitung:

1. Auf jedes Schnitzel 1 Speckscheibe legen. Lauch putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Lauchstreifen in einer Pfanne in 2 EL heißem Keimöl andünsten und auf den Schnitzeln verteilen.

2. Die Schnitzel zusammenklappen, mit Holzspießchen zustecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel in restlichem, heißem Keimöl braten, herausnehmen und warm stellen.

3. Champignons putzen, vierteln und im Bratfett anbraten. 1/4 l (250 ml) kaltes Wasser in die Pfanne gießen. Beutelinhalt Fix für Geschnetzeltes "Züricher Art" einrühren und unter Rühren aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten garen. Schnitzel mit der Sauce servieren.

Dazu passt Kartoffelgratin.

Geschnetzeltes mit Apfel

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

- 250 g Schnitzel (Kalb oder Schwein)
- 2 EL MAZOLA Keimöl
- 1 roter Apfel
- 1 BE KNORR Fix für Geschnetzeltes "Züricher Art"



Zubereitung:

1. Schnitzel in Streifen schneiden und in einer Pfanne in heißem Keimöl bei starker Hitze kurz braten. Fleisch herausnehmen und warm stellen.

2. Apfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Apfelspalten im restlichen Bratfett kurz anbraten, herausnehmen und zum Fleisch legen.

3. 1/4 l (250 ml) kaltes Wasser in die Pfanne gießen und Beutelinhalt Fix für Geschnetzeltes "Züricher Art" einrühren. Unter Rühren aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Fleisch und Apfelspalten mit der Sauce anrichten.

Dazu passen Rösti, z.B. von Pfanni.

Rouladenspieße

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

- 4 dünne Schweineschnitzel à 100 g
- 1 kleine Zucchini
- 125 g Mozzarella
- 2-3 EL MAZOLA Keimöl
- 1 BE. KNORR fix für Geschnetztes "Züricher Art"
- Basilikumblätter



Zubereitung:

1. Schweineschnitzel der Länge nach halbieren. Zucchini waschen, putzen und in dicke Scheiben schneiden. Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden, die Schnitzel damit belegen und aufrollen.
2. Abwechselnd Fleischröllchen, Cocktailtomaten und Zucchinischnitzel auf Spieße stecken und in heißem Keimöl rundherum braten. Die Spieße aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
3. 1/4 l (250 ml) kaltes Wasser in die Pfanne gießen, Beutelinhalt Fix für Geschnetztes "Züricher Art" einrühren, unter Rühren aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Mit einigen Basilikumblättern bestreuen.

Tipp: Falls nötig, die Schnitzel vor dem Füllen flach klopfen

Dazu passt: Reis, z.B. eine Mischung aus Langkorn- und Wildreis.

Champignonragout

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

- 1 Pck. PFANNI Semmel Knödel in Kochbeuteln (6 Stück)
- Salz
- 1 Zwiebel
- 500 g Champignons
- 2 EL MAZOLA Keimöl
- Pfeffer
- 1 BE. KNORR fix für Geschnetztes "Züricher Art"
- 3 EL gehackte Petersilie



Zubereitung:

1. Packungsinhalt Knödel in einen Topf mit reichlich kaltem, gesalzenen Wasser geben. 10 Minuten quellen lassen und gelegentlich umdrehen. Wasser mit Knödeln kurz sprudelnd aufkochen und 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Knödel herausnehmen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Inzwischen Zwiebel schälen und würfeln, Champignons putzen und evtl. halbieren. Beides in einer Pfanne im heißen Keimöl braten, mit Salz und Pfeffer würzen.
3. 1/4 l (250 ml) kaltes Wasser dazugießen und Beutelinhalt Fix für Geschnetztes "Züricher Art" einrühren. Unter Rühren aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Petersilie dazugeben. Knödel und Champignon-Ragout zusammen anrichten.

Nudel-Rahm-Pfanne

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

500 g Nudeln (z.B. Penne)
Salz
2 Stangen Lauch (Porree)
4 Möhren
2 EL MAZOLA Keimöl
1 Knoblauchzehe
Pfeffer
400 ml Schlagsahne
1 BE KNORR fix für Geschnetzeltes "Züricher Art"
Basilikumblätter



Zubereitung:

1. Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen und in einem Sieb abgießen.
Lauch und Möhren putzen, waschen und klein schneiden.
2. Das Gemüse in einer großen Pfanne in heißem Keimöl andünsten.
Knoblauchzehe schälen, fein hacken und zum Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Sahne dazugießen, Beutelinhalt Fix für Geschnetzeltes "Züricher Art" einrühren und unter Rühren aufkochen.
3. Nudeln mit dem Gemüserahm vermischen. Mit Basilikumblättern bestreut servieren.

Pasta in Gemüserahm

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten:

200 g Bandnudeln
Salz
200 g Zucchini
200 g Möhren
2 EL MAZOLA Keimöl
1 BE KNORR fix für Geschnetzeltes "Züricher Art"
50 g gehackte Walnüsse
1-2 EL Zitronensaft



Zubereitung:

1. Bandnudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen und in einem Sieb abgießen.
2. Zucchini und Möhren putzen, waschen und auf einem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln oder in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne in heißem Keimöl 5 - 8 Minuten dünsten.
3. 1/4 l (250 ml) kaltes Wasser dazugießen und Beutelinhalt Fix für Geschnetzeltes "Züricher Art" einrühren. Unter Rühren aufkochen und 2 - 3 Minuten kochen lassen.
Walnüsse zugeben und die Sauce mit Zitronensaft abschmecken.
Bandnudeln abtropfen lassen und mit der Gemüsesauce anrichten.

Gulasch

Sein Geheimnis - die einzigartige Komposition ausgewählter Zutaten:
Mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten sowie Pfeffer und Majoran sorgfältig
aufeinander abgestimmt.

4 Portionen
Füllmenge 50 g



Zubereitung für 500 g gewürfeltes Fleisch

1. Beutelinhalt mit dem Schneebesen in 1/2 l (500 ml) kochendes Wasser einrühren.
2. Fleisch dazugeben und bei schwacher Hitze etwa 1-1 ½ Stunden im geschlossenen Topf garen.
3. Ab und zu umrühren.

Gulasch-Kartoffel-Suppe

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 45 Min.

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 500 g gemischtes Rinder- und Schweinegulasch
- 2 EL MAZOLA Keimöl
- 1 BE. KNORR Fix für Gulasch
- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 grüne Paprika
- 1 EL Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver



Zubereitung:

1. Zwiebel schälen, würfeln und mit dem Gulasch in heißem Keimöl anbraten.
1 l Wasser zugießen, aufkochen und Beutelinhalt Fix für Gulasch einrühren.
Zugedeckt bei schwacher Hitze 1 1/2 Stunden garen.
2. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Paprikaschote waschen, halbieren, entkernen und ebenfalls würfeln.
Beides nach ca. 1 Stunde ins Gulasch geben und mitgaren.
3. Die Suppe mit Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Kartoffel-Kraut-Gulasch

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten:

750 g festkochende Kartoffeln
2 Zwiebeln
1 Bund Schnittlauch
2 BE. KNORR Fix für Gulasch
500 g frisches Sauerkraut
200 g Sauerrahm (Schmand)
1 TL KNORR Klare Delikatessbrühe
1-2 TL Senf

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, waschen und längs in Achtel schneiden.
Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden.
Schnittlauch waschen und klein schneiden.
2. 1 l Wasser mit den Kartoffelachteln, Zwiebelstreifen und Inhalt beider Beutel Fix für Gulasch unter Rühren aufkochen.
Das Ganze bei leicht geöffnetem Deckel unter gelegentlichem Rühren ca. 25 Minuten kochen.
3. Abgetropftes Sauerkraut zur Suppe geben, kurz aufkochen und bei schwacher Hitze 8-10 Minuten ziehen lassen.
Sauerrahm unterrühren und das Gulasch mit klarer Delikatessbrühe und Senf abschmecken.
Mit Schnittlauch garnieren.



Putengulasch mit Apfel

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Min

Zutaten:

500 g Putengulasch
2 EL MAZOLA Keimöl
1 BE. KNORR Fix für Gulasch
1 großer Apfel (ca. 250 g)
1-2 TL Currypulver
2 TL Schlagsahne
1 EL Weißwein

Zubereitung:

1. Putengulasch in heißem Keimöl anbraten. 1/2 l (500 ml) Wasser zugießen, aufkochen und Beutelinhalt Fix für Gulasch einrühren.
Zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Minuten garen.

2. Apfel waschen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden.
Mit Curry ins Gulasch geben, kurz mitgaren und mit Sahne und Weißwein verfeinern.

Tipp: Die Reisbeilage können Sie mit 2-3 Safranfäden oder mit einer Messerspitze gemahlenem Curcuma appetitlich gelb einfärben.

Gut dazu: Reis.



Lammgulasch Italia

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 45 Min.

Zutaten:

500 g Lammgulasch
2-3 EL MAZOLA Olivenöl extra virgen
1 BE. KNORR Fix für Gulasch
1 Zucchini (200 g)
1-2 Knollen Fenchel (150 g)
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Dose Artischockenherzen (Abtropfgewicht 430 g)



Zubereitung:

1. Lammgulasch im heißen Olivenöl anbraten. $\frac{1}{2}$ l (500 ml) Wasser dazugießen und aufkochen. Beutelinhalt Fix für Gulasch einrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 60 Minuten garen. Ab und zu umrühren.

2. Zucchini und Fenchel waschen, putzen und in Scheiben/Stücke schneiden. Gemüse und Kräuter zum Fleisch geben und 30 Minuten weiter garen.

3. Artischockenherzen in einem Sieb abtropfen lassen, dazugeben und erhitzen.

Dazu passen Nudeln und Parmesankäse .

Lammgulasch mit Fenchel und Zucchini

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 40 Min.

Zutaten:

2 Knoblauchzehen
500 g Lammgulasch
2 EL Olivenöl extra vergine
 $\frac{1}{8}$ l Rotwein
1 BE. KNORR Fix für Gulasch
300 g Zucchini
150 g Fenchel
Salz
Pfeffer
getrockneter Thymian



Zubereitung:

1. Knoblauchzehen abziehen und durch eine Presse drücken. Mit dem Lammgulasch in heißem Olivenöl anbraten.

2. Rotwein und $\frac{3}{8}$ l (375 ml) Wasser zugießen, aufkochen, Beutelinhalt Fix für Gulasch einrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze 1 $\frac{1}{2}$ Stunden garen.

3. Zucchini und Fenchel waschen und putzen. Zucchini in Stifte und Fenchel in Streifen schneiden. Beide Gemüse 20 Minuten vor Ende der Garzeit zum Gulasch geben. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken

Schmeckt besonders gut zu mit Thymian gebackenen Kartoffelhälften.

Kalbsgulasch

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 20 Min.

Zutaten:

1 Zwiebel
500 g Kalbsgulasch
2 EL MAZOLA Keimöl
125 ml Schlagsahne
1 BE. KNORR Fix für Gulasch
1-2 EL Rosinen
1-2 EL Mandelstifte
 Pfeffer
1-2 TL Zitronensaft
1/2 TL Kreuzkümmel
1/2 TL Koriander

Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und würfeln. Mit dem Kalbsgulasch in heißem Keimöl anbraten.
2. Weißwein, Sahne und 1/8 l (125 ml) Wasser dazugießen, aufkochen und Beutelinhalt Fix für Gulasch einrühren.
Zugedeckt bei schwacher Hitze 1 Stunde garen.
3. 10 Minuten vor Ende der Garzeit Rosinen und Mandelstifte zufügen.
Mit Pfeffer, Zitronensaft, Kreuzkümmel und Koriander würzen.



Rindergulasch mit Frühlingszwiebeln "Griechische Art"

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 50 Min.

Zutaten:

500 g Rindergulasch
2-3 EL MAZOLA Keimöl
1 BE. KNORR Fix für Gulasch
1 Zimtstange
1 TL Rotweinessig
250 g Frühlingszwiebeln
50 g Feta-Käse

Zubereitung:

1. Rindergulasch im heißen Keimöl anbraten, ½ l (500 ml) Wasser dazugießen und aufkochen.
Beutelinhalt Fix für Gulasch einrühren. Zimtstange und Rotweinessig dazugeben.
Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 60 Minuten garen. Ab und zu umrühren.
2. Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Zwiebelgrün abschneiden und beiseite stellen.
Zwiebeln zum Gulasch geben und weitere 30 Minuten garen.
3. Feta in Würfel schneiden, dazugeben und erwärmen.

Dazu passt: In Butter geschwenkte Pellkartoffeln mit dem in Ringe geschnittenem Zwiebelgrün servieren.



Steak and mushroom Pie (Fleischpastete mit Champignons)

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Backzeit: ca. 20 Minuten

Zutaten:

500 g mageres Rumpsteak

1 Zwiebel

500 g Champignons

Salz

Pfeffer

1 EL Mehl

2-3 EL MAZOLA Keimöl

100 ml trockener Rotwein

1 BE. KNORR Fix für Gulasch

2 EL Worcestersauce

1 Pck. tiefgekühlter Blätterteig (450 g)

1 Eigelb



Zubereitung:

1. Rindfleisch in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und würfeln.
Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

2. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben.
Portionsweise im heißen Keimöl anbraten und beiseite stellen.
Im restlichen Bratfett Zwiebeln und Champignons dünsten.
200 ml Wasser und Rotwein zufügen, Beutelinhalt Fix für Gulasch einrühren und aufkochen.
Fleisch hinzufügen und bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 10 Minuten garen.
Mit Worcestersauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Blätterteig auftauen lassen.

Eine ovale Auflaufform mit Wasser ausspülen.

Die Hälfte des Blätterteigs etwas größer als die Form ausrollen und damit auslegen.

Die Fleischfüllung gleichmäßig darauf verteilen.

Für den Deckel den restlichen Teig ausrollen und zwei Löcher mit einem Ausstecher herausstechen,
auf die Füllung legen.

Die Ränder mit einer Gabel rundherum festdrücken.

Aus Teigresten nach Belieben Formen (z. B. Blätter) ausstechen und die Pie damit verzieren.

Eigelb mit 1 EL Wasser verrühren und die Pie damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3/U mluft: 175 °C) ca. 20 Minuten goldgelb backen

Zwiebel-Rinder-Gulasch

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 45 Min.

Zutaten:

1 Knoblauchzehe
500 g Rindergulasch
2 EL Olivenöl extra vergine
125 ml Rotwein
1 BE. KNORR Fix für Gulasch
1/2 TL Zimt
1 Lorbeerblatt
2 EL Tomatenmark
250 g Schalotten
Salz



Zubereitung:

1. Knoblauchzehe abziehen und durch eine Presse drücken.
Mit dem Rindergulasch in heißem Olivenöl anbraten.
3/8 l (375 ml) Wasser und Rotwein dazugießen, aufkochen und Beutelinhalt Fix für Gulasch einrühren.
2. Zimt, Lorbeerblatt und Tomatenmark zufügen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 60 Minuten garen.
3. Schalotten schälen, halbieren und zugeben.
Weitere 30 Minuten garen. Evtl. mit etwas Salz abschmecken.

Gulasch provencal

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 45 Min.

Zutaten:

500 g Schweinegulasch
2 EL MAZOLA Keimöl
1 BE. KNORR Fix für Gulasch
1 rote Zwiebel
1 gelbe Paprika
1 Zucchini
1 Knoblauchzehe
1 ½ TL Kräuter der Provence
Pfeffer



Zubereitung:

1. Schweinegulasch in heißem Keimöl anbraten. 1/2 l (500 ml) Wasser dazugießen, aufkochen und Beutelinhalt Fix für Gulasch einrühren.
Zugedeckt bei schwacher Hitze 1 Stunde garen.
2. Gemüse putzen und waschen. Zwiebel und Paprikaschote in Spalten, Zucchini in kleine Würfel schneiden.
3. Knoblauchzehe schälen, fein hacken und zusammen mit dem Gemüse und den Kräutern der Provence zum Gulasch geben.
Weitere 30 Minuten garen. Mit Pfeffer abschmecken.

Gut dazu: knuspriges Baguette.

Mexikanisches Gulasch

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 40 Min.

Zutaten:

- 500 g Schweinegulasch
- 2 EL MAZOLA Keimöl
- 1 BE. KNORR Fix für Gulasch
- 1 Dose Mais (Abtropfgewicht 285 g)
- 1 Dose Kidney-Bohnen (Abtropfgewicht 250 g)
- Chillipulver
- Salz
- 1-2 EL Crème fraîche



Zubereitung:

1. Schweinegulasch in heißem Keimöl anbraten.
 $\frac{1}{2}$ l (500 ml) Wasser zugießen, aufkochen und Beutelinhalt Fix für Gulasch einrühren.
Zugedeckt bei schwacher Hitze 1 1/2 Stunden garen.
2. Mais und Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen und kurz vor Ende der Garzeit zugeben.
Mit Chilipulver und Salz abschmecken und mit einem Klecks Crème fraîche servieren.

Tipp:

FrISChe Chilischote statt Chilipulver verwenden.

Schweinegulasch "Jäger Art"

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 50 Min.

Zutaten:

- 400 g Champignons
- 50 g Speckwürfel
- 2 EL MAZOLA Keimöl
- 500 g Schweinegulasch
- 1 BE. KNORR Fix für Gulasch
- 2 EL gehackte Petersilie



Zubereitung:

1. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Speckwürfel in einem Topf in heißem Keimöl bei mittlerer Hitze ausbraten.
Champignonscheiben im Speckfett anbraten und herausnehmen.
2. Schweinegulasch im Bratfett anbraten. $\frac{1}{2}$ l (500 ml) Wasser zugießen, aufkochen und Beutelinhalt Fix für Gulasch einrühren.
Zugedeckt bei schwacher Hitze 1 1/2 Stunden garen.
3. Champignons und Speck zum Gulasch geben und darin erwärmen. Mit Petersilie bestreut servieren

Wildgulasch mit Rotwein

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 50 Min.

Zutaten:

50 g Speckwürfel
1 Zwiebel
500 g Wildbret-Gulasch (z. B. Hirsch oder Dammwild)
1/8 l (125 ml) Rotwein
1 BE KNORR Fix für Gulasch
1 Lorbeerblatt
2-3 Nelken
4 Wacholderbeeren
2 TL Senf
4-6 EL Wildpreiselbeeren (Glas)



Zubereitung:

1. Speckwürfel in einem Topf ausbraten. Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden und zusammen mit dem Wildbret-Gulasch ins Fett geben und anbraten.

2. 3/8 l (375 ml) Wasser und Rotwein zugießen, aufkochen und Beutelinhalt Fix für Gulasch einrühren. Lorbeerblatt, Nelken und Wacholderbeeren zufügen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 1 1/2 Stunden garen.

3. Gulasch mit Senf abschmecken und mit Preiselbeeren servieren.

Tipp: Gefrorenes Wildgulasch schmeckt besonders zart, wenn es Zeit hatte, langsam im Kühlschrank aufzutauen.

Gut dazu: Semmelknödel, z. B. von Pfanni.

.Hackbällchen Toscana

Genießen Sie Hackbällchen auf eine neue Weise! Ihr Geheimnis - die einzigartige Komposition ausgewählter Zutaten: Herzhafte Hackbällchen mit rahmiger Tomaten-Sauce, würzigem Basilikum und mildem Mozzarella.

2-3 Portionen
Füllmenge 51 g



Zubereitung für 350 g Hackfleisch, 200 ml Schlagsahne und 125 g Mozzarella:

1. 350 g Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, zu ca. 12 kleinen Bällchen formen und in eine Auflaufform legen.
2. Beutelinhalt mit einem Schneebesen in 200 ml Schlagsahne einrühren und gleichmässig über die Hackbällchen gießen.
3. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf den Hackbällchen verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3/ Umluft: 175 °C) ca. 25 Minuten backen.

Hack-Tomaten-Suppe

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

- 1 Bund Suppengrün
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zwiebeln
- 300 g Hackfleisch
- 1 EL MAZOLA Keimöl
- 1/8 l (125 ml) Rotwein
- 1 BE KNORR Fix für Hackbällchen Toscana
- 1-2 EL gehackte Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch)
- 100 g Crème fraîche



Zubereitung:

1. Suppengrün putzen, waschen und fein schneiden. Knoblauch und Zwiebeln schälen und fein hacken. Hackfleisch im heißen Keimöl krümelig braten. Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch zufügen und kurz mitbraten. Rotwein und 3/8 l (375 ml) Wasser zugießen, Beutelinhalt Fix für Hackbällchen Toscana einrühren, aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten garen.
3. Gehackte Kräuter und Crème fraîche unterrühren.

Gut dazu: Baguette oder Ciabattabrot

Gebackene Tomaten mit Hack-Nudel-Füllung

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten

Backzeit: 20 - 25 Minuten

Zutaten:

60 g kleine Nudeln (z. B. Hörnchen)
Salz
4 - 6 gleichgroße Tomaten
Pfeffer
1 Zwiebel
100 g Hackfleisch
1 EL MAZOLA Keimöl
2 EL fein geschnittener frischer Salbei
125 g Mozzarella
1 BE KNORR Fix für Hackbällchen Toscana
200 ml Schlagsahne



Zubereitung:

1. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen und abtropfen lassen.
2. Tomaten waschen, jeweils einen Deckel abschneiden und mit einem Teelöffel aushölen. Tomaten innen salzen und pfeffern. Zwiebel schälen, fein würfeln und mit Hackfleisch im heißen Keimöl anbraten. Salbei und Nudeln untermischen. Mozzarella würfeln, zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Alles in die Tomaten füllen und in eine flache Auflaufform geben. Beutelinhalt Fix für Hackbällchen Toscana mit Sahne und 50 ml Wasser verrühren. Sauce über die Tomaten gießen, Tomatendeckel aufsetzen.
4. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) 20 - 25 Minuten** backen.

Tipp: Nach dem selben Rezept kleine Patisson-Kürbisse füllen.

Hackbällchen in Tomaten-Mango-Ragout

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten:

350 g Hackfleisch
1 Eigelb
Salz
Pfeffer
1 EL MAZOLA Keimöl
1 Mango
100 g Cocktailtomaten
1 kleine grüne Chilischote
50 ml Schlagsahne
1 BE KNORR Fix für Hackbällchen Toscana
2-3 TL Mango-Chutney
gehackte Petersilie zum Garnieren



Zubereitung:

1. Hackfleisch mit Eigelb vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Ca. 10 Bällchen formen und im heißen Keimöl rundum braten. Herausnehmen.

2. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern lösen und in Spalten schneiden.

Cocktailtomaten waschen und vierteln. Chilischote putzen, waschen und fein schneiden.

Mango und Chili im heißen Bratfett anbraten. 200 ml Wasser und Sahne zugießen, Beutelinhalt Fix für Hackbällchen Toscana einrühren und aufkochen.

3. Tomaten zugeben und bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten garen.

Hackbällchen im Ragout kurz ziehen lassen. Mit Mango-Chutney, Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp: Anstelle von Mango 300 - 400 g Pfirsiche oder Nektarinen verwenden.

Dazu passt Reis.

Minzbraten Toscana

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Backzeit: ca. 40 Minuten

Zutaten:

400 g Hackfleisch
50 g Magerquark (oder Ricotta)
50 g Speckwürfel
4 - 5 Zweige Minze
2 - 3 Zweige Thymian
Salz
Pfeffer
1 EL MAZOLA Keimöl
1 BE KNORR Fix für Hackbällchen Toscana
100 ml Schlagsahne



Zubereitung:

1. Hackfleisch mit Magerquark und Speckwürfeln vermischen. Die Blätter der Minze- und Thymianzweige hacken, unter das Hackfleisch mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einem Laib formen.
2. Hackbraten in einem Bräter im heißen Öl rundum anbraten. Beutelinhalt Fix für Hackbällchen Toscana mit 1/4 l (250 ml) Wasser und Sahne verrühren und den Braten damit begießen.
3. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 40 Minuten** garen.

Tipp: Anstelle von frischer Minze den Inhalt eines Tee-Aufgussbeutels verwenden.

Dazu passen grüne Bandnudeln.

Feta mit Paprikagemüse

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

1-2 EL Paniermehl (Semmelbrösel)
1 TL Thymian
1 Eiweiß
2 Scheiben Schafskäse (Feta, à ca. 200 g)
1 gelbe Paprikaschote
1 rote Paprikaschote
2-3 EL Olivenöl (z. B. Bertolli)
100 ml Schlagsahne
1 BE KNORR Fix für Hackbällchen Toscana



Zubereitung:

1. Paniermehl mit Thymian vermischen. Eiweiß verquirlen. Schafskäsescheiben erst im Eiweiß, dann in der Bröselmischung wenden und gut andrücken.
2. Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen und in Würfel schneiden. In 1 EL heißem Olivenöl andünsten, 150 ml Wasser und Sahne zugießen, Beutelinhalt Fix für Hackbällchen Toscana einrühren und aufkochen. Bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten garen.
3. Käse im restlichen heißen Olivenöl bei schwacher Hitze auf beiden Seiten goldgelb braten, Paprikagemüse dazu servieren und nach Belieben mit Kräutern, z. B. Thymian, garnieren.

Tipp: Die Hälfte der Semmelbrösel durch gemahlene Mandeln ersetzen.

Gefüllte Auberginen

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 20 Min.

Backzeit: ca. 35 Minuten

Zutaten:

- 2 Auberginen (à 300 g)
- Salz
- 2 Frühlingszwiebeln
- 300 g Hähnchenbrustfilet
- 1 EL Olivenöl (z. B. BERTOLLI)
- 1 Dose weiße Bohnen (Abtropfgewicht 250 g)
- Pfeffer
- 1 BE KNORR Fix für Hackbällchen Toscana
- 200 ml Schlagsahne
- Salbeiblätter zum Garnieren



Zubereitung:

1. Auberginen längs halbieren, mit 1 EL Salz bestreuen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Mit Haushaltspapier trocken tupfen und mit einem Teelöffel bis auf einen 1 cm dicken Rand aushöhlen.
2. Aubergineninneres grob hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Hähnchenbrustfilet klein würfeln und im heißen Olivenöl anbraten. Frühlingszwiebeln und gehackte Auberginen zugeben und kurz mitdünsten. Weiße Bohnen abtropfen lassen und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Auberginen damit füllen und in eine flache Auflaufform setzen. Beutelinhalt Fix für Hackbällchen Toscana mit Sahne und 50 ml Wasser verrühren und darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 35 Minuten** garen. Nach Belieben mit Salbeiblättern garnieren.

Risotto "Toscana"

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Butter oder Margarine
- 150 g Rundkornreis (Risottoreis)
- 100 ml Weißwein
- 400 ml KNORR Fleischsuppe
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL MAZOLA Keimöl
- 225 g tiefgekühlter Blattspinat
- 200 ml Schlagsahne
- 1 BE KNORR Fix für Hackbällchen Toscana
- Salz
- Pfeffer
- geriebener Parmesan zum Bestreuen



Zubereitung:

1. Zwiebel schälen, fein würfeln und in Butter oder Margarine bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Reis zugeben und glasig dünsten. Weißwein und Fleischsuppe zugießen. Reis zugedeckt bei schwacher Hitze 20 - 25 Minuten gar ziehen lassen.
2. Knoblauch schälen und fein hacken. Im heißen Keimöl andünsten. Blattspinat zugeben, bei schwacher bis mittlerer Hitze auftauen und garen lassen. 200 ml Wasser und Sahne zugießen, Beutelinhalt Fix für Hackbällchen Toscana einrühren und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Reis in tiefe Teller verteilen, Spinat-Tomaten-Sauce dazu servieren und nach Belieben mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Scharfe Maiskolben

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

80 g durchwachsener Speck
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl (z. B. BERTOLLI)
1 - 2 getrocknete Chilischote
100 ml Schlagsahne
1 BE KNORR Fix für Hackbällchen Toscana
100 g Cocktailtomaten
1 Dose große Maiskolben (Abtropfgewicht 500 g)
1-2 EL Butter oder Margarine
1 EL Zucker
Salz
Pfeffer



Zubereitung

1. Speck in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen, würfeln und mit den Speckwürfeln im heißen Olivenöl anbraten. Chilischoten zerdrücken und zugeben.

2. 200 ml Wasser und Sahne zugießen, Beutelinhalt Fix für Hackbällchen Toscana einrühren und aufkochen lassen. Cocktailtomaten waschen, in Scheiben schneiden, zugeben und bei schwacher Hitze 1 - 2 Minuten garen.

3. Maiskolben abtropfen lassen und in zerlassener Butter oder Margarine rundum goldgelb braten. Zucker darüber streuen und etwas karamelisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mais in Stücke schneiden und in der Sauce servieren.

Dazu passen Baguette oder Ofenkartoffeln.

Rahm-Champignons

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

400 g weiße Champignons
1 große Zwiebel
1 - 2 Knoblauchzehen
50 g Schinkenspeckwürfel
1-2 EL Olivenöl (z. B. BERTOLLI)
200 ml Schlagsahne
1 BE KNORR Fix für Hackbällchen Toscana
geriebener Parmesan und Basilikumblättchen zum Garnieren



Zubereitung:

1. Champignons putzen und vierteln.
Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel in dünne Ringe schneiden und Knoblauch fein hacken.
Alles mit Schinkenspeckwürfeln im heißen Olivenöl kräftig anbraten.

2. 150 ml Wasser und Sahne zugießen, Beutelinhalt Fix für Hackbällchen Toscana einrühren, aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten kochen.
Nach Belieben mit geriebenem Parmesan und Basilikumblättchen bestreuen.

Tipp: Frisch abgezapfte Blättchen vom Bohnenkraut mitgaren, dafür das Basilikum weglassen.

Mit Nudeln, Reis oder Baguette servieren.

Nudelnester-Gratin

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Backzeit: ca. 10 Minuten

Zutaten:

300 g schmale Bandnudeln (z. B. Tagliatelle)
Salz
100 g gekochter Schinken
2 Frühlingszwiebeln
1 BE KNORR Fix für Hackbällchen Toscana
100 ml Schlagsahne
125 g Mozzarella



Zubereitung:

1. Bandnudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen.
Abtropfen lassen und portionsweise in einer flachen Auflaufform mit einer Fleischgabel zu kleinen Nestern drehen.

2. Schinken in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
Beutelinhalt Fix für Hackbällchen Toscana in 150 ml Wasser und Sahne einrühren und aufkochen.
Schinken und Frühlingszwiebeln unterrühren.

3. Mozzarella in Würfel schneiden. Sauce und Mozzarella auf die Nudelnester verteilen.
Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 10 Minuten** gratinieren.

Tipp: Cocktailtomaten zwischen die Nudelnester setzen.

Hackbraten

Sein Geheimnis - diese einzigartige Komposition ausgewählter Zutaten: Zwiebeln, Petersilie und Gewürze sorgfältig aufeinander abgestimmt.

4 Portionen
Füllmenge 100 g

Zubereitung für 500 g Hackfleisch

1. Beutelinhalt in 1/8 l (125 ml) lauwarmes Wasser einrühren.
2. Hackfleisch dazugeben und gut vermischen. Frikadellen oder Hackbraten formen.
3. Frikadellen in heißem Öl (z. B. MAZOLA Keimöl) braten.
Hackbraten im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 40 Minuten** garen.

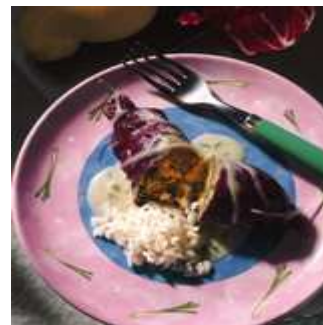


Radicchiorouladen mit Hackfleisch-Spinat-Füllung

Zutaten für 6 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten:

- 1 Pck. tiefgekühlter Blattspinat (300 g)
- 100 g ital. Provolone-Käse
- 1 Knoblauchzehe
- 1 BE KNORR Fix für Hackbraten
- 375 g gemischtes Hackfleisch
- 30 g Pinienkerne
- 20 große Radicchioblätter
- 2-3 TL KNORR Kräuter-Bouillon
- 1 EL Weißweinessig
- 6 EL MONDAMIN Fix-Soßenbinder, hell
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1-2 EL Crème fraîche



Zubereitung:

1. Blattspinat in einem Topf oder in der Mikrowelle auftauen und abtropfen lassen. Blattspinat grob hacken. Provolone-Käse in Würfel schneiden. Knoblauchzehe schälen und durchpressen. Beutelinhalt Fix für Hackbraten in 1/8 l (125 ml) lauwarmes Wasser einrühren. Hackfleisch dazugeben und gut vermischen. Spinat, Käse, Knoblauch und Pinienkerne darunter mischen.
2. Radicchioblätter waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Evtl. die dicken Blattstiele gerade schneiden. Hackfleisch-Spinat-Füllung auf die Salatblätter verteilen. Radicchioblätter aufrollen und mit Küchengarn verschnüren.
3. ½ l (500 ml) Wasser aufkochen. Kräuter-Bouillon einstreuen. Essig hinzufügen, Radicchiorouladen dazugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten garen. Brühe mit Fix-Soßenbinder binden und mit Salz, Pfeffer und Crème fraîche abschmecken. Soße zu den Radicchiorouladen servieren.

Dazu passt: Reis

Riesenburger im Pitabrot

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Backzeit: 25 - 30 Minuten

Zutaten:

- 150 g Zucchini
- 150 g Schafskäse
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 BE KNORR Fix für Hackbraten
- 375 g gemischtes Hackfleisch
- 1 kleiner Kopfsalat
- 1 Tomate
- 1 Zwiebel
- 1 Pitabrot (ca. 500 g)
- weißer Pfeffer



Zubereitung:

1. Zucchini putzen, waschen und grob raffeln. Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Rosmarinnadeln hacken.

2. Beutelinhalt Fix für Hackbraten in 1/8 l (125 ml) lauwarmes Wasser einrühren. Hackfleisch und Rosmarin dazugeben und gut vermischen. Zucchini und Schafskäse darunter mischen. Fleischteig in eine gefettete Pie- oder Pizzaform füllen, gut flach drücken und im vorgeheizten Backofen **bei 200 - 225 °C (Gas: Stufe 3 - 4/Umluft: 175 - 200 °C) 25 - 30 Minuten** backen.

3. Kopfsalat putzen, waschen, abtropfen lassen und trockentupfen. Tomate waschen, Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

4. Pitabrot durchschneiden, mit den Salatblättern belegen, Riesenburger darauf legen. Tomatenscheiben und Zwiebelringe darauf verteilen und mit Pfeffer bestreuen. Mit der oberen Pitabrothälfte abdecken und servieren

Frikadellen in Senfsauce

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

400 g Hähnchenbrustfilets
1 BE KNORR Fix für Hackbraten
100 g Doppelrahm-Frischkäse
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
2-3 EL MAZOLA Keimöl
3-4 Schalotten oder kleine Zwiebeln
150 ml KNORR Hühner-Kraftbouillon
150 ml Schlagsahne
2-3 TL körniger Senf
1-2 TL MONDAMIN Fix-Soßenbinder, hell
Salz
weißer Pfeffer
Zitronensaft



Zubereitung:

1. Hähnchenfleisch würfeln und portionsweise im Blitzhacker zerkleinern.
Beutelinhalt Fix für Hackbraten in 1/8 l (125 ml) lauwarmes Wasser einrühren.
Hähnchenfleisch, Frischkäse und Zitronenschale dazugeben und gut vermischen. Frikadellen formen.
2. Frikadellen in heißem Keimöl von beiden Seiten braten, herausnehmen und warm stellen.
3. Die Schalotten schälen, fein schneiden und im restlichem heißen Bratfett glasig dünsten.
Mit Hühner-Kraftbouillon und Sahne ablöschen, Senf unterrühren und aufkochen. Fix-Soßenbinder unter Rühren einstreuen. 1 Minute kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Dazu passen gedünstete Kohlrabischeiben, Möhren und Salzkartoffeln.

Bunter Hackkuchen

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 15 Min.

Backzeit: ca. 45 Minuten

Zutaten:

200 g Kartoffeln
2 BE KNORR Fix für Hackbraten
1 kg gemischtes Hackfleisch
1/2 TL Cayenne-Pfeffer
2 rote Paprikaschoten
2 gelbe Parikaschoten
200 g Champignons
2 EL MAZOLA Keimöl



Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen und mit Schale ca. 20 Minuten kochen.
 2. Inhalt beider Beutel Fix für Hackbraten in 1/4 l (250 ml) lauwarmes Wasser einrühren. Hackfleisch dazugeben und vermischen. Cayenne-Pfeffer untermischen.
 3. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Kartoffeln pellen und in Würfel schneiden. Champignons putzen und vierteln. Alle Zutaten unter die Hackfleischmasse geben.
 4. Eine runde Pizzaform (ca. 30 cm Durchmesser) mit Keimöl bestreichen, den Fleischteig darauf geben und glatt streichen.
Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 45 Minuten** backen.
 5. Den Hackkuchen abkühlen lassen und in Portionsstücke schneiden.
- Picknick-Tipp: Den Hackkuchen in der Pizzaform transportieren und erst "vor Ort" in Stücke schneiden.

Exotische Hackspieße

Zutaten für 8 Stück:

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten:

- 1 BE KNORR Fix für Hackbraten
- 500 g Hackfleisch
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 3 Bananen
- 1 EL Zitronensaft
- 2-3 EL MAZOLA Keimöl
- 240 g Aprikosenhälften (Dose)



Zubereitung:

1. Beutelinhalt Fix für Hackbraten in 1/8 l (125 ml) lauwarmes Wasser einrühren.

Hackfleisch und Kreuzkümmel dazugeben und gut vermischen.

Aus der Hackfleischmasse ca. 16 kleine Kugeln formen.

2. Bananen in je 5 Stücke teilen, mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Hackbällchen im heißen Keimöl braten, herausnehmen und warm stellen.

Bananen und abgetropfte Aprikosen in die Pfanne geben und kurz braten.

3. Zum Servieren abwechselnd Hackbällchen, Bananenstücke und Aprikosenhälften auf Spieße stecken stecken.

Tipp: Anstelle von gemischtem Hack Lammhackfleisch verwenden.

Dazu passt Basmatireis.

Farmer's Hackburger

Zutaten für 10 Portionen:

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten:

- 1 Beutel KNORR Fix für Hackbraten
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 2 - 3 EL MAZOLA Keimöl
- 5 Gewürzgurken
- 2 Zwiebeln
- 2 gelbe Paprikaschoten
- 10 Vollkornbrötchen
- Salat- und Radicchioblätter
- 5 EL Tomatenketchup



Zubereitung:

1. Beutelinhalt Fix für Hackbraten in 1/8 l (125 ml) lauwarmes Wasser einrühren.

Das Hackfleisch dazugeben und gut vermischen.

Aus dem Fleischteig 10 dünne Hackburger formen und in heißem Keimöl braten.

2. Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden.

Zwiebel und Paprika in 1 - 2 EL heißem Keimöl kurz dünsten.

3. Die Brötchen durchschneiden und die unteren Hälften mit einem Salat- und Radicchioblatt belegen. Nacheinander Paprikastreifen, Hackburger, Tomatenketchup, Zwiebelringe und Gewürzgurkenscheiben darauf verteilen.

Mit den oberen Brötchenhälften abdecken und servieren.

Frikadellen "Hawai"

Zutaten für 6 Stück:

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

140 g Ananasscheiben (Dose)
1 BE KNORR Fix für Hackbraten
500 g Hackfleisch
1 TL Currypulver
evtl. 2-3 EL MAZOLA Keimöl
einige Salatblätter



Zubereitung:

1. Ananas abtropfen lassen und 50 ml Saft auffangen. Ananas in kleine Stücke schneiden.
2. Beutelinhalt Fix für Hackbraten in Ananassaft und 75 ml warmes Wasser einrühren. Hackfleisch, Ananasstücke und Currypulver dazugeben. Alles gut vermischen.
3. Frikadellen formen, flach drücken und unter dem vorgeheiztem Grill von jeder Seite ca. 5 Minuten grillen oder und im heißen Keimöl braten.

Dazu schmeckt frisches Weißbrot.

Frikadellen mit Aprikosen und Curry-Sauce

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

1 kleine Dose Aprikosen (Abtropfgewicht 250 g)
1 Stück Ingwerknolle, walnussgroß
30 g Cashewkerne
1 BE KNORR Fix für Hackbraten
500 g Rinderhackfleisch
2 EL Aprikosenlikör
3 EL MAZOLA Keimöl
2 EL Currypulver Madras
1 TL KNORR Klare Delikatessbrühe
3 EL MONDAMIN Fix-Soßenbinder, hell
1-2 EL Aprikosensaft
1-2 EL Schlagsahne



Zubereitung:

1. Aprikosen abtropfen lassen, den Saft auffangen und beiseite stellen. Aprikosen in Würfel schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Cashewkerne grob hacken.
2. Beutelinhalt Fix für Hackbraten in 1/8 l (125 ml) lauwarmes Wasser einrühren. Hackfleisch, Ingwer, Cashewkerne und Aprikosenlikör dazugeben und gut vermischen. Aprikosenwürfel darunter geben. 8 flache Hacksteaks formen. Hacksteaks in heißem Keimöl von jeder Seite ca. 4 Minuten braten, herausnehmen, auf eine Platte geben und warm stellen.
3. Currypulver im Bratensatz anschwitzen. 1/4 l (250 ml) Wasser dazugießen, aufkochen und Klare Delikatessbrühe hinzufügen. Fix-Soßenbinder unter Rühren in die kochende Flüssigkeit einstreuen und ca. 1 Minute kochen lassen.
4. Curry-Sauce mit Aprikosensaft und Sahne abschmecken und zu den Frikadellen servieren.

Dazu passt: Petersilienreis

Frikadellen mit pikanter Käse-Füllung

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

500 g gemischtes Hackfleisch
1 BE KNORR Fix für Hackbraten
150 g Schafskäse
2 Zwiebeln
4 Cornichons
1 TL mittelscharfer Senf
2 EL MAZOLA Keimöl



Zubereitung:

1. Fleisch mit Beutelinhalt Fix für Hackbraten und 1/8 l (125 ml) Wasser verkneten.
8 flache Frikadellen formen.

2. Schafskäse, Zwiebeln und Cornichons fein würfeln, mit Senf mischen.
Auf 4 Frikadellen verteilen. Die anderen Frikadellen aufsetzen und den Rand zusammendrücken.

3. Fleisch mit Keimöl bestreichen und auf beiden Seiten 5 Minuten grillen.

Dazu schmeckt grüner Salat und Baguette.

Gefüllte Paprikaschoten

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 15 Min.

Backzeit: 50 - 60 Minuten

Zutaten:

50 g Langkornreis
4 mittelgroße Paprikaschoten
1 BE KNORR Fix für Hackbraten
500 g Hackfleisch
1 Msp. Cayenne-Pfeffer
1 Pck. KNORR Tomato al Gusto "Kräuter" (370 g)



Zubereitung:

1. 1/8 l (125 ml) Wasser aufkochen, den Reis dazugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten quellen lassen.

2. Von den Paprikaschoten am Stielansatz einen Deckel abschneiden.
Die Kerne mitsamt den dicken weißen Rippen herauslösen. Paprikaschoten waschen.

3. Beutelinhalt Fix für Hackbraten in 1/8 l (125 ml) lauwarmes Wasser einrühren, das Hackfleisch, den fertigen Reis und Cayenne-Pfeffer dazugeben und alles gut vermischen.
Den Hackfleischteig in die vorbereiteten Paprikaschoten füllen. Die Gemüsedeckel darauf legen.

4. Packungsinhalt Tomato al Gusto in eine gefettete Auflaufform geben.
Die gefüllten Paprikaschoten hineinsetzen und im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) 50 - 60 Minuten** garen.
Das Gemüse eventuell in den letzten 10 - 15 Minuten der Garzeit mit Alufolie abdecken.

Gefüllter Hackbraten

Zutaten für 8 Portionen:
Zubereitungszeit: 55-60 Minuten
Backzeit: 35-45 Minuten

Zutaten:

2-4 mittelgroße Möhren
300 g Broccoliröschen
Salz
2 BE KNORR Fix für Hackbraten
1 kg gemischtes Hackfleisch



Zubereitung:

1. Die Möhren schälen und waschen. Broccoliröschen putzen und waschen. Möhren in Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Broccoliröschen 5 Minuten mitgaren.
 2. ¼ l (250 ml) lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben, Inhalt beider Beutel Fix für Hackbraten einrühren. Das Hackfleisch dazugeben und alles gut vermischen. Hackfleischmasse mit den Händen zu einem länglichen Fladen formen und flachdrücken.
 3. Broccoliröschen auf der Hackfleischmasse quasi als Mittelstreifen hintereinander aufreihen, die Möhren rechts und links daneben legen. Den Hackteig über dem Gemüse zusammenklappen. Umdrehen und in einen am Boden gefetteten Bräter geben oder auf eine Fettpfanne setzen. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) 35-45 Minuten** garen.
- Tipp: Der Hackbraten schmeckt warm und kalt, so dass Sie ihn auch gut für eine Party oder ein Picknick vorbereiten können.

Gemüse-Hackburger

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten:

200 g tiefgekühlte Gemüse-Mischung (z.B. Broccoli, Möhren, Bohnen)
4 kleine Tomaten
einige Blätter von Batavia- oder Friséesalat
4 Hamburger-Brötchen
1 BE KNORR Fix für Hackbraten
500 g Hackfleisch
2-3 EL MAZOLA Keimöl
4 Scheiben Schmelzkäse



Zubereitung:

1. Gemüse-Mischung auftauen lassen. Tomaten und Salatblätter waschen. Tomaten in Scheiben schneiden. Hamburger-Brötchen aufbacken.
2. Beutelinhalt Fix für Hackbraten in 1/8 l (125 ml) lauwarmes Wasser einrühren. Hackfleisch und Gemüse dazugeben und gut vermischen. 4 Frikadellen formen und im heißen Keimöl von beiden Seiten 5-8 Minuten braten.
3. Die Hamburger-Brötchen mit Salatblättern, Frikadellen, Schmelzkäse- und Tomatenscheiben belegen.

Hackbraten mit Schafskäse

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten



Zutaten:

1 BE KNORR Fix für Hackbraten

200 g Schafskäse

500 g Hackfleisch

Zubereitung:

1. Beutelinhalt Fix für Hackbraten in 1/8 l (125 ml) lauwarmes Wasser einrühren.

Schafskäse würfeln und mit dem Hackfleisch dazugeben. Alles gut vermischen.

2. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen einen Laib formen und in einen gefetteten Bräter oder auf ein Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 40 Minuten** garen.

Tipp: Servieren Sie als Beilage geröstete Kartoffelwürfel mit einer würzigen Remoulade.

Hackfleischrolle mit Champignons

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 10 Min.

Backzeit: 35 - 40 Minuten



Zutaten:

1 Scheibe durchwachsener Speck (50g)

250 g Champignons

1 Bund Frühlingszwiebeln

½ Bund glatte Petersilie

1-2 EL MAZOLA Keimöl

weißer Pfeffer

1 BE KNORR Fix für Hackbraten

500 g gemischtes Hackfleisch

Zubereitung:

1. Speck in kleine Würfel schneiden. Champignons putzen, kurz waschen und in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden.

Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.

2. Speckwürfel im heißen Keimöl braten. Champignons dazugeben und dünsten bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Frühlingszwiebeln kurz mitdünsten. Mit Pfeffer abschmecken und die Petersilie darunter mischen.

3. Beutelinhalt Fix für Hackbraten in 1/8 l (125 ml) lauwarmes Wasser einrühren.

Hackfleisch dazugeben und gut vermischen. Hackfleisch zwischen Klarsichtfolie zu einem Rechteck (30 x 40 cm) ausrollen.

Champignonmasse darauf verteilen und mit Hilfe der Folie aufrollen. Enden der Folie fest andrücken.

4. Hackfleischrolle in eine gefettete flache Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen

bei 200 - 225 °C (Gas: Stufe 3 - 4/Umluft: 175 - 200 °C) 35 - 40 Minuten garen.

Dazu passt: gemischter Salat und Baguette.

Hackfleischstrudel

Zutaten für 8-10 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. 40 Min. - 1Std. 50 Min.

Gehzeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: 50 - 60 Minuten

Zutaten:

250 g Mehl

Salz

3-4 EL MAZOLA Keimöl

1 Bund Schnittlauch

3 - 4 Gewürzgurken

1 BE KNORR Fix für Hackbraten

500 g Hackfleisch

50 g geriebener Käse z.B. Emmentaler

10 g Margarine



Zubereitung:

1. Mehl, 1/8 l (125 ml) lauwarmes Wasser, Salz und Keimöl in eine Schüssel geben und alles mit einem Handrührgerät gut verkneten, bis der Strudelteig schmeidig ist und sich vom Schüsselrand löst. Den Teig längere Zeit auf die Arbeitsfläche schlagen, bis er geschmeidig und glänzend ist. Den Teig mit Keimöl bestreichen und ca. 30 Minuten unter einer vorgewärmten Schüssel ruhen lassen.

2. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Gurken würfeln. Beutelinhalt Fix für Hackbraten in 1/8 l (125 ml) lauwarmes Wasser einrühren. Das Hackfleisch dazugeben und gut vermischen.

3. Den Strudelteig zuerst mit einem Rollholz auf einem bemehlten Leinen- oder Geschirrtuch dünn ausrollen und dann mit den Händen von der Mitte aus nach allen Seiten dünn ausziehen.

4. Auf ¾ der Teigflächen nacheinander Käse, Schnittlauch, Gurkenwürfel und Hackfleischmasse verteilen. Dabei die Hackfleischmasse in kleinen Mengen gleichmäßig auf die Fläche verteilen. Anschließend den Strudel mit Hilfe des Tuches aufrollen, auf ein gefettetes Backblech legen, mit geschmolzener Margarine bestreichen und im vorgeheizten Backofen **bei 225°C (Gas: Stufe 4/Umluft: 200°C) 50 - 60 Minuten** backen.

Tipp: Hackfleischstrudel warm oder kalt mit Tomatensauce und gemischtem Salat servieren.

Hackfleischtaschen

Zutaten für 12 Stück:
Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
Backzeit: 25 - 30 Minuten

Zutaten:

450 g tiefgekühlter Blätterteig
12 Cocktailtomaten
1 Ei
1 BE KNORR Fix für Hackbraten
400 g Hackfleisch
1 Knoblauchzehe
1/2 TL Oregano
100 g geriebener Gouda



Zubereitung:

1. Blätterteig auftauen. Cocktailtomaten waschen. Ei trennen.
Beutelinhalt Fix für Hackbraten in 1/8 l (125 ml) lauwarmes Wasser einrühren.
Hackfleisch, die durchgepresste Knoblauchzehe und Oregano dazugeben und gut vermischen.

2. Blätterteig in 12 Quadrate teilen.
Jeweils in die Mitte der Teigstücke etwas Fleischmasse und 1 Cocktailtomate geben.
Die Ränder mit Eiweiß bestreichen und den Teig zu Dreiecken zusammenfalten.
Die Ränder festdrücken.

3. Blätterteigstücke mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Käse bestreuen.
Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) 25-30 Minuten** backen.

Tipp: Hackfleischtaschen sind ein echter Partyhit. Pro Person etwa 3 Stück kalkulieren.

Hackkuchen "rot-weiß"

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Backzeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

2 kleine rote Paprikaschoten
200 g Schafskäse (Feta)
1 BE KNORR Fix für Hackbraten
500 g Hackfleisch
2 EL Pinienkerne



Zubereitung:

1. Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen und in Würfel schneiden.
Schafskäse ebenfalls in Würfel schneiden.

2. Beutelinhalt Fix für Hackbraten in 1/8 l (125 ml) lauwarmes Wasser einrühren.
Hackfleisch zugeben und vermischen. Schafskäse- und Paprikawürfel zugeben und untermischen.

3. Die Hackmischung in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben, gleichmäßig verteilen und mit Pinienkernen bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen **bei 225 °C (Gas: Stufe 4/Umluft: 200 °C) ca. 30 Minuten** backen.

Tipp: Fürs Partybuffet den Kuchen in kleine Stücke schneiden.

Hackpizza mit Gemüse

Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Backzeit: 40 - 50 Minuten

Zutaten:

- 2 BE KNORR Fix für Hackbraten
- 1 kg Hackfleisch
- 2 TL Oregano
- 2 Knoblauchzehen
- 5 Tomaten (ca. 400 g)
- 1 Zucchini (ca. 350 g)
- 1 gelbe Paprikaschote (ca. 150 g)
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

1. Inhalt beider Beutel Fix für Hackbraten in 1/4 l (250 ml) lauwarmes Wasser einrühren. Hackfleisch und 1 TL Oregano dazugeben. Knoblauchzehen schälen, durchpressen und zufügen. Alles gut vermischen.

2. Gemüse putzen und waschen.

Tomaten und Zucchini in Scheiben und Paprika in Streifen schneiden.

Den Fleischteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech dünn ausrollen und mit dem Gemüse belegen. Alles mit Salz, Pfeffer und restlichem Oregano würzen. Mit Käse bestreuen.

3. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) 40 - 50 Minuten** backen.

Dazu passt ein frischer Salat der Saison.

Kleine Kartoffel-Hack-Snacks

Zutaten für 24 Stück:

Zubereitungszeit: 35-40 Minuten

Zutaten:

24 kleine gegarte Pellkartoffeln
6 Tomaten (à 60 g)
2 Zucchini (500 g)
2 Möhren (160 g)
1 BE KNORR Fix für Hackbraten
500 g Hackfleisch
100 g geriebener Emmentaler



Zubereitung:

1. Alufolie in 15 cm breite Streifen schneiden und diese in 15 x 15 cm große Quadrate teilen, für insgesamt 24 Stück. Jedes Quadrat über ein umgedrehtes Marmeladen- oder Wasserglas stülpen und formen.

2. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, Stielansätze herausschneiden und vierteln, Zucchini und Möhren putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden, evtl. halbieren.

3. Beutelinhalt Fix für Hackbraten in 1/8 l (125 ml) lauwarmes Wasser einrühren. Das Hackfleisch dazugeben und gut vermischen.

4. Aluförmchen innen mit Keimöl ausfetten. Dann Kartoffelscheiben, Hackfleisch und Gemüse nacheinander in die 24 Förmchen einschichten, alles mit geriebenem Käse bestreuen und im Backofen bei 200-225°C (Gas: Stufe 3-4/Umluft: 175- 200°C) ca. 15 Minuten garen.

Knackige Hackbällchen

Für 4 Snack-Portionen:

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten:

1 BE KNORR Fix für Hackbraten
500 g Schweinehackfleisch
3 EL Mandelblättchen
3 EL Sesamsamen
MAZOLA Keimöl zum Braten



Zum Dippen:

KNORR Schlemmersauce Curry, KNORR Schlemmersauce Knoblauch, KNORR Schlemmersauce Cocktail, KNORR Schlemmersauce Asia süß-sauer

Zubereitung:

1. Beutelinhalt Fix für Hackbraten in 1/8 l (125 ml) lauwarmes Wasser einrühren. Hackfleisch dazugeben und gut vermischen. Hackfleischteig halbieren.

2. Mandelblättchen und Sesam in einer Pfanne ohne Fettzugabe nacheinander goldbraun rösten. Jeweils unter eine Hackfleischteighälfte mischen.

3. Aus dem Teig ca. 24 kleine Hackbällchen formen und im heißen Keimöl rundherum braten.

Knackige Hackminis

Zutaten für 30 Minis:

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

- 1 BE KNORR Fix für Hackbraten
- 500 g Hackfleisch
- 100 g Magerquark
- 2-3 EL MAZOLA Keimöl
- 1 - 2 Eiweiß
- 1-2 EL Mohn
- 30 g Mandelblättchen oder gehobelte Haselnüsse
- 2 EL Sesamsaat



Zubereitung:

1. Beutelinhalt Fix für Hackbraten in 1/8 l (125 ml) lauwarmes Wasser einrühren. Hackfleisch und Quark zufügen und mit einer Gabel gut vermischen.
2. Walnussgroße Bällchen formen und im heißen Keimöl rundherum ca. 5 Minuten braten.
3. Hackbällchen aus der Pfanne nehmen und noch heiß im verschlagenen Eiweiß, dann jeweils einen Teil in Mohn, Mandelblättchen, gehobelten Nüssen oder Sesamsaat wälzen. Nochmals in die heiße Pfanne geben und goldbraun rösten.
4. Hackminis lauwarm oder kalt auf einer Platte anrichten.

Königsberger Klopse in Kapernsauce

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten:

- 1 BE KNORR Fix für Hackbraten
- 3 EL Kapern
- 500 g Hackfleisch
- 1 TL Salz
- 5 gehäufte EL MONDAMIN Fix-Soßenbinder, hell
- 50 ml Schlagsahne
- Pfeffer
- Zitronensaft



Zubereitung:

1. Beutelinhalt Fix für Hackbraten und 1 EL Kapern in 1/8 l (125 ml) lauwarmes Wasser einrühren. Hackfleisch dazugeben, gut vermischen und ca. 12 Klopse formen.
2. 3/4 l (750 ml) Wasser und Salz aufkochen und die Klopse hineingeben. Bei schwacher Hitze 10-15 Minuten ziehen lassen und herausnehmen.
3. Das Kochwasser aufkochen und mit Fix-Soßenbinder binden. Sahne zugießen und mit restlichen Kapern, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Klopse in der Sauce heiß werden lassen.

Tipp: Ins Kochwasser für die Klopse 2-3 frische Lorbeerblätter geben.

Dazu passen Salzkartoffeln oder Reis.

Krautbraten

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 25 Min.

Zutaten:

- 1 Kopf Wirsing oder Weißkraut (ca. 1 kg)
- Salz
- 1 Möhre
- ½ Bund Petersilie
- 1 BE KNORR Fix für Hackbraten
- 250 g Hackfleisch
- 250 g rohe Schweinebratwurst (Brät)
- 1 TL Kümmel
- 4 dünne Scheiben durchwachsener Speck



Zubereitung:

1. Wirsing oder Weißkraut putzen und in kochendes Salzwasser geben, 15 Minuten ziehen lassen. Die äußeren Blätter (ca. 12) ablösen und gut abtupfen. Den restlichen Kohl klein schneiden. Möhren schälen und fein raspeln, Petersilie waschen und fein hacken.

2. Beutelinhalt Fix für Hackbraten in 1/8 l (125 ml) lauwarmes Wasser einrühren. Hackfleisch, Brät, Möhre, Petersilie und Krautstreifen untermischen. Mit Kümmel würzen.

3. Eine gefettete Kastenform (30 cm Länge) mit 3-4 Kohlblättern auslegen. Fleischfüllung und Kohlblätter im Wechsel einschichten (ca. 3 Schichten), mit Kohlblättern bedecken und mit Speckscheiben belegen.

Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 60 Minuten** garen.

Dazu schmeckt Kartoffelsalat, zubereitet mit KNORR Rinds-Bouillon.

Scharfe Hackröllchen

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chilischote
- 1 BE KNORR Fix für Hackbraten
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 3-4 EL MAZOLA Keimöl



Zubereitung:

1. Knoblauch schälen und durch die Presse drücken, Chilischote halbieren, entkernen, waschen und sehr fein hacken.

2. Beutelinhalt Fix für Hackbraten in ¼ l (250 ml) lauwarmes Wasser einrühren. Hackfleisch, Knoblauch und Chilischote dazugeben und gut vermischen.

3. Die Hackfleischmasse in ca. 10 cm lange und 2 cm dicke Rollen formen und im heißen Keimöl von jeder Seite ca. 4 Minuten braten oder mit Keimöl bestreichen und unter dem vorgeheizten Grill von jeder Seite ca. 5-6 Minuten grillen.

Dazu passt Weißkrautsalat mit Paprika und Baguette.

Sommer-Sandwich

Zutaten für 12 Sandwiches:

Zubereitungszeit: 30-35 Minuten

Zutaten:

- 1 Beutel KNORR Fix für Hackbraten
- 500 g Hackfleisch
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- 150 g Vollmilchjoghurt
- 1 EL Salat-Mayonnaise
- Salz
- Pfeffer
- evtl. etwas Zitronensaft
- 3 Tomaten (à 60 g)
- 50 g Eisbergsalat
- 1 Zwiebel
- 12 Scheiben Toastbrot



Zubereitung:

1. Beutelinhalt Fix für Hackbraten in 1/8 l (125 ml) lauwarmes Wasser einrühren. Hackfleisch dazugeben und gut vermischen. Das Hackfleisch auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech 20 x 30 cm ausrollen und im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) 15-20 Minuten** garen.
2. Für die Sauce die frischen Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Joghurt und Mayonnaise verrühren, mit Salz, Pfeffer und evtl. Zitronensaft abschmecken. Die Kräuter darunter geben.
3. Tomaten und Salat waschen. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden, Eisbergsalat in feine Streifen schneiden und Tomaten in Scheiben schneiden.
4. Fertige Hackfleisch-Platte in 10 x 10 cm große Quadrate teilen. 6 Scheiben Toastbrot mit der Kräutersauce bestreichen, Hackfleischquadrate auf die Toastscheiben geben, Sauce, Tomaten, Zwiebelringe und Salat darauf verteilen und mit den restlichen Toastscheiben abdecken. Die Sandwiches diagonal halbieren und servieren.

Überbackene Hackfleisch-Kartoffeln

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Backzeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

1 kg Kartoffeln

1 BE KNORR Fix für Hackbraten

400 g Hackfleisch

2 EL Kapern



Zubereitung:

1. Kartoffeln gut waschen und bürsten. Mit der Schale ca. 20 Minuten kochen und der Länge nach halbieren. Kartoffelhälften mit einem scharfen Löffel leicht aushöhlen.

2. Beutelinhalt Fix für Hackbraten 1/8 l (125 ml) lauwarmes Wasser einrühren. Hackfleisch dazugeben und gut vermischen. Kapern und Kartoffelinneres untermischen.

3. Kartoffelhälften mit Fleischmasse füllen. Hälften auf ein gefettetes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft 175 °C) ca. 30 Minuten** überbacken.

Dazu passt: Pikante Tomatensoße und frischer Salat.

Hackfleisch ´Jäger Art´

Sein Geheimnis - die einzigartige Komposition ausgewählter Zutaten: Mit Champignons und Tomaten sorgfältig für ein herzhaftes Nudelgericht abgestimmt.

3 Portionen
Füllmenge 40 g

Zubereitung für 250g Hackfleisch



1. Hackfleisch in einem Topf in etwas heißem Keimöl (z. B. MAZOLA Keimöl) anbraten.
2. ¼ l (250 ml) Wasser dazugießen und Beutelinhalt mit dem Kochlöffel einrühren. Unter Rühren aufkochen.
3. Bei schwacher Hitze 10 Minuten mit geschlossenem Deckel garen. Ab und zu umrühren.

Fleischstrudel

Zutaten für 6 - 8 Portionen:
Zubereitungszeit: ca. 2 Std. 10 Min.
Gehzeit: 60 Minuten
Backzeit: ca. 35 Minuten

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mehl
Salz

3-4 EL MAZOLA Keimöl

Für die Füllung:

400 g Champignons
1 Möhre (ca. 60 g)
1 Zwiebel
500 g gemischtes Hackfleisch
5 EL MAZOLA Keimöl
2 BE KNORR Fix für Hackfleisch "Jäger-Art"
3 EL gehackte Petersilie



Zubereitung:

1. Mehl und Salz mischen und nach und nach Öl und 1/8 l (125 ml) lauwarmes Wasser darunter kneten, bis der Teig geschmeidig ist.

Den Teig in einen Gefrierbeutel geben und 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

2. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden.

Möhre und Zwiebel schälen und fein würfeln. Hackfleisch und Gemüse in 3 EL Keimöl anbraten.

200 ml Wasser dazugießen und Inhalt beider Beutel Fix für Hackfleisch „Jäger-Art“ einrühren.

Unter Rühren aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Minuten garen. Ab und zu umrühren. Petersilie hinzufügen.

3. Teig auf bemehltem Geschirrtuch zu einem großen Rechteck (ca. 30 x 20 cm) ausrollen.

Mit dem Handrücken unter den Teig fassen und den Teig zum Rand hin auf 40 x 30 cm dünn ausziehen.

4. Pilz-Hackfleisch-Mischung gleichmäßig darauf verteilen. Den Studel von der breiten Seite her durch Anheben des Handtuchs aufrollen. Vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Mit restlichem Keimöl bestreichen und im vorgeheizten Backofen **bei 225 °C (Gas: Stufe 4/Umluft: 200 °C) ca. 35 Minuten** backen.

Dazu passt ein frischer grüner Salat.

Hackfleisch-Schafskäse-Auflauf

Sein Geheimnis - die beliebte Kombination von Hackfleisch und Kartoffeln, abwechslungsreich ergänzt durch würzigen Schafskäse, abgerundet mit Petersilie und Zwiebelstückchen.

2-3 Portionen
Füllmenge 50 g

Zubereitung für 350 g Kartoffeln, 300 g Hackfleisch, 200 ml Schlagsahne und 200 g Schafskäse

1. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Hackfleisch in einem Topf in etwas heißem Öl (z.B. MAZOLA Keimöl) anbraten.
2. 200 ml kaltes Wasser und 200 ml Schlagsahne dazugießen, Beutelinhalt einrühren und unter Rühren aufkochen.
3. Kartoffelscheiben dazugeben. Bei schwacher Hitze unter Rühren 1-2 Min. kochen. Alles in eine Auflaufform geben.
4. Mit zerkrümeltem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (GAs: Stufe3/Umluft:175°C) 35-40 Min. backen.



Grüne Bolognese

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten:

150 g Hackfleisch
1 EL MAZOLA Keimöl
225 g tiefgekühlten Blattspinat
2 Frühlingszwiebeln
½ Bund Basilikum
1 BE KNORR Fix für Hackfleisch-Schafskäse-Auflauf
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

1. Hackfleisch in einem Topf im heißen Olivenöl anbraten. Gefrorenen Blattspinat und 2 EL Wasser zugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten garen.
2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Basilikum waschen und fein schneiden. 400 ml kaltes Wasser zum Hackfleisch und Spinat geben. Beutelinhalt Fix für Hackfleisch-Schafskäse-Auflauf einrühren und unter Rühren aufkochen lassen.
3. Frühlingszwiebeln und Basilikum untermischen und heiß werden lassen. Bolognese nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Dazu passen Spaghetti.

Blumenkohl-Hack-Auflauf

Zutaten für 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten

Backzeit: 25 - 30 Minuten

Zutaten:

400 g frischer Blumenkohl (oder 300 g tiefgekühlter Blumenkohl)
Salz

1 Knoblauchzehe

350 g Hackfleisch

1-2 TL Tomatenmark

1-2 EL MAZOLA Keimöl

Pfeffer

½ TL getrockneter Thymian

1 BE KNORR Fix für Hackfleisch-Schafskäse-Auflauf

100 ml Schlagsahne

50 g geriebenen Käse



Zubereitung:

1. Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen. Gefrorenen Blumenkohl auftauen lassen. Blumenkohl in 1/2 l (500 ml) leicht gesalzenem kochendem Wasser 5 - 7 Minuten garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. 300 ml Blumenkohlwasser abmessen.

2. Knoblauchzehe schälen, fein hacken und mit Hackfleisch und Tomatenmark im heißen Keimöl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und in eine Auflaufform geben. Blumenkohlröschen darauf verteilen.

3. Beutelinhalt Fix für Hackfleisch-Schafskäse-Auflauf in das Blumenkohlwasser einrühren, Schlagsahne dazugeben und unter Rühren aufkochen. Sauce über den Blumenkohl gießen, mit geriebenem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) 25 - 30 Minuten** überbacken.

Gefüllte Weinblätter

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Backzeit: ca. 45 Minuten

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- ½ Bund Dill
- ½ Bund Petersilie
- 300 g Hackfleisch
- 100 g gegarten Reis
- 1 EL MAZOLA Keimöl
- Salz
- Pfeffer
- 12 Weinblätter (Dose)
- Schale einer kleinen unbehandelten Zitrone
- 1 BE KNORR Fix für Hackfleisch-Schafskäse-Auflauf
- 100 ml Schlagsahne
- 1-2 EL Zitronensaft



Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Dill und Petersilie waschen und fein hacken.
Hackfleisch mit gegartem Reis, Zwiebelwürfeln, 2 TL gehackte Kräutern und Keimöl vermischen.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Weinblätter mit heißem Wasser abspülen und trocken tupfen.
Blätter ausbreiten und je 1 EL Hackfüllung in die Mitte legen.
Blattseiten darüber klappen, fest aufrollen und in eine Auflaufform legen.
Mit ca. 600 ml heißen Wasser übergießen, mit einem Teller beschweren und zugedeckt im vorgeheizten Backofen **bei 150 °C (Gas: Stufe 1 - 2/Umluft: 125 °C) ca. 45 Minuten** garen.
3. Die Schale von der Zitrone abreiben.
Beutelinhalt Fix für Hackfleisch-Schafskäse-Auflauf in 200 ml kaltes Wasser einrühren, Schlagsahne dazugeben und unter Rühren aufkochen.
Zitronenschale, restliche Kräuter und Zitronensaft unterrühren.
Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den abgetropften gefüllten Weinblättern servieren.

Griechischer Spinat-Hackauflauf

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Backzeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

450 g tiefgekühlten Blattspinat
300 g Hackfleisch
1-2 EL MAZOLA Keimöl
1 BE KNORR Fix für Hackfleisch-Schafskäse-Auflauf
200 ml Schlagsahne
150 g Vollmilchjoghurt
200 g Schafskäse (Feta)
1 Knoblauchzehe



Zubereitung:

1. Blattspinat in einem Topf oder in der Mikrowelle auftauen und gut abtropfen lassen. Hackfleisch im heißen Keimöl anbraten. Beides in einer flachen Auflaufform verteilen.
2. Beutelinhalt Fix für Hackfleisch-Schafskäse-Auflauf mit Schlagsahne und Vollmilchjoghurt verrühren. 150 g Schafskäse zerkrümeln und unterrühren. Knoblauchzehe schälen und dazupressen.
3. Sauce über Fleisch und Spinat verteilen, restlichen Schafskäse zerkrümeln und darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 30 Minuten** backen.

Mediterraner Nudel-Auflauf

Zutaten für 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Backzeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

200 g Spinatnudeln
Salz
300 g Hackfleisch
1 EL Olivenöl
400 ml kaltes Wasser
1 BE KNORR Fix für Hackfleisch-Schafskäse-Auflauf
1-2 Knoblauchzehen
200 g Schafskäse (Feta)
1-2 EL Zitronensaft
2 Tomaten
100 ml Schlagsahne



Zubereitung:

1. Spinatnudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen und abgießen.
2. Hackfleisch im Olivenöl anbraten, 400 ml kaltes Wasser zugießen, Beutelinhalt Fix für Hackfleisch-Schafskäse-Auflauf einrühren und unter Rühren aufkochen. Knoblauchzehen schälen und dazupressen. 100 g Schafskäse etwas zerkrümeln und mit Zitronensaft unterrühren.
3. Tomaten waschen, entkernen und würfeln. Die Hälfte der Nudeln in eine gefettete flache Auflaufform geben. Hacksauce darauf verteilen. Restliche Nudeln und Tomatenwürfel darauf geben. Übrigen Schafskäse zerkrümeln, mit Schlagsahne verrühren und über die Nudeln verteilen.
4. Auflauf im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 30 Minuten** garen.

Tipp: Mit Basilikumblättern garnieren.

Lammrücken mit Ziegenkäsehaube

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Backzeit: 10 - 15 Minuten

Zutaten:

2 Lammlachse (ausgelöster Lammrücken)
1-2 EL Olivenöl
300 g Zucchini
100 ml Schlagsahne
1 BE KNORR Fix für Hackfleisch-Schafskäse-Auflauf
125 g Ziegenfrischkäse
1 Eigelb
1 EL Mehl
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
1 TL gehacktes Rosmarin



Zubereitung:

1. Lammlachse in heißem Olivenöl von jeder Seite ca. 3 Minuten braten.
Herausnehmen, salzen und pfeffern.

2. Zucchini waschen und in Scheiben schneiden, in dem restlichen Bratfett andünsten.
200 ml kaltes Wasser und Schlagsahne zugießen, Beutelinhalt Fix für Hackfleisch-Schafskäse-Auflauf
einrühren und unter Rühren aufkochen. Alles in eine flache Auflaufform geben.

3. Ziegenfrischkäse mit Eigelb und Mehl verrühren. Knoblauchzehe schälen und dazupressen.
Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Ziegenkäse auf dem Lammfleisch verteilen und in die Form
setzen.
Im vorgeheizten Backofen **bei 225 °C (Gas: Stufe 4/Umluft: 200 °C) 10 - 15 Minuten** überbacken.

Tipp: Gelingt auch mit Hähnchenbrustfilet.

Dazu passen Röstkartoffeln.

Speckschnitzel auf Apfelkraut

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten:

- 2 Schweineschnitzel
- Salz
- Pfeffer
- 75 g durchwachsenen Speck
- 100 g Semmelbrösel
- 2 EL Mehl
- 1-2 Eier
- 1 Zwiebel
- 3 EL MAZOLA Keimöl
- 1 Dose Sauerkraut (Abtropfgewicht 285 g)
- 300 ml Apfelsaft
- 1 BE KNORR Fix für Hackfleisch-Schafskäse-Auflauf
- 1 großer roter Apfel
- 1 EL Zucker



Zubereitung:

1. Schweineschnitzel in Nuggetgröße schneiden, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Durchwachsenen Speck in kleine Würfel schneiden und mit Semmelbrösel mischen. Schnitzel in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen, in der Speck-Bröselmischung wenden und andrücken.
2. Zwiebel schälen, fein würfeln und in 1 EL heißem Keimöl andünsten. Sauerkraut abtropfen lassen und zugeben. Apfelsaft zugießen, Beutelinhalt Fix für Hackfleisch-Schafskäse-Auflauf einrühren und unter Rühren aufkochen. Kraut zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten garen.
3. Inzwischen Schnitzel im restlichen Keimöl bei mittlerer Hitze goldgelb braten, herausnehmen und warm stellen. Apfel waschen, entkernen, würfeln und im restlichen Bratfett andünsten. Zucker zugeben und etwas karamellisieren lassen. Apfel zum Schluss unter das Kraut mischen und zu den Schnitzeln servieren.

Dazu passt Kartoffelpüree.

Kaninchen mit Thymiansauce

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Backzeit: ca. 40 Minuten

Zutaten:

- 1 zerlegtes Kaninchen (ca. 1 kg)
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Olivenöl
- 1 rote Paprikaschote
- 10 schwarze Oliven (ohne Steine)
- 2 TL Thymian (frisch oder getrocknet)
- 1 BE KNORR Fix für Hackfleisch-Schafskäse-Auflauf
- 50 g Crème fraîche



Zubereitung:

1. Kaninchen salzen und pfeffern. 2 EL Olivenöl in einem Bräter erhitzen und die Kaninchenteile rundherum anbraten. $\frac{1}{4}$ l (250 ml) Wasser zugießen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 40 Minuten** schmoren.

Herausnehmen und warm stellen.

2. Bratenfond vom Kaninchen durch ein Sieb in einen Messbecher gießen und mit Wasser auf 300 ml Flüssigkeit auffüllen.

3. Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen und in kleine Würfel schneiden.

Paprika, Oliven und Thymian im restlichen Olivenöl andünsten. Bratenflüssigkeit zugießen.

Beutelinhalt Fix für Hackfleisch-Schafskäse-Auflauf einrühren und unter Rühren aufkochen.

Bei schwacher Hitze ca. 2 Minuten garen.

4. Sauce mit Crème fraîche verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Kaninchen servieren.

Dazu passen Kartoffeln, Nudeln oder Baguette.

Fischfilet mit Kichererbsencreme

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten:

2-3 Fischfilets (z. B. Rotbarschfilet)
2 EL Olivenöl
1 BE KNORR Fix für Hackfleisch-Schafskäse-Auflauf
100 ml Schlagsahne
1 Dose Kichererbsen (Abtropfgewicht 265 g)
2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
1-2 TL Zitronensaft
1 TL Sambal Oelek
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

1. Fischfilets in große Stücke schneiden und im heißen Olivenöl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten.

2. Beutelinhalt Fix für Hackfleisch-Schafskäse-Auflauf in 200 ml kaltes Wasser einrühren, Schlagsahne dazugeben und unter Rühren aufkochen. Kichererbsen abtropfen lassen und hinzufügen. Knoblauchzehen schälen und dazupressen. Mit einem Stabmixer die Sauce pürieren. Nach Belieben etwas Wasser oder Milch zugeben.

3. Petersilie waschen, fein hacken und unterrühren. Mit Zitronensaft, Sambal Oelek, Salz und Pfeffer abschmecken. Fisch mit Kichererbsencreme servieren.

Tipp: Zum Servieren Teller dekorativ mit Sambal Oelek beträufeln.

Dazu Baguette und grünen Salat reichen.

Käse-Lauch-Pastete

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 10 Min.

Backzeit: ca. 45 Minuten

Zutaten:

600 g Lauch (Porree)

1 EL MAZOLA Keimöl

1 BE KNORR Fix für Hackfleisch-Schafskäse-Auflauf

200 ml Schlagsahne

2 Eier

200 g Schafskäse (Feta)

Pfeffer

Salz

275 g frischer Blätterteig (auf Backpapier backfertig ausgerollt, Kühlregal)
Butter oder Margarine



Zubereitung:

1. Lauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden.

Im heißen Keimöl unter Wenden ca. 3 Minuten dünsten. Evtl. abtropfen und abkühlen lassen.

2. Beutelinhalt Fix für Hackfleisch-Schafskäse-Auflauf mit Schlagsahne und Eiern verrühren.

Lauch untermischen und mit Pfeffer und etwas Salz würzen.

3. Eine Springform (ca. 18 cm Durchmesser) mit kaltem Wasser ausspülen.

Die Form mit dem frischen Blätterteig so auskleiden, dass die Teigränder über die Form hinausreichen. Lauch-Käsemischung einfüllen, die Teigränder bis zur Mitte darüber schlagen.

Teigoberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit etwas zerlassener Butter oder Margarine bestreichen.

4. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 45 Minuten** backen.

Jägerschnitzel

Das Geheimnis - die einzigartige Komposition ausgewählter Zutaten: Speck, Zwiebeln, Pfeffer und Petersilie würzig-deftig komponiert.

2-3 Portionen
Füllmenge 50 g

Zubereitung für 2-3 Schweine-, Puten- oder Kalbsschnitzel (à 150 g) und 250 g Champignons (frisch oder aus der Dose)



1. Schnitzel in einer Pfanne in etwas heißem Öl (z. B. MAZOLA Keimöl) braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
2. Champignons putzen, in Scheiben schneiden (bzw. abtropfen lassen) und in dem Bratfett kurz anbraten.
3. ¼ l (250 ml) kaltes Wasser dazugießen und Beutelinhalt mit dem Schneebesen einrühren. Unter Rühren aufkochen und 1 Minute kochen.
4. Schnitzel wieder in die Pfanne gießen und in der Sauce heiß werden lassen.

Boef Stroganoff

Zutaten für 2 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Rinderfilet
- 2 EL MAZOLA Keimöl
- 100 g frische Champignons (ersatzweise aus der Dose)
- 1 BE KNORR Fix für Jägerschnitzel
- 1 TL Tomatenmark
- 1 Gewürzgurke
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 2 EL Crème fraîche
- eingelegte Rote Beete zum Garnieren
- 1 Stiel Dill



Zubereitung:

1. Knoblauchzehe schälen und durchpressen. Filet in Streifen schneiden, mit der Knoblauchzehe zusammen im heißen Keimöl anbraten und aus der Pfanne nehmen.
Champignons putzen, evtl. kurz waschen, in Scheiben schneiden und im Bratfett kurz andünsten.
2. Bratensatz mit ¼ l (250 ml) Wasser ablöschen und Beutelinhalt Fix für Jägerschnitzel und Tomatenmark einrühren. Unter Rühren aufkochen und 1 Minute kochen lassen.
2. Gurke in feine Streifen schneiden, mit dem Fleisch in die Sauce geben und kurz kochen.
Mit Senf abschmecken.
3. Mit einem Klecks Crème fraîche, Roter Beete und etwas Dillsträußchen anrichten.

Schweinemedallions mit Shiitakepilzen

Zutaten für 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

250 g Shiitakepilze (oder Champignons)

1 Zwiebel

400 g Schweinefilet

2-3 EL MAZOLA Keimöl

1 BE KNORR Fix für Jägerschnitzel

2 EL Weißwein oder Apfelsaft



Zubereitung:

1. Pilze putzen, halbieren oder vierteln. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. Schweinefilet in Portionsstücke (Medallions) schneiden.

Im heißen Keimöl von beiden Seiten 5-8 Minuten braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

3. Im restlichen Bratfett Zwiebelwürfel und Pilze dünsten.

$\frac{1}{4}$ l (250 ml) kaltes Wasser dazugießen, Beutelinhalt Fix für Jägerschnitzel einrühren, unter Rühren aufkochen, mit Weißwein oder Apfelsaft abschmecken und 1 Minute kochen lassen.

4. Die Medallions auf Teller verteilen. Ausgetretenen Bratensaft in die Pilzsauce einrühren und über die Schweinemedallions geben.

Tipp: Probieren Sie statt Shiitake je nach Saison Pilze wie Steinpilze, Maronen oder Pfifferlinge.

Dazu passen grüne Bandnudeln und gedünstetes Gemüse.

Käse-Rahm-Medaillons´

Ihr Geheimnis - die einzigartige Komposition ausgewählter Zutaten, sorgfältig aufeinander abgestimmt für eine leckere Käse-Sauce mit Petersilie und Kerbel.

3 Portionen
Füllmenge 45 g

Zubereitung für 450 g Schweinefilet oder Putenmedaillons und 100 g Sahne-Schmelzkäse:

1. Schweinefilets in ca. 6 Stücke (Medaillons) schneiden und in einer Pfanne in etwas heißem Öl (z.B. MAZOLA Keimöl) braten. Herausnehmen und warm stellen.
2. 1/4 l (250 ml) kaltes Wasser in die Pfanne gießen. Beutelinhalt mit einem Schneebesen einrühren und unter Rühren aufkochen. Käse zufügen und in der Sauce schmelzen lassen.
3. Medaillons dazugeben und in der Käse-Sauce heiß werden lassen.



Selleriecremesuppe mit Cidre

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten:

250 g Knollensellerie
1 Apfel
1 Zwiebel
1-2 EL MAZOLA Keimöl
450 ml Cidre brut (oder trockenen Apfelwein/Apfelsaft)
100 ml Schlagsahne
1 BE KNORR Fix für Käse-Rahm Medaillons
Zitronensaft
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

1. Knollensellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Apfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und würfeln.
2. Zwiebel im heißen Keimöl glasig dünsten. Sellerie und Apfel zugeben und kurz mitdünsten. ¼ l (250 ml) Cidre zugießen und aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten garen.
3. Sellerie mit einem Stabmixer pürieren und evtl. durch ein feines Sieb streichen. Selleriepüree mit restlichem Cidre und Schlagsahne auffüllen, Beutelinhalt Fix für Käse-Rahm Medaillons einrühren und unter Rühren aufkochen. Suppe nach Belieben mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Suppe mit feinen Apfelschnitzen und frittierten Selleriestreifen garnieren.

Hähnchenbrust im Speckmantel

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
Backzeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

250 g Staudensellerie
250 g Möhren
1 EL MAZOLA Keimöl
1 BE KNORR Fix für Käse-Rahm Medaillons
100 g Sahne-Schmelzkäse
1 TL Zitronensaft
2 Hähnchenbrustfilets (à 150 g)
Pfeffer
6 - 8 dünne Scheiben durchwachsener Speck



Zubereitung:

1. Staudensellerie putzen, waschen und Möhren schälen.
Beides in feine Scheiben schneiden und im heißen Keimöl anbraten.
300 ml kaltes Wasser zugießen, Beutelinhalt Fix für Käse-Rahm Medaillons einrühren und unter Rühren aufkochen. Sahne-Schmelzkäse zugeben und schmelzen lassen. Zitronensaft unterrühren.
2. Hähnchenbrustfilets pfeffern und mit je 3 - 4 Scheiben durchwachsenem Speck umwickeln.
Gemüsesauce in eine flache Auflaufform geben und Filets darauf legen.
3. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 30 Minuten** backen.

Weißweinschnitzel

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten:

2 Putenschnitzel (à 150 g)
½ Bund Petersilie
2 EL Mehl
Salz
2 EL MAZOLA Keimöl
50 ml trockener Weißwein
1 BE KNORR Fix für Käse-Rahm Medaillons
100 g Doppelrahm-Frischkäse
Pfeffer



Zubereitung:

1. Putenschnitzel in 6 Stücke schneiden und etwas flach klopfen.
Petersilie fein hacken und mit Mehl vermischen. Schnitzel salzen und im Petersilienmehl wenden.
Im heißen Keimöl von beiden Seiten goldgelb braten. Schnitzel herausnehmen und warm stellen.
2. 200 ml kaltes Wasser und Weißwein in die Pfanne gießen, Beutelinhalt Fix für Käse-Rahm Medaillons einrühren und unter Rühren aufkochen.
Doppelrahm-Frischkäse zugeben und schmelzen lassen.
Sauce mit Pfeffer abschmecken und zu den Schnitzeln servieren.

Gut dazu passen Kartoffeln und Broccoligemüse mit gerösteten Mandelblättchen.

Pfannenkroketten mit Käse-Hacksauce

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

- Salz
- 1 BE PFANNI Kartoffelpüree "das Kräftige" (3 Portionen)
- 1 Ei
- 1-2 TL Thymian (frisch oder getrocknet)
- 1 EL Mehl
- 50 g Semmelbrösel
- 4-5 EL MAZOLA Keimöl
- 1-2 Frühlingszwiebeln
- 1 Tomate
- 150 g Hackfleisch
- 1 BE KNORR Fix für Käse-Rahm Medaillons
- 100 g geriebener Gouda
- Pfeffer



Zubereitung:

1. 300 ml Wasser mit 1/2 TL Salz aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen und Beutelinhalt Kartoffelpüree einrühren. 1 Eiweiß, Thymian und Mehl darunter mischen.

2. Aus dem Teig ca. 2 cm dicke Rollen formen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.

Kroketten erst in 1 Eiweiß und dann in Semmelbrösel wenden.

3 - 4 EL Keimöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Kroketten unter Wenden goldgelb braten.

3. Inzwischen Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Tomate waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Hackfleisch in 1 EL heißem Keimöl anbraten. 350 ml kaltes Wasser zugießen, Beutelinhalt Fix für Käse-Rahm Medaillons einrühren und unter Rühren aufkochen.

4. Gouda zufügen und schmelzen lassen. Frühlingszwiebeln und Tomaten zugeben und heiß werden lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Pfannenkroketten servieren.

Paprikageschnetzeltes

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten:

250 g Schweineschnitzel
2 EL MAZOLA Keimöl
Salz
Pfeffer
1 Zwiebel
1 rote Paprikaschote
1 BE KNORR Fix für Käse-Rahm Medaillons
100 g Sahne-Schmelzkäse
evtl. 2 EL Weißwein



Zubereitung:

1. Schweineschnitzel in Streifen schneiden und in 1 EL heißem Keimöl braten.
Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

2. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.
Paprika halbieren, entkernen, waschen und in Streifen schneiden.
Beides in der Pfanne im restlichen heißen Keimöl ca. 5 Minuten dünsten.

3. 300 ml kaltes Wasser zugießen, Beutelinhalt Fix für Käse-Rahm Medaillons einrühren und unter Rühren aufkochen. Sahne-Schmelzkäse zugeben und schmelzen lassen.
Fleisch zufügen und in der Sauce heiß werden lassen. Nach Belieben mit Weißwein verfeinern.

Dazu passt Reis.

Schweinefilet mit Nusskruste

Zutaten für 3 - 4 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Backzeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

2 Schweinefilets (à ca. 225 g)
1 BE KNORR Fix für Käse-Rahm Medaillons
100 g Sahne-Schmelzkäse
70 g geriebener Emmentaler
60 g Nüsse (z. B. Walnusskerne)
1-2 TL Schnittlauchröllchen



Zubereitung:

1. Schweinefilets ohne anzubraten in eine flache Auflaufform legen.

2. Beutelinhalt Fix für Käse-Rahm Medaillons in 1/4 l (250 ml) kaltes Wasser einrühren und unter Rühren aufkochen. Sahne-Schmelzkäse und 40 g geriebenen Emmentaler unterrühren.
Nüsse grob hacken und die Hälfte der Nüsse zur Sauce geben.

3. Nuss-Käsesauce gleichmäßig über das Fleisch verteilen. Die Filets mit den restlichen Nüssen und dem restlichen Emmentaler bestreuen und im vorgeheizten Backofen
bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 30 Minuten überbacken.
Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Dazu passen Nudeln mit Möhrengemüse.

Fischfilet auf Gemüse

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

150 g Bandnudeln
Salz
½ Bund Frühlingszwiebeln
200 g Zucchini
250 g Seelachs- oder Rotbarschfilet
Pfeffer
2 EL Mehl
2-3 EL MAZOLA Olivenöl extra vergine
100 g tiefgekühlte Erbsen
1 BE KNORR Fix für Käse-Rahm-Medaillons
100 ml Schlagsahne



Zubereitung:

1. Bandnudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen und in einem Sieb abgießen.
2. Gemüse putzen und waschen. Frühlingszwiebeln in Ringe und Zucchini in Scheiben schneiden. Fisch in Portionstücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und in einer Pfanne in 2 EL heißem Olivenöl von jeder Seite 3 - 4 Minuten braten.
3. Frühlingszwiebeln, Zucchini und gefrorene Erbsen in 1 EL heißem Olivenöl ca. 5 Minuten dünsten. ¼ l (250 ml) Wasser und Schlagsahne dazugießen, Beutelinhalt Fix für Käse-Rahm-Medaillons einrühren, unter Rühren aufkochen und 1 Minute kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abgetropfte Nudeln mit der Gemüse-Sauce mischen und die Fischfilets dazu servieren.

Blumenkohl-Käse-Gratin

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Backzeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

400 g frischer Blumenkohl oder 300 g tiefgekühlter Blumenkohl
1 Stange Lauch (Porree)
1 gelbe Paprikaschote
Salz
1 EL MAZOLA Keimöl
1 Ei
1 BE KNORR Fix für Käse-Rahm Medaillons
100 ml Schlagsahne
100 g Sahne-Schmelzkäse



Zubereitung:

1. Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen, gefrorenen Blumenkohl auftauen lassen. Lauch putzen, waschen und schräg in Stücke schneiden. Paprika halbieren, entkernen, waschen und in Würfel schneiden.
2. Kohlröschen in Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Inzwischen Lauch und Paprika im heißen Keimöl anbraten. Blumenkohl gut abtropfen lassen und das gesamte Gemüse in eine flache Auflaufform geben.
3. Das Ei trennen. Beutelinhalt Fix für Käse-Rahm Medaillons mit 75 ml Wasser, Sahne und Eigelb verrühren. Den Schmelzkäse unterrühren. Eiweiß steif schlagen und locker unterheben. Sauce über das Gemüse gießen. Im vorgeheizten Backofen **bei 175 °C (Gas: Stufe 2/Umluft: 150 °C) ca. 25 Minuten** überbacken.

Dazu passen Kartoffeln.

Broccolipasta mit Gorgonzola

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

200 g Nudeln (z. B. Penne)
Salz
400 g Broccoliröschen (frisch oder tiefgekühlt)
100 ml Schlagsahne
1 BE KNORR Fix für Käse-Rahm Medaillons
100 g Gorgonzola
evtl. 1 - 2 geröstete Pinienkerne



Zubereitung:

1. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.
2. Broccoliröschen in 300 ml kochendes Wasser geben und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten garen. Broccoli herausnehmen.
3. 1/4 l (250 ml) Broccoliwasser abmessen, Schlagsahne zugießen, Beutelinhalt Fix für Käse-Rahm Medaillons einrühren und unter Rühren aufkochen. Gorgonzola unterrühren und schmelzen lassen. Broccoli wieder zugeben und abgetropfte Nudeln untermischen. Nach Belieben mit 1 - 2 EL gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Rahm-Kartoffeln mit Speck

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten:

400 g Kartoffeln
Salz
1 Zwiebel
50 g gewürfelter Schinkenspeck
1 EL MAZOLA Keimöl
1 BE KNORR Fix für Käse-Rahm Medaillons
100 g Sahne-Schmelzkäse
1-2 EL Schnittlauchröllchen



Zubereitung:

1. Kartoffeln mit der Schale in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen, kalt abspülen, pellen und in Scheiben schneiden.

2. Zwiebel schälen, würfeln und mit gewürfeltem Schinkenspeck im heißen Keimöl dünsten. 300 ml kaltes Wasser zugießen, Beutelinhalt KNORR Fix für Käse-Rahm Medaillons einrühren und unter Rühren aufkochen. Sahne-Schmelzkäse zugeben und schmelzen lassen.

3. Kartoffelscheiben in die Sauce geben und heiß werden lassen. Schnittlauchröllchen unterrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Servieren Sie dazu einen gemischten Salat.

Knuspriges Brathähnchen´

Sein Geheimnis - die einzigartige Komposition ausgewählter Zutaten:
Sorgfältig für eine würzig knusprige Haut und zart-saftiges Fleisch abgestimmt.

4 Portionen
Füllmenge 30 g

Zubereitung für 1 Hähnchen oder 4 Hähnchenschenkel (à 250 g), frisch oder tiefgefroren:



1. Aufgetautes Hähnchen halbieren. Gefrorene Hähnchenschenkel nicht auftauen. Mit der Schnittfläche nach unten in die Fettpfanne das Backofens legen.
2. Beutelinhalt mit 5 EL Öl (z. B. MAZOLA Keimöl) verrühren.
3. Die Mischung mit einem Küchenpinsel auf den Hähnchenhälften bzw. -schenkeln verteilen.
4. Hähnchen im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Gas : Stufe 3/Umluft: 175°C) in 50-60 Minuten knusprig braun braten.

Salatvielfalt im Kartoffelnest

Zutaten für 3 Portionen
Zubereitungszeit: 25 - 30 Minute

Zutaten:

- 200 g Salat, z.B. Lollo bianco, Radicchio, Eichblattsalat
- 250 g Cocktailtomaten
- 4-5 EL MAZOLA Keimöl
- 1 Pck. PFANNI Bratkartoffeln (Frischepack)
- 1 Be KNORR Fix für knuspriges Brathähnchen
- 2 Eier
- 200 g Ziegenkäse (von der Rolle)
- 1 Be KNORR Salatkrönung "Frühlingskräuter"
- 20 g Sprossen (z.B. Radieschensprossen)



Zubereitung:

1. Salat putzen, waschen und abtropfen lassen. Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, dann kalt abschrecken und die Haut abziehen. 1 EL Keimöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Packungsinhalt Bratkartoffeln im geöffneten Beutel durch vorsichtiges Drücken mit beiden Händen auflockern. In der Pfanne gleichmäßig verteilen und bei mittlerer Hitze 4 - 5 Minuten anbraten. Kartoffeln wenden und weiteren 4 -5 Minuten goldbraun braten.

2. Kartoffeln als kleines Nest auf Tellern anrichten. Beutelinhalt Fix für Brathähnchen mit den Eiern verrühren. Ziegenkäse in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in der Eiermasse wenden. Käsescheiben in 1 -2 EL heißem Keimöl in der Bratkartoffelpfanne von beiden Seiten gleichmäßig braun braten.

3. Beutelinhalt Salatkrönung mit 3 EL Wasser und 2 EL Keimöl verrühren. Blattsalate und Tomaten mit der Sauce mischen und auf den Kartoffeln verteilen. Die kleinen Käse-Medaillons zu dem Salat servieren. Mit Sprossen bestreuen.

Tipp: Mit Fleisch: Statt des Käses Hähnchenbrustfilets verwenden.
Das Fleisch in kleine Schnitzelchen schneiden
und in der Pfanne von jeder Seite 3 Minuten braten.

Brathähnchen mit Honigkruste

Zutaten für 3 - 4 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
Backzeit: ca. 1 Std.

Zutaten:

- 1 Hähnchen, frisch oder tiefgekühlt (ca. 1200 g)
- 1 Be KNORR Fix für knuspriges Brathähnchen
- 5 EL MAZOLA Keimöl
- 1-2 EL flüssiger Honig
- 1 Pck. tiefgekühlter Spinat (300g)
- 2 Eier
- 3-4 EL Paniermehl (Semmelbrösel)
- 100 g mittelalter Gouda
- Salz
- weißer Pfeffer
- gemahlene Muskatnuss



Zubereitung:

1. Gefrorenes Hähnchen auftauen. Hähnchen in eine ovale Auflaufform legen. Beutelinhalt Fix für knuspriges Brathähnchen mit 5 EL Keimöl und dem Honig verrühren, das Hähnchen sofort damit bestreichen.

2. Für die Füllung Spinat nach Packungsanweisung garen und gut abtropfen lassen. Eier mit Paniermehl verrühren, Käse würfeln und mit dem Spinat darunter mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

3. Das Hähnchen mit der Spinatmasse füllen und mit Küchengarn zunähen. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 60 Minuten** braten.

Tipps: Wer das Hähnchen lieber ohne Füllung zubereiten möchte, serviert als Beilage Reis und z. B. einen Bataviasalat mit Möhrenstreifen, angemacht mit KNORR SALATKRÖNUNG "Gartenkräuter".

Hähnchen nicht im Ganzen braten, sondern zuvor in 8 Teile zerteilen und auf der Fettpfanne braten. Oder 3-4 Hähnchenbrüste (à ca. 300 g) mit der Marinade bestreichen und ca. 40 Minuten braten.

Curry-Drumsticks

Als Snack für ca. 12 Portionen:
Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Backzeit: ca. 35 Minuten

Zutaten:

- 6 kleine Hähnchenschenkel
- 2 Pck. Fix für Brathähnchen
- 5 EL MAZOLA Keimöl
- 1-2 EL milder Curry
- 200 g frische Ananas



Zubereitung:

1. Die Hähnchenschenkel waschen, abtrocknen und mit einem scharfen Messer im Gelenk teilen. In die Fettpfanne des Backofens legen.

2. Inhalt beider Beutel Fix für knuspriges Brathähnchen mit Keimöl verrühren, Curry unterrühren. Mit einem Küchenpinsel auf den Geflügelstücken verteilen.

3. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 35 Minuten** braten.

Hähnchenkeulen mit Kürbis "Mississippi"

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Backzeit: 30 - 35 Minuten

Zutaten:

600 g Kürbis (z. B. Hokaido)
1 Be KNORR Fix für knuspriges Brathähnchen
40 g Erdnussbutter
4 EL MAZOLA Olivenöl
1 kg Hähnchenunterkeulen



Zubereitung:

1. Kürbis schälen und in 3 cm dicke Stücke schneiden. Packungsinhalt Fix für knuspriges Brathähnchen in eine Schüssel geben, Erdnussbutter und Öl zufügen und glatt rühren.
2. Hähnchenunterkeulen waschen, trocken tupfen und mit der Erdnussmarinade bestreichen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Restliche Marinade über die Kürbisspalten geben und gut mischen. Kürbis zu den Hähnchenkeulen aufs Blech geben.
3. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) 30 - 35 Minuten** backen.

Tipp: Wer es gerne etwas schärfer mag, gibt eine fein gehackte Chilischote in die Marinade.

Knuspriges Sesam-Hähnchen

Zutaten für 6 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 10 Min.

Zutaten:

1 Be KNORR Fix für knuspriges Brathähnchen
5 EL MAZOLA Keimöl
2 EL Sesam
6 Hähnchenschenkel (à 200 g)
1 große Aubergine (ca. 500 g)
2-3 Zucchini (ca. 500 g)
1 Bund Thymian
Salz
schwarzer Pfeffer
MAZOLA Basilico zum Beträufeln



Zubereitung:

1. Beutelinhalt Fix für Brathähnchen mit dem Öl und Sesamsamen verrühren, die Hähnchenschenkel damit bestreichen.
2. Aubergine & Zucchini putzen, waschen & in große Stücke schneiden. Die Thymianzweige waschen.
3. Hähnchenschenkel auf ein Backblech oder in eine große Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft 175 °C) 50 - 60 Minuten** garen.
4. Gemüse salzen und pfeffern und mit den Thymianzweigen 20-30 Minuten vor Ende der Garzeit auf dem Backblech verteilen.
5. Hähnchenschenkel erkalten lassen. Das noch warme Gemüse mit Basilico beträufeln und abkühlen lassen.

Picknick-Tipp: Hähnchenschenkel direkt auf großen Aluschalen garen und zum Transport in Alufolie verpacken. Die Fleischteile aber erst einpacken, wenn sie wirklich ausgekühlt sind.

Pute mit würziger Lebkuchenkruste

Zutaten für 6 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Backzeit: ca. 3 Std.

Zutaten:

- 1 Pute (ca. 4 kg)
- Salz
- 4 TL Lebkuchengewürz
- 2 Be KNORR Fix für knuspriges Brathähnchen
- 8-10EL MAZOLA Keimöl
- 1-2 unbehandelte Orangen
- 12er Pack KNORR Soße zu Geflügel

Zubereitung:

1. Pute innen mit Salz und 1 TL Lebkuchengewürz einreiben. Beutelinhalt Fix für Brathähnchen mit Keimöl und restlichen Lebkuchengewürz verrühren. Die Mischung mit einem Küchenpinsel auf der Pute verteilen.
2. Pute mit der Brust nach oben auf die Fettpfanne legen. 1/4 l Wasser dazugeben. Die Pute im vorgeheizten Backofen **bei 165-175°C (Gas: Stufe 1/Umluft: 150 °C) ca. 2-2,5 Stunden** braten.
3. Die Temperatur auf 225°C erhöhen. Orangen in Scheiben schneiden, einen Teil als Füllung in die Pute geben, den Rest auf der Fettpfanne verteilen. Die Pute weitere 20 Minuten knusprig braun braten.
4. Pute herausnehmen und auf eine vorgewärmte Servierplatte setzen, Orangenscheiben um die Pute garnieren.
5. Bratensatz entfetten, mit Wasser auf ½ l (500 ml) Flüssigkeit auffüllen und aufkochen. Inhalt beider Päckchen Soße zu Geflügel einrühren und 1 Minute kochen lassen.



Scharfes Hähnchen

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten:

- 1 Hähnchen (1,2 kg)
- 1 Be. KNORR Fix für knuspriges Brathähnchen
- 6 EL MAZOLA Keimöl
- 1 TL Cayenne-Pfeffer
- 1 Chinakohl (ca. 400 g)
- 250 g Möhren
- 1 TL KNORR Hühner-Kraftbouillon
- Sojasauce

Zubereitung:

1. Hähnchen in 16 kleine Stücke zerteilen. Beutelinhalt Fix für Brathähnchen mit 4 EL Keimöl und Pfeffer verrühren, auf dem Fleisch verteilen. Die Fleischstücke in einer Pfanne in 1 EL Keimöl anbraten. Bei mittlerer Hitze 20-25 Minuten braten.
2. Chinakohl putzen, waschen und in Stücke schneiden. Die Möhren schälen und in Streifen schneiden. Kohl und Möhren in restlichem Öl ca. 5 Minuten dünsten. 1/8 l (125 ml) Wasser zugießen, aufkochen und Hühner-Kraftbouillon einstreuen. Nach Belieben mit Sojasauce abschmecken.

Die Hähnchenteile auf dem Gemüse anrichten.

Reichen Sie dazu gekochten Reis, zum Beispiel Thaireis.



Knuspriges Wiener Schnitzel

Sein Geheimnis - die einzigartige Komposition ausgewählter Zutaten: Für ein knusprig-saftiges Schnitzel unverwechselbar abgeschmeckt.

2-3 Portionen
Füllmenge 100 g

Zubereitung für 2-3 Kalbsschnitzel (oder Schweine- & Putenschnitzel) à 150 g

1. Beutelinhalt auf einen flachen Teller geben. Schnitzel gut mit kaltem Wasser befeuchten.
2. Schnitzel in die Panade legen, gut andrücken, wenden und wieder gut andrücken.
3. In reichlich heißem Öl (z. B. MAZOLA Keimöl) anbraten und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten.



Geflügel-Nuggets mit verschiedenen Panaden

Für 8 Snack-Portionen:
Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten:

- 1 kg Puten- oder Hähnchenbrustfilet
- 2 BE KNORR Fix für knuspriges Wiener Schnitzel
- 2 EL Sesamsamen
- 2-3 EL Mandelblättchen
- 2 EL Mohn
- 2 EL geriebener Parmesan
- MAZOLA Keimöl zum Braten

Zum Dippen:

- KNORR Schlemmersauce Curry
- KNORR Schlemmersauce Knoblauch
- KNORR Schlemmersauce Cocktail
- KNORR Schlemmersauce Asia süß-sauer

Zubereitung:

1. Geflügelfleisch in fingerdicke und -lange Streifen (Nuggets) schneiden.
2. Inhalt beider Beutel Fix für knuspriges Wiener Schnitzel auf 4 flache Teller verteilen. Sesam, Mandelblättchen, Mohn und Parmesan jeweils mit einer Portion der Panade vermischen.
3. Geflügelstreifen gut mit kaltem Wasser befeuchten. Jeweils 250 g Fleisch in einer der Panaden wenden. Dabei auf jeder Seite gut andrücken.
4. Nuggets in einer Pfanne in reichlich heißem Keimöl anbraten und bei mittlerer Hitze rundherum goldbraun braten.



Schnitzel-Snacks

Zutaten für 12 - 16 Snacks:

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten:

- 3-4 Puten- oder Schweineschnitzel (à 150 g)
- 1 BE KNORR Fix fix knuspriges Wiener Schnitzel
- 50 g geriebener Parmesan
- 3-4 EL MAZOLA Keimöl
- 1 Limette
- 3 Kumquats (Zwergorangen)



Zubereitung:

1. Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und mit kaltem Wasser von beiden Seiten gut befeuchten. Beutelinhalt Fix für knuspriges Wiener Schnitzel mit Parmesan vermischen.
2. Die Schnitzelchen in der Panade wenden, fest andrücken und im heißen Keimöl von beiden Seiten goldbraun braten.
3. Limette und Kumquats heiß abwaschen, in Scheiben schneiden und mit den Schnitzel-Snacks auf Tellern oder einer großen Servierplatte anrichten.

Tipp: Fix für Wiener Schnitzel statt mit Parmesan mit Kokosraspeln oder gehackten Mandeln mischen.

Kräuter-Rahm-Schnitzel

Ihr Geheimnis - die einzigartige Komposition ausgewählter Zutaten: Der Schuss frische Sahne, mit feinen Kräutern sorgfältig aufeinander abgestimmt.

2-3 Portionen
Füllmenge 50 g

Zubereitung für 2-3 Puten-, Schweine- oder Kalbsschnitzel (à 150 g) und 50 ml süße Sahne



1. Schnitzel in einer Pfanne in etwas heißem Öl (z. B. MAZOLA Keimöl) braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
2. ¼ l (250 ml) kaltes Wasser und 50 ml süße Sahne in die Pfanne gießen, Beutelinhalt einrühren, unter Rühren aufkochen und 1 Minute kochen.
3. Schnitzel wieder in die Pfanne geben und in der Rahmsauce heiß werden lassen.

Geschnetzeltes in Sellerie-Kräuter-Rahmsauce

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

450 g Geschnetzeltes (von Kalb, Pute oder Schwein)
1-2 EL RAMA Culinesse Pflanzencreme
Salz
weißer Pfeffer
250 g Knollensellerie
100 ml Schlagsahne
2 BE KNORR Fix für Kräuter-Rahmschnitzel
2-3 TL Zitronensaft
gemahlene Muskatnuss
Kräuter zum Garnieren



Zubereitung:

1. Geschnetzeltes in einer Pfanne in der heißen Pflanzencreme kurz braten. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
2. Sellerie schälen und in feine Streifen schneiden. ½ l (500 ml) Wasser und Sahne in die Pfanne gießen, Selleriestreifen zugeben und ca. 2 Minuten weich garen.
3. Inhalt beider Beutel Fix für Kräuter-Rahmschnitzel einrühren, aufkochen und 1 Minute kochen. Mit Zitronensaft, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch wieder zugeben und in der Sauce heiß werden lassen. Mit Kräutern garnieren.

Tipp: Die Sauce mit 1 - 2 TL Pernod (Anislikör) abschmecken.

Dazu passen PFANNI Kartoffel Knödel "der Klassiker" in Kochbeuteln. Gegarte Knödel vierteln und in heißer Pflanzencreme braten.

Lachs auf Blattspinat

Genießen Sie Lachs auf die ganz besondere Weise! Sein Geheimnis - die einzigartige Komposition ausgewählter Zutaten: Sorgfältig aufeinander abgestimmt für saftige Lachsfilets mit Blattspinat.

2-3 Portionen
Füllmenge 32 g

Zubereitung für 225 g tiefgefrorenen Blattspinat (portionierbar, z.B. von Iglo), 250 g Lachsfilets (frisch oder tiefgekühlt) und 200 ml Schlagsahne:

1. Aufgetauten, gut abgetropften Blattspinat in eine Auflaufform geben. Frischen, aufgetauten oder gefrorenen Lachs darauf setzen.
2. Beutelinhalt mit einem Schneebesen in 200 ml Sahne einrühren und 1 Minute quellen lassen.
3. Sauce gleichmäßig über Lachs und Blattspinat verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3/ Umluft: 175 °C) 20-25 Minuten garen, gefrorenen Lachs ca. 35 Minuten garen.



Kabeljaucremesuppe

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

250 g Kabeljaufilet
1 EL Zitronensaft
Salz
3 Frühlingszwiebeln
100 g Champignons
1 EL Butter oder Margarine
Pfeffer
geriebene Muskatnuss
abgeriebene Zitronenschale
200 ml Schlagsahne
1 Be KNORR Fix für Lachs auf Blattspinat



Zubereitung:

1. Kabeljaufilet in 2 - 3 cm große Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und leicht salzen.
2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Streifen schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Butter oder Margarine in einer Pfanne zerlassen, Frühlingszwiebeln und Champignons darin andünsten.
Mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas abgeriebener Zitronenschale würzen.
3. 200 ml Wasser und Sahne zugießen, Beutelinhalt Fix für Lachs auf Blattspinat einrühren und aufkochen lassen.
Fischwürfel zugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten garen.

Tipp: Die Suppe mit Forellenfilets zubereiten und mit Sherry abschmecken.

Gratiniertes Fischfilet

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Backzeit: 25 - 35 Minuten

Zutaten:

200 g Lauch (Porree)
300 g Seelachsfilet
1 Be KNORR Fix für Lachs auf Blattspinat
200 ml Schlagsahne
1-2 TL mittelscharfer Senf
1 EL Kapern



Zubereitung:

1. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Seelachsfilet in eine flache Auflaufform geben.
 2. Beutelinhalt Fix für Lachs auf Blattspinat mit Sahne und mittelscharfem Senf verrühren. Lauchringe und Kapern untermischen und gleichmäßig auf dem Fisch verteilen.
 3. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) 25 - 35 Minuten** überbacken.
- Tipp: Statt Lauch angedünstete rote Zwiebeln verwenden.

Kokos-Fisch-Curry

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

1 rote Paprikaschote
1 kleine Zucchini
1 EL MAZOLA Keimöl
1 TL Currypulver
½ TL Kurkuma
1 Dose (400 ml) Kokosmilch
1 Be KNORR Fix für Lachs auf Blattspinat
300 g Seelachsfilet
Salz
2-3 EL Orangen- oder Ananassaft
Pfeffer
Zitronenmelisseblättchen zum Garnieren



Zubereitung:

1. Paprika entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Zucchini waschen und klein schneiden. Beides im heißen Keimöl ca. 5 Minuten dünsten. Currypulver und Kurkuma zum Gemüse geben und kurz mitdünsten. Kokosmilch zugießen, Beutelinhalt Fix für Lachs auf Blattspinat einrühren und aufkochen lassen.
2. Seelachsfilet in Stücke schneiden und leicht salzen. Zum Gemüse geben und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 8 Minuten ziehen lassen.
3. Mit Orangen- oder Ananassaft und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Zitronenmelisseblättchen bestreuen.

Tipp: Kokosraspel in einer Pfanne leicht anrösten und das Curry damit bestreuen.

Dazu passt Reis.

Lachs-Spaghetti

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

250 g Spaghetti
Salz
250 g Lachsfilet
1 EL MAZOLA Keimöl
200 ml Schlagsahne
50 ml trockener Weißwein
1 Be. KNORR Fix für Lachs auf Blattspinat
2 EL feingeschnittener Schnittlauch



Zubereitung:

1. Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser bissfest kochen.
2. Lachsfilet in Stücke schneiden und in einer Pfanne im heißen Keimöl bei mittlerer Hitze 4 - 5 Minuten braten. Herausnehmen.
3. Sahne und Weißwein in die Pfanne gießen. Beutelinhalt Fix für Lachs auf Blattspinat einrühren und kurz aufkochen lassen. Schnittlauch unterrühren.
4. Abgetropfte Nudeln in eine Schüssel geben. Sauce und Lachs darüber verteilen und alles locker vermischen.

Tipp: Essen Kinder mit, den Wein durch Wasser mit einigen Tropfen Zitronensaft ersetzen.

Lachsragout mit Gurke

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

250 g Lachsfilet
1/2 EL Zitronensaft
Salz
1 Salatgurke
1 EL MAZOLA Keimöl
1 Be. KNORR Fix für Lachs auf Blattspinat
100 g Saure Sahne oder Schmand
½ Bund Dill
Pfeffer



Zubereitung:

1. Lachsfilet in 3 cm große Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und leicht salzen. Salatgurke evtl. schälen, längs halbieren, entkernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Gurkenscheiben im heißen Keimöl andünsten, 200 ml Wasser zugießen, Beutelinhalt Fix für Lachs auf Blattspinat einrühren und aufkochen lassen. Saure Sahne oder Schmand unterrühren und Lachswürfel zugeben.
3. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten ziehen lassen. Dill waschen, fein schneiden und unterrühren. Lachsragout nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: In der Saison die rundlichen Schmorgurken vom Freiland verwenden.

Dazu passt eine Reismischung aus Langkorn- und Wildreis.

Reis-Spinat-Auflauf mit Thunfischsauce

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Backzeit: 20 - 25 Minuten

Zutaten:

225 g tiefgekühlter Blattspinat
150 g gekochter Langkornreis (ca. 50 g Rohware)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin
1 EL Olivenöl (z. B. BERTOLLI)
1 Dose Thunfisch natur (Abtropfgewicht 130 g)
200 ml Schlagsahne
1 Be KNORR Fix für Lachs auf Blattspinat
50 g geriebener Gratinkäse



Zubereitung:

1. Blattspinat im Topf oder Mikrowelle auftauen lassen.
Gekochten Langkornreis in eine flache Auflaufform geben. Den Spinat darauf verteilen.
2. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Rosmarinzweig waschen und Nadeln abzupfen. Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin im heißen Olivenöl andünsten. Thunfisch abtropfen lassen, zugeben und kurz mitdünsten.
3. Alles in eine hohe Schüssel geben, Sahne und 50 ml Wasser zugießen und mit einem Stabmixer pürieren. Beutelinhalt Fix für Lachs auf Blattspinat einrühren und Sauce über den Spinat und Reis verteilen. Mit Käse bestreuen.
4. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) 20 - 25 Minuten** überbacken. Nach Belieben mit Rosmarin garnieren.

Rotbarsch-Gratin

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Backzeit: 20 - 25 Minuten

Zutaten:

450 g tiefgekühlter Apfel-Rotkohl
250 g Rotbarschfilet
1 Be KNORR Fix für Lachs auf Blattspinat
200 ml Schlagsahne
1-2 TL frisch geriebener Meerrettich
Dill zum Garnieren



Zubereitung:

1. Apfel-Rotkohl auftauen lassen und in eine flache Auflaufform geben. Rotbarschfilet darauf legen.
2. Beutelinhalt Fix für Lachs auf Blattspinat mit Sahne, 50 ml Wasser und Meerrettich verrühren. Sauce gleichmäßig über Fisch und Gemüse verteilen.
3. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) 20 - 25 Minuten** überbacken. Nach Belieben mit Dill garnieren.

Tipp: Die Sauce zusätzlich mit abgeriebener Limettenschale würzen.

Dazu passen Kartoffeln.

Spargel-Lachs-Gratin mit Kartoffelsahne

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Backzeit: 20 - 25 Minuten

Zutaten:

300 g kleine Kartoffeln (vorwiegend festkochend)

300 g grüner Spargel

Salz

1 Prise Zucker

250 g Lachsfilet

200 ml Schlagsahne

1 Be KNORR Fix für Lachs auf Blattspinat

Pfeffer

geriebene Muskatnuss

Petersilienblättchen zum Garnieren



Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen. Spargel am unteren Drittel schälen und Enden abschneiden.

Spargel in Stücke schneiden. Kartoffeln in kochendes Salzwasser geben und 10 - 15 Minuten garen.

Spargel mit Zucker zugeben und ca. 5 Minuten garen. Kartoffeln und Spargel herausnehmen.

2. Lachsfilet mit dem Spargel in eine flache Auflaufform geben.

3. Kartoffeln klein schneiden und mit Sahne fein pürieren. 150 ml Wasser und Beutelinhalt Fix für Lachs auf Blattspinat einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Kartoffelsahne über Lachs und Spargel verteilen.

4. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) 20 - 25 Minuten** überbacken. Nach Belieben mit Petersilienblättchen garnieren.

Überbackene Garnelen

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 15 Minuten

Zutaten:

400 g Riesengarnelen (roh, mit Schale)
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl (z. B. BERTOLLI)
1 Dose Tomatenstücke (400 g)
1 Be KNORR Fix für Lachs auf Blattspinat
½ - 1 EL fein geriebener frischer Ingwer
1 TL Honig
3 EL Vollmilchjoghurt
Limettenscheiben zum Garnieren



1. Riesengarnelen schälen, entlang des Rückens aufschlitzen und den schwarzen Darmfladen entfernen. Garnelen waschen und gut trocken tupfen. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.
Garnelen mit Knoblauch im heißen Olivenöl ca. 1 Minute braten und in eine flache Auflaufform geben.
2. Tomatenstücke mit Beutelinhalt Fix für Lachs auf Blattspinat, frischem Ingwer, Honig und Joghurt verrühren und über die Garnelen verteilen.
3. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 15 Minuten** überbacken.
Nach Belieben mit Limettenscheiben garnieren.

Tipp: Noch cremiger gerät die Sauce mit Sahnejoghurt.

Dazu passt Reis oder Baguette.

Gefüllte Kartoffeln

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Backzeit: 25 - 30 Minuten

Zutaten:

225 g tiefgekühlter Blattspinat
4 - 6 große Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
80 g Shrimps
Salz
Pfeffer
1 Be KNORR Fix für Lachs auf Blattspinat
200 ml Schlagsahne



Zubereitung:

1. Blattspinat im Topf oder Mikrowelle auftauen lassen. Kartoffeln unter fließendem Wasser sauber bürsten und mit Schale ca. 10 Minuten vorkochen. Mit kaltem Wasser übergießen, abtropfen lassen, der Länge nach halbieren und bis auf einen 1 cm breiten Rand aushöhlen.
2. Das Innere der Kartoffeln klein schneiden und mit Spinat und Shrimps vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In die Kartoffelhälften füllen und in eine flache Auflaufform setzen. Beutelinhalt Fix für Lachs auf Blattspinat mit Sahne verrühren und darüber gießen.
3. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) 25 - 30 Minuten** überbacken.

Tipp: Anstelle von Spinat knapp gegarten Wirsing verwenden.

Lachs-Sahne-Gratin

Sein Geheimnis - saftige Lachssteaks aus dem Ofen in rahmiger Sauce mit feinen Kräutern fein abgeschmeckt.

2-3 Portionen
Füllmenge 40 g

Zubereitung für 3 Lachsfilets à 150 g (frisch oder tiefgefroren) oder Kabeljau-, Rotbarsch- oder Seelachsfilet und 250 ml süße Sahne



1. Frischen, aufgetauten oder gefrorenen Lachs in eine Auflaufform legen.
2. Beutelinhalt mit dem Schneebesen in süße Sahne einrühren.
3. Sauce gleichmäßig über die Lachsfilets gießen.
4. Frischen oder aufgetauten Lachs im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 25 Minuten** garen. Gefrorenen Lachs ca. 35 Minuten garen.

Lauch-Lachs-Gratin

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 50 Minuten

Zutaten:

500 g Lauch, geputzt, gewaschen
Salz
500 g mehliges Kartoffeln, gewaschen, geschält
200 g Räucherlachs in Scheiben
1 Be KNORR Fix für Lachs-Sahne-Gratin
250 ml Schlagsahne
50 g geriebener Käse
1 EL gehackte Petersilie



Zubereitung:

1. Lauch in Ringe schneiden. In kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. In eine flache Auflaufform Lauch und Lachs geben, Kartoffeln fächerartig darauf schichten.
3. Knorr Fix für Lachs-Sahne-Gratin mit Schlagsahne und Käse verrühren, gleichmäßig darüber geben und im vorgeheizten Backofen **E-Herd: 200°C = Gas: Stufe 3/Umluft 180°C, ca. 50 Minuten** backen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Dazu passt: grüner Blattsalat

Lasagne al Forno

Ihr Geheimnis - die einzigartige Komposition ausgewählter Zutaten: Tomaten und Zwiebeln typisch italienisch mit Basilikum, Oregano und Thymian abgestimmt.

2-3 Portionen
Füllmenge 50 g

Zubereitung für 200 g Hackfleisch, 6 Lasagne-Platten (ohne Vorkochen), 100 g Crème fraîche und 50 g geriebenen Käse



1. Hackfleisch in einem Topf in etwas heißem Öl (z. B. MAZOLA Keimöl) anbraten.
2. 300 ml kaltes Wasser dazugießen und Beutelinhalt mit dem Kochlöffel einrühren. Unter Rühren aufkochen und 1 Minute kochen lassen.
3. In eine Auflaufform abwechselnd Sauce und Lasagne-Platten einschichten. Mit Sauce beginnen und abschließen. Crème fraîche und Käse darüber geben.
4. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) in 25-30 Minuten** goldbraun backen.

Tortellini al forno mit Paprika

Zutaten für 2 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
Backzeit: 15-20 Minuten

Zutaten:

- 1 kleine rote Paprikaschote
- 1 kleine gelbe Paprikaschote
- 1 kleine grüne Paprikaschote
- Salz
- 250 g Tortellini (Kühlregal)
- 1 Be KNORR Fix für Lasagne al forno
- 50 g mittelalter Gouda



Zubereitung:

1. Paprika halbieren, entkernen, waschen und in Stücke schneiden.
Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Tortellini und Paprika hineingeben und ca. 1 Minute garen.
2. Tortellini und Paprika in einem Sieb abgießen und abtropfen lassen.
Beutelinhalt Fix für Lasagne al forno in 300 ml kaltes Wasser einrühren, unter Rühren aufkochen und 1 Minute kochen lassen.
3. Tortellini und Paprika in eine flache Auflaufform geben und die Sauce darüber verteilen.
Im vorgeheizten Backofen **bei 225°C (Gas: Stufe 4 /Umluft: 200°C) 15-20 Minuten** überbacken.
Käse raspeln und nach 10 Minuten über den Auflauf streuen.

Lasagne al forno

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Backzeit: 25 - 30 Minuten

Zutaten:

200 g Zucchini

200 g Möhren

Salz

200 g Hackfleisch

2 EL MAZOLA Keimöl

1 Be KNORR Fix für Lasagne al forno

1 Be KNORR Feinschmecker Crème fraîche Sauce

6 Lasagneplatten (ohne Vorkochen)

125 g Mozzarella



Zubereitung:

1. Gemüse putzen, waschen, längs in mittelgroße Streifen schneiden und in kochendem Wasser kurz blanchieren. Abgießen und kalt abspülen.

2. Hackfleisch in heißem Keimöl anbraten. 300 ml kaltes Wasser dazugießen und Beutelinhalt Fix für Lasagne al forno einrühren. Unter Rühren aufkochen und 1 Minute kochen lassen.

Beutelinhalt Crème fraîche Sauce in 1/4 l (250 ml) Wasser einrühren, unter Rühren aufkochen und 1 Minute kochen.

3. In eine gefettete flache Auflaufform zuerst die Hälfte Hackfleischsauce geben, dann Lasagneplatten und das Gemüse darauf legen. 2/3 der Crème fraîche Sauce darüber geben.

Wieder Lasagneplatten darauflegen, dann die restliche Hackfleischsauce.

Mit Crème fraîche Sauce abschließen.

4. Mozzarella in Scheiben schneiden und darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen **bei 200°C (Gas: Stufe 3/Umluft 175°C) 25 - 30 Minuten** goldbraun backen.

Tipp: Die Lasagne gelingt auch mit 300 g TK-Gemüse.

Dazu schmeckt ein gemischter Salat aus in Ringe geschnittenen gelben Paprikaschoten und 150 g Kopfsalat, angemacht mit KNORR Salatkrönung "Italienische Art".

Nudel-Schinken-Gratin

Sein Geheimnis - die einzigartige Komposition ausgewählter Zutaten: Sorgfältig für ein herzhaftes Nudel-Schinken-Gratin abgeschmeckt.

2-3 Portionen
Füllmenge 30 g

Zubereitung für 125 g Nudeln (z. B. Rigatoni oder Penne), 125 g gekochten Schinken, 100 ml süße Sahne und 50 g geriebenen Käse



1. Ungekochte Nudeln in eine gefettete Auflaufform geben. Gekochten Schinken in kleine Würfel schneiden und darüber verteilen.
2. Beutelinhalt mit dem Schneebesen in 400 ml kaltes Wasser und 100 ml süße Sahne einrühren. Unter Rühren aufkochen und 1 Minute kochen lassen.
3. Die Sauce über die Nudeln und den Schinken gießen.
4. Geriebenen Käse darüber streuen und im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) in ca. 30 Minuten** goldbraun backen.

Croque Monsieur

Zutaten für 6 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten:

- 1 Beutel KNORR Fix für Nudel-Schinken Gratin
- 100 ml Schlagsahne
- 100 g geriebener Emmentaler oder Gruyère
- 12 Scheiben Sandwichbrot
- Margarine, z. B. RAMA zum Bestreichen
- 6 Scheiben gekochter Schinken
- evtl. Schnittlauch zum Garnieren



Zubereitung:

1. Beutelinhalt Fix für Nudel-Schinken Gratin in 150 ml kaltes Wasser und Sahne einrühren. Unter Rühren aufkochen und 50 g geriebenen Käse unterrühren.

2. Die Rinde der Sandwichscheiben abschneiden.

Brötscheiben mit Margarine bestreichen und 6 Scheiben mit Schinken belegen.

Die etwas abgekühlte Käsesauce darauf verteilen, mit den restlichen Brötscheiben abdecken und diagonal durchschneiden.

3. Bröte in eine Form oder auf ein Backblech legen, mit übrigem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen **bei 225 °C (Gas: Stufe 4/Umluft 200 °C)** oder unter dem Grill knusprig goldgelb überbacken. Evtl. mit Schnittlauch garnieren. Warm servieren.

Köstlich dazu: frischer Blattsalat!

Paprika-Gulasch „Zigeuner Art“

Sein Geheimnis - die einzigartige Komposition ausgewählter Zutaten: Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Muskat und Thymian mit Cayennepfeffer feurig komponiert.

4 Portionen
Füllmenge 50 g

Zubereitung für 500 g gewürfeltes Fleisch (Schwein oder Rind)

1. Beutelinhalt mit dem Schneebesen in 3/8 l (375 ml) kochendes Wasser einrühren.
2. Fleischwürfel dazugeben und aufkochen.
3. Bei schwacher Hitze ca. 1 ½ Stunden im geschlossenen Topf garen. Ab und zu umrühren. Bei Bedarf etwas Wasser nachgießen.



Eintopf mit Bratklößchen

Zutaten für 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

- 200 g Kartoffeln
- 1 grüne Paprikaschote
- 200 g ungebrühte grobe Bratwurst
- 2 EL MAZOLA Keimöl
- 1 Be KNORR Fix für Paprika-Gulasch "Zigeuner Art"
- 1 rote Zwiebel



Zubereitung:

1. Kartoffel schälen, waschen und in Scheiben schneiden.
Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen und in Würfel schneiden.
2. Bratwurst als kleine Klößchen aus dem Darm drücken und in heißem Keimöl rundherum braun anbraten. Paprika und Kartoffeln dazugeben.
3. 3/8 l (375 ml) Wasser und Beutelinhalt Fix für Paprika-Gulasch "Zigeuner Art" einrühren und ca. 10 Minuten zugedeckt kochen lassen.
Mit feingeschnittenen Zwiebelstreifen bestreuen.

Putengulasch "Zigeuner Art"

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten:

500 g Putenbrust am Stück

250 g Lauch (Porree)

1 Be KNORR Fix für Paprika-Gulasch "Zigeuner Art"
evtl. Salz



Zubereitung:

1. Putenfleisch in Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.

2. Beutelinhalt Fix für Paprika-Gulasch "Zigeuner Art" mit dem Schneebesen in 3/8 l (375 ml) kochendes Wasser einrühren.

Das Fleisch dazugeben und aufkochen. Bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten garen.

3. Ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit den Lauch dazugeben.

Putengulasch evtl. mit Salz abschmecken.

Dazu Bauernbrot reichen.

Paprika-Rahmschnitzel

Ihr Geheimnis - saftige Schnitzel aus dem Ofen in rahmiger Sauce mit frisch fruchtiger Paprika sorgfältig aufeinander abgestimmt.

2-3 Portionen
Füllmenge 40 g

Zubereitung für 3 Puten-, Schweine- oder Kalbsschnitzel (à 150 g), 200 g frischen Paprika oder 1 Glas Tomaten-Paprika (Abtropfgewicht 165 g), 250 ml süße Sahne



1. Schnitzel in eine gefettete Auflaufform legen. Paprika in feine Streifen schneiden (bzw. abtropfen lassen) und darüber verteilen.
2. Beutelinhalt mit dem Schneebesen in 250 ml süße Sahne einrühren.
3. Sauce über die Schnitzel gießen.
4. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 30 Minuten** garen.

Gefüllte Gurken mit Paprika - Rahm

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 20 Minuten

Zutaten:

- 2-3 Minigurken oder 1 große Salatgurke (ca. 400 g)
- 2-3 Scheiben Bauernschinken
- 200 g Schafskäse (Feta)
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Oliven (ohne Stein)
- Pfeffer
- 150 ml Schlagsahne
- 1 Be KNORR Fix für Paprika-Rahmschnitzel
- ½ rote Paprikaschote



Zubereitung:

1. Gurken waschen und halbieren. Mit einem Teelöffel die Kerne entfernen. Schinkenscheiben auf die Gurkenhälften legen.
2. Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken. Knoblauch schälen, dazupressen. Oliven klein schneiden und mit dem Schafskäse, Knoblauch, Pfeffer und 1 - 2 EL Sahne verrühren. Schafskäse in die Gurken füllen.
3. Beutelinhalt Fix für Paprika-Rahmschnitzel mit restlicher Sahne und 50 ml Wasser verrühren und in eine Auflaufform geben. Gurkenstücke hineinsetzen. Paprika putzen, waschen, in Würfel schneiden und darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 20 Minuten** garen.

Rahm-Champignons

Sein Geheimnis - die einzigartige Komposition ausgewählter Zutaten: Mit cremiger Sahne und feiner Petersilie unverwechselbar aufeinander abgestimmt.

2-3 Portionen
Füllmenge 40 g



Zubereitung für 250-300 g frische Champignons oder 1 Dose Champignons (ca. 400 ml)

1. Champignons putzen bzw. abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und in einem Topf in etwas heißem Keimöl (z. B. MAZOLA Keimöl) dünsten.
2. ¼ l (250 ml) kaltes Wasser dazugießen und Beutelinhalt mit dem Kochlöffel einrühren.
3. Unter Rühren aufkochen und 1 Minute kochen.

Käseknödel mit Pilzragout

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten:

- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Pck. PFANNI Gekochter Klob-Teig "der Feine" (10 Klöße)
- 100 g geriebener Emmentaler
- Salz
- 500 g Pilze (z. B. Pfifferlinge, Austernpilze, Champignons)
- 50 g Schwarzwälder Schinken
- 3 EL MAZOLA Keimöl
- 2 Be KNORR Fix für Rahm-Champignons
- 50 ml Schlagsahne



Zubereitung:

1. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden, einige Röllchen zur Seite legen, die restlichen in eine Schüssel geben. 625 ml kaltes Wasser zugießen. Packungsinhalt Gekochter Klob-Teig und Käse mit dem Schneebesen einrühren. 5 Minuten quellen lassen.
2. Aus dem Kartoffelteig mit angefeuchteten Händen 10 Knödel formen, in kochendes Salzwasser legen bei schwacher Hitze 20 Minuten gar ziehen lassen.
3. Inzwischen die Pilze putzen, den Schinken in Streifen schneiden. Keimöl in einem Topf erhitzen. Pilze und Schinkenstreifen zugeben und bei starker Hitze unter Rühren ca. 5 Minuten dünsten.
4. 400 ml kaltes Wasser zugießen. Inhalt beider Beutel Fix für Rahm-Champignons einrühren, unter Rühren aufkochen und 2 - 3 Minuten kochen lassen.
Mit Sahne und Schnittlauchröllchen verfeinern. Pilzragout zu den Knödeln reichen.

Kleine Pilzaufläufe

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Backzeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

500 g Pilze (z. B. Austernpilze, Champignons, Pfifferlinge)
Pfeffer
2 EL MAZOLA Keimöl
1 Be KNORR Fix für Rahm-Champignons
2 Eier
150 g Crème fraîche
2 EL gehackte Petersilie
100 g Katenschinkenwürfel



Zubereitung:

1. Pilze putzen, klein schneiden und im heißen Öl bei starker Hitze dünsten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Etwas abkühlen lassen, mit Pfeffer würzen.
2. Beutelinhalt Fix für Rahm-Champignons mit Eiern, Crème fraîche und Petersilie vermischen. Pilze und Schinkenwürfel untermischen und in gefettete Förmchen oder Tassen füllen.
3. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 30 Minuten** backen.

Tipp: Servieren Sie dazu einen gemischten Blattsalat mit KNORR Salatkrönung Joghurt-Dressing "Würzige Gartenkräuter".

Knödel mit Rahm-Pilzen

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

1 Pck. PFANNI Kartoffel Knödel "der Klassiker" in Kochbeuteln (6 Stück)
600 g Mischpilze (frisch oder tiefgekühlt)
2 kleine Stangen Lauch (Porree)
3 EL MAZOLA Keimöl
2 Be KNORR Fix für Rahm-Champignons
1 EL gehackte Petersilie



Zubereitung:

1. Packungsinhalt Knödel in einen Topf mit reichlich kaltem, gesalzenem Wasser geben. Knödel kurz sprudelnd aufkochen und bei schwacher Hitze 15 Minuten ziehen lassen.
2. Pilze evtl. putzen und klein schneiden. Lauch putzen, waschen und schräg in Stücke schneiden. Beides im heißen Keimöl andünsten. 1/2 l (500 ml) kaltes Wasser dazugießen, Inhalt beider Beutel Fix für Rahm-Champignons einrühren, aufkochen und 1 Minute kochen lassen.
3. Die Knödel abschrecken, aus den Kochbeuteln nehmen und mit den Pilzen servieren. Mit Petersilie bestreuen.

Rouladen

Ihr Geheimnis - diese einzigartige Komposition ausgewählter Zutaten: Mit Kräutern und Gewürzen sorgfältig komponiert.

3 Portionen
Füllmenge 40 g



Zubereitung für 3 gefüllte Rouladen (à ca. 170 g, nicht mit Salz und Pfeffer gewürzt)

1. Beutelinhalt mit dem Schneebesen in 3/8 l (375 ml) kochendes Wasser einrühren.
2. Rouladen dazugeben und bei schwacher Hitze 1-1 1/2 Stunden mit geschlossenem Deckel garen.
3. Rouladen ab und zu wenden. Bei Bedarf etwas Wasser nachgießen.

Gefüllte Riesenroulade

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zutaten:

300 g tiefgekühlter Blattspinat
150 g Schafskäse
1 große dünne Scheibe mageres Rindfleisch (Roulade ca. 500 g)
1 Be KNORR Fix für Rouladen
1-2 EL Tomatenmark
1-2 EL Crème fraîche



Zubereitung:

1. Blattspinat im Topf oder in der Mikrowelle auftauen und gut abtropfen lassen.
Käse in Würfel schneiden.
2. Spinat und Käse auf der Fleischscheibe verteilen, aufrollen und mit Küchengarn oder Rouladennadeln zusammenhalten.
3. Beutelinhalt Fix für Rouladen in 3/8 l (375 ml) kochendes Wasser einrühren, Roulade dazugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze 1 Std. 30 Min. garen. Roulade ab und zu wenden.
Nach Belieben etwas Wasser nachgießen.
4. Roulade herausnehmen und die Soße mit Tomatenmark und Crème fraîche abschmecken.

Dazu passen Bandnudeln.

Rouladen mit Pistazien-Pilzfüllung

Zutaten für 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 2 Std. 15 Min.

Zutaten:

- 10 g getrocknete Steinpilze
- 3 Scheiben Rinderrouladen (à 170 g)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 3 große Blätter Wirsing
- 1 kleine Zwiebel
- 100 g gemischte, frische Pilze
(z.B. Champignons, Pfifferlinge, Austernpilze, Shiitake)
- ½ Bund Petersilie
- 30 g Pistazienkerne
- 2 EL MAZOLA Keimöl
- 1 Be KNORR Fix für Rouladen
- 3 EL Schlagsahne
- 1-2 EL trockener Sherry



Zubereitung:

1. Steinpilze in Wasser einweichen. Rouladen mit Salz und Pfeffer bestreuen.
2. Wirsingblätter putzen, waschen und kurz blanchieren. Wirsingblätter halbieren, evtl. Blattstiel entfernen und die Rouladen damit belegen.
3. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Pilze putzen und klein schneiden. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Zwiebel, Pilze, Petersilie und Pistazienkerne mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Rouladen verteilen. Rouladen aufrollen, dabei die Seiten einschlagen und mit Holzstäbchen zustecken.
4. Rouladen von allen Seiten im heißen Keimöl anbraten. 1/4 l (250 ml) Wasser dazugießen, aufkochen und Beutelinhalt Fix für Rouladen mit dem Schneebesen einrühren. Zugedeckt bei schwacher Hitze 1 1/2 Stunden garen. Rouladen ab und zu wenden.
5. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die eingeweichten Steinpilze zur Soße geben und mit Sahne und Sherry abschmecken.

Dazu passen PFANNI Semmelknödel.

Sauerbraten

Sein Geheimnis - die einzigartige Komposition ausgewählter Zutaten: Tomaten, Sellerie und Lorbeerblätter sorgfältig für einen saftigen Sauerbraten in sämiger Sauce abgestimmt.

4 Portionen
Füllmenge 50 g

Zubereitung für 500 g Rindfleisch

1. Beutelinhalt mit dem Schneebesen in 1/2 l (500 ml) kochendes Wasser einrühren. Fleisch dazugeben.
2. Bei schwacher Hitze ca. 1 1/2 Stunden mit geschlossenem Deckel schmoren. Fleisch nach der Hälfte der Garzeit wenden.
3. Fleisch in Scheiben schneiden und in der Sauce kurz ziehen lassen.



Hähnchenschenkel süß-sauer

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten:

- 4 Hähnchenschenkel (à 180 g)
- 2-3 EL MAZOLA Keimöl
- ¼ l Rotwein
- 1 Be KNORR Fix für Sauerbraten
- 1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgewicht 250 g)
- 3 EL Schlagsahne

Zubereitung:

1. Hähnchenschenkel im heißen Keimöl von allen Seiten anbraten. 1/8 l (125 ml) Wasser und Rotwein dazugießen, aufkochen, Beutelinhalt Fix für Sauerbraten mit dem Schneebesen einrühren und 25 - 35 Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt garen.
2. Aprikosen abtropfen lassen, zum Fleisch geben und erwärmen. Sahne steif schlagen und darüber geben.

Dazu schmeckt Kräuterreis



Rinderbraten mit Hagebuttensauce

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zutaten:

900 g Rindfleisch aus der Keule
150 g Speck in dünnen Scheiben
weißer Pfeffer
2 EL MAZOLA Keimöl
1 Be KNORR Fix für Sauerbraten
1 TL Wildgewürz
2-3 EL Hagebuttenkonfitüre



Zubereitung:

1. Rindfleisch mit Speck umwickeln, mit Küchengarn festbinden und pfeffern.
2. Keimöl in einem Bräter erhitzen. Das Fleisch kräftig anbraten, bis eine braune Kruste entstanden ist. Mit 1/2 l (500 ml) Wasser ablöschen, aufkochen und Beutelinhalt Fix für Sauerbraten einrühren. Wildgewürz zufügen.
3. Den Braten zugedeckt bei schwacher Hitze 1 1/2 Stunden schmoren, dann den Deckel abnehmen und offen noch ca. 30 Minuten weiterschmoren.
4. Das Fleisch herausnehmen, in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen. Die Bratensoße mit Hagebuttenkonfitüre verrühren. Braten in Scheiben schneiden und mit der Soße anrichten.

Dazu schmecken PFANNI Kartoffel Knödel "der Klassiker".

Schmorbraten

Sein Geheimnis - diese einzigartige Komposition ausgewählter Zutaten:
Zwiebeln, Lorbeer und Thymian saftig-herzhaft komponiert.

4 Portionen
Füllmenge 50 g



Zubereitung für 500 g Rindfleisch, Wild oder Lamm

1. Beutelinhalt mit dem Schneebesen in $\frac{1}{2}$ l (500 ml) kochendes Wasser einrühren.
2. Fleisch dazugeben.
3. Bei schwacher Hitze ca. 1 1/2 Std. im geschlossenen Topf schmoren. Ab und zu umrühren. Fleisch nach der Hälfte der Garzeit wenden. Bei Bedarf etwas Wasser nachgießen.

Gefüllte Putenbrust "China-Art"

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zutaten:

- 1-2 EL getrocknete chinesische Pilze Mu-Err
- 1 rote Paprikaschote (200g)
- 1 grüne Paprikaschote (200g)
- 1 gelbe Paprikaschote (200g)
- 1 orange Paprikaschote (200g)
- 2 EL ganze Mandeln
- 500 g Putenbrust
- 1 Be KNORR Fix für Schmorbraten
- 1-2 EL MAZOLA Keimöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Sojasauce
- 2-3 EL Schlagsahne
- evtl. Asia-Gewürzmischung



Zubereitung:

1. Pilze im warmen Wasser 30 Minuten einweichen.
2. Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen und in Streifen schneiden.
Ca. 50 g Paprikastreifen mit den Pilzen und Mandeln auf die Putenbrustscheibe verteilen, aufrollen und mit Küchengarn gut verschnüren.
3. Beutelinhalt Fix für Schmorbraten in $\frac{1}{2}$ l (500 ml) kochendes Wasser einrühren.
Putenbrust dazugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1 Std. 30 Minuten garen.
Fleisch ab und zu wenden.
4. Restliche Paprikastreifen im heißen Keimöl dünsten, mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken.
5. Putenbrust herausnehmen und in Scheiben schneiden.
Die Soße mit Sahne und Asia-Gewürzmischung abschmecken.
Paprikastreifen dazu servieren.

Dazu passt Reis.

Putenrollbraten mit Kräutern

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 15 Min.

Zutaten:

- 2 Schalotten
- 50 g frische Kräuter z.B. Petersilie, Kerbel, Schnittlauch
- 50 g geriebener Käse
- 1 Ei
- 1-2 EL Paniermehl (Semmelbrösel)
- Salz
- Pfeffer
- 1 große flache Scheibe Putenbrustfilets (ca. 1 kg)
- 2 EL MAZOLA Keimöl
- ¼ l Weißwein
- 2 Be KNORR Fix für Schmorbraten
- 3-4 EL Schlagsahne



Zubereitung:

1. Schalotten schälen und mit den Kräutern hacken.

Mit Käse und Ei mischen. Paniermehl zufügen, salzen und pfeffern.

Die Kräutermischung auf dem Fleisch verteilen, eine Rolle formen und mit Küchengarn binden.

2. Fleisch in heißem Keimöl anbraten. 3/8 l (375 ml) Wasser und den Weißwein zugießen. Aufkochen, Inhalt beider Beutel Fix für Schmorbraten einrühren, zugedeckt 1 Stunde schmoren lassen.

3. Garn entfernen, Sahne unter die Sauce rühren und zu dem Braten servieren.

Dazu schmecken kleine Kartoffelnocken aus PFANNI Gekochte Klöße und gedünstete Möhren und/oder Staudensellerie.

Wildgulasch

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Min.

Zutaten:

500 g Wildgulasch z.B. Rehblatt
2 EL MAZOLA Keimöl
¼ l trockener Rotwein
1 Be KNORR Fix für Schmorbraten
2 TL Wildgewürz
250 g Möhren
250 g Staudensellerie
250 g Schalotten
Salz
Pfeffer
50 g Wildpreiselbeeren (aus dem Glas)
1-2 EL Quittengelee



Zubereitung:

1. Gulasch in heißem Keimöl anbraten.

Wein und 1/4 l Wasser dazugießen und aufkochen. Beutelinhalt Fix für Schmorbraten einrühren, Wildgewürz dazugeben und im geschlossenen Topf bei schwacher Hitze 45 Minuten schmoren.

2. Möhren schälen, waschen und in Stücke schneiden. Staudensellerie putzen, waschen und in Stücke schneiden. Schalotten schälen, evtl. halbieren. Gemüse zum Fleisch geben, nach Bedarf Wasser nachgießen, und weitere 30 Minuten garen, ab und zu umrühren.

3. Das Wildgulasch mit Salz, Pfeffer, Wildgewürz, Preiselbeeren und Quittengelee abschmecken.

Dazu zum Beispiel PFANNI Kartoffelpüree "das Kräftige" servieren.

Schnitzeltopf „Räuber Art“

Sein Geheimnis - die Kombination von saftigen Schnitzelstückchen, frischen Paprika und Champignons, deftig-würzig abgerundet mit Speck, Zwiebeln, Pfeffer und Petersilie.

2-3 Portionen
Füllmenge 52 g



Zubereitung für 2-3 Schweine- oder Putenschnitzel (ca. 350 g), 1 rote Paprikaschote und 200 g Champignons (frisch oder aus der Dose):

1. Schnitzel in Stücke schneiden, in etwas heißem Öl (z.B. MAZOLA Keimöl) kurz anbraten und herausnehmen.
2. Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden, Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Paprika und Champignons in dem restlichen Bratfett kurz anbraten.
3. 300 ml kaltes Wasser dazugießen, Beutelinhalt einrühren und unter Rühren aufkochen.
4. Fleisch dazugeben und ohne Deckel bei schwacher Hitze ca. 10 Min. garen. Ab und zu umrühren.

Gemüse-Kartoffeltopf

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

- 300 g Kartoffeln
- 1 EL MAZOLA Keimöl
- 1 Be KNORR Fix für Schnitzeltopf "Räuber Art"
- 1 Pck. tiefgekühltes Suppengemüse (350 g)
- 1-2 EL Sahne-Schmelzkäse
- Majoranblättchen



Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. In einem weiten Topf im heißen Keimöl andünsten.
2. ½ l (500 ml) kaltes Wasser zugießen, Beutelinhalt Fix für Schnitzeltopf "Räuber Art" einrühren und unter Rühren aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten garen.
3. Suppengemüse und Sahne-Schmelzkäse zufügen und weitere 6 Minuten garen. Mit Majoranblättchen bestreuen und servieren.

Tipp: Zusätzlich 80 g Kochschinken zufügen.

Paprika-Gyros-Topf

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten:

- 300 g Schweinefleisch-Gyros (fertig mariniert)
- 1 EL MAZOLA Keimöl
- 2 rote Paprikaschoten
- 1 Be KNORR Fix für Schnitzeltopf "Räuber Art"
- 1 EL Joghurt
- Minze- und Petersilie zum Garnieren



Zubereitung:

1. Schweinefleisch-Gyros in einen Topf im heißem Öl unter Wenden kurz braten und herausnehmen.

2. Paprika entkernen, waschen und in Würfel schneiden. Paprika im restlichen Bratfett andünsten. 300 ml kaltes Wasser zugießen, Beutelinhalt Fix für Schnitzeltopf "Räuber Art" einrühren und unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten garen. Fleisch zugeben und heiß werden lassen.

3. Paprika-Gyros-Topf mit Joghurt servieren. Mit Minze- oder Petersilienblättchen garnieren.

Dazu schmecken Bratkartoffeln und Gurkensalat.

Cassoulet vom Huhn

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten:

- 6 Hähnchenunterkeulen (ca. 600 g)
- 1 EL MAZOLA Keimöl
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Rotwein
- 1 Be KNORR Fix für Schnitzeltopf "Räuber Art"
- 1 Dose weiße Bohnen (Abtropfgewicht 240 g)
- 2 Lorbeerblätter
- ¼ TL Thymian
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Semmelbrösel (Paniermehl)



Zubereitung:

1. Hähnchenunterkeulen (ca. 600 g) leicht mit Salz und Pfeffer würzen, in einem weiten Topf im heißen Keimöl rundherum anbraten und anschließend herausnehmen.

2. Zwiebeln schälen und in 1 cm breite Spalten schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Beides im verbliebenen Bratfett dünsten.

3. 450 ml kaltes Wasser und Rotwein zugießen, Beutelinhalt Fix für Schnitzeltopf "Räuber Art" einrühren und unter Rühren aufkochen. Hähnchenkeulen, weiße Bohnen, Lorbeerblätter und Thymian zufügen und zugedeckt ca. 20 Minuten garen. Sauce evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Semmelbrösel über die Keulen streuen und unter dem Grill goldgelb überbacken.

Dazu schmecken Bratkartoffeln.

Pikante Räuberpfanne

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten:

- 1 Dose Gemüsemais (Abtropfgewicht 140 g)
- 1 Dose Kidneybohnen (Abtropfgewicht 140 g)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Putenschnitzel (à 150 g)
- 1 EL MAZOLA Keimöl
- 50 ml Schlagsahne
- 1 Be KNORR Fix für Schnitzeltopf "Räuber Art"
Cayennepfeffer



Zubereitung:

1. Gemüsemais und Kidneybohnen auf ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in 2 cm lange Stücke schneiden.

2. Putenschnitzel in 6 Stücke schneiden und in einer beschichteten Pfanne im heißen Öl anbraten. 300 ml kaltes Wasser und Sahne zugießen, Beutelinhalt Fix für Schnitzeltopf "Räuber Art" einrühren und aufkochen. Mais und Kidneybohnen zufügen und bei schwacher Hitze ca. 6 Minuten kochen. Ab und zu umrühren.

3. Frühlingszwiebeln zufügen und heiß werden lassen. Mit Cayennepfeffer pikant abschmecken.

Dazu schmecken Bratkartoffeln.

Wirsingrouladen mit Schwarzbrotfüllung

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten:

- 8-10 große Wirsing- oder Weißkohlblätter
- Salz
- 100 g durchwachsenen Speck
- 2 EL MAZOLA Keimöl
- 100 g Schwarzbrot
- 300 g Hackfleisch
- Pfeffer
- 1 Be KNORR Fix für Schnitzeltopf "Räuber Art"
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1-2 EL Crème fraîche

Zubereitung:

1. Kohlblätter in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen.
Herausnehmen, trocken tupfen und die Rippen flach schneiden.
2. Speck in feine Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl braten.
Schwarzbrot in 1 cm große Würfel schneiden, zufügen und mit anrösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Hackfleisch mit Speck, Brot und gehackter Petersilie mischen und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Fleischteig auf den Kohlblättern verteilen und aufrollen.
Die Rouladen mit Küchengarn binden.
4. Rouladen in einem weiten Topf im restlichen Keimöl rundherum anbraten.
400 ml kaltes Wasser zugießen und Beutelinhalt Fix für Schnitzeltopf "Räuber Art" einrühren.
Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten schmoren. Rouladen herausnehmen und Sauce mit Crème fraîche verfeinern.

Dazu schmeckt Kartoffelpüree.



Geschmorte Lammstelzen mit Rosmarin und Oliven

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 10 Min.

Zutaten:

- 3 Lammstelzen (ca. 750 g)
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL MAZOLA Keimöl
- 1 Be KNORR Fix für Schnitzeltopf "Räuber Art"
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Möhren
- 1 TL getrockneter Rosmarin
- 10 schwarze Oliven



Zubereitung:

1. Lammstelzen mit Salz und Pfeffer würzen und in einem weiten Topf im heißen Öl rundherum anbraten.
2. 400 ml kaltes Wasser zugießen und Beutelinhalt Fix für Schnitzeltopf "Räuber Art" einrühren. Unter Rühren aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 40 Minuten schmoren.
3. Knoblauchzehe schälen und fein hacken, Möhren schälen und fein würfeln. Knoblauch, Möhrenwürfel, Rosmarin und Oliven zum Fleisch geben und weitere 15 Minuten garen. Sauce evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu schmecken Bratkartoffen oder Polentaplätzchen.

Reisfleisch

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten:

- 250 g Debreziner Wurst
- 1 EL MAZOLA Keimöl
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote Paprikaschote
- 1 Be KNORR Fix für Schnitzeltopf "Räuber Art"
- 1 Pck. Expressreis (250 g) oder gekochter Reis
- 80 g Erbsen
- 2 - 3 Peperoni
- Petersilie zum Garnieren



Zubereitung:

1. Debreziner Wurst in Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne im heißen Öl anbraten. Zwiebel schälen, Paprika halbieren, entkernen und waschen. Gemüse in Streifen schneiden. Zufügen und mitdünsten.
2. 300 ml kaltes Wasser zugießen. Beutelinhalt Fix für Schnitzeltopf "Räuber Art" einrühren und aufkochen. Expressreis und Erbsen zufügen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten garen.
3. Peperoni in Stücke schneiden und unter das Reisfleisch mischen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Kalbsröllchen al forno

Zutaten für 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten:

- 125 g Mozzarella
- 4 dünne Kalbsschnitzel (à 90 g)
- Salz
- Pfeffer
- getrockneter Majoran
- 1 Zwiebel
- 1 Be KNORR Fix für Schnitzeltopf "Räuber Art"
- 200 ml Tomatensaft
- 60 g geriebener Parmesan
- Schnittlauchröllchen zum Bestreuen



Zubereitung:

1. Mozzarella in Scheiben schneiden. Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mozzarellascheiben belegen und mit Majoran bestreuen. Kalbsröllchen fest aufrollen und mit der Öffnung nach unten in eine Auflaufform legen. Zwiebel schälen, in dünne Ringe schneiden und über dem Fleisch verteilen.
2. Beutelinhalt Fix für Schnitzeltopf "Räuber Art" mit Tomatensaft und 200 ml Wasser verrühren und über die Röllchen geben. Geriebenen Parmesan auf dem Fleisch verteilen.
3. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 40 Minuten** garen. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Böhmische Krautpfanne mit Fleischkäse

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 40 g durchwachsener Speck
- 1 kleine Dose Sauerkraut (Abtropfgewicht 285 g)
- 2 Scheiben Fleischkäse (ca. 250 g)
- 1 EL MAZOLA Keimöl
- 1 Be KNORR Fix für Schnitzeltopf "Räuber Art"
- 2 EL RAMA Cremefine zum Verfeinern
- Kümmel nach Belieben



Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Speck fein würfeln. Sauerkraut auf ein Sieb geben und abtropfen lassen.
2. Fleischkäse in einer Pfanne im heißen Keimöl von beiden Seiten goldbraun braten. Herausnehmen und warm stellen. Zwiebel und Speck in die Pfanne geben und im verbliebenen Bratfett andünsten.
3. 300 ml kaltes Wasser zufügen, Beutelinhalt Fix für Schnitzeltopf "Räuber Art" einrühren und unter Rühren aufkochen. Sauerkraut zufügen und bei schwacher Hitze 6 - 8 Minuten mitgaren.
4. Cremefine zum Verfeinern zufügen und nach Belieben mit Kümmel abschmecken. Fleischkäse darauf legen und servieren.

Dazu schmeckt Erbsenpüree

Gnocchi-Gratin nach Räuber Art

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 10 Minuten

Zutaten:

2 Schweineschnitzel (ca. 350 g)
2 EL MAZOLA Keimöl
1 rote Paprikaschote
2 Frühlingszwiebeln
1 Be KNORR Fix für Schnitzeltopf "Räuber Art"
500 g Kartoffel-Gnocchi (Frischepack)
60 g geriebener Emmentaler



Zubereitung:

1. Schnitzel in Stücke schneiden und in einer beschichteten Pfanne im heißen Keimöl anbraten. Paprika putzen, halbieren und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Gemüse zum Fleisch geben und kurz mitbraten.

2. 350 ml kaltes Wasser zugießen, Beutelinhalt Fix für Schnitzeltopf "Räuber Art" einrühren und aufkochen. Alles in eine große Auflaufform geben.

3. Kartoffel-Gnocchi auf dem Fleisch verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen.
Im vorgeheizten Backofen **bei 250 °C (Gas: Stufe 5/Umluft: 225 °C) ca. 10 Minuten** goldgelb überbacken.

Dazu schmeckt frischer Salat.

Seelachs mit in Kräuter-Dill-Rahm

Sein Geheimnis - Seelachsfilets in einer cremigen Kräuter-Sahne-Sauce mit feiner Dillnote

2-3 Portionen
Füllmenge 35 g



Zubereitung für 350 g Seelachsfilets (frisch oder tiefgekühlt) und 200 ml Schlagsahne:

1. Seelachsfilets (frisch oder tiefgekühlt) in eine flache Auflaufform legen.
2. Beutelinhalt mit einem Schneebesen in die Sahne einrühren.
3. Sauce gleichmäßig über den Fisch gießen.
4. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) 25-30 Min.** garen.

Gurken-Kartoffeltopf mit Stremellachs

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

- 1 Salatgurke
- 300 g kleine Kartoffeln
- Salz
- 150 g Crème fraîche
- 1 Be KNORR Fix für Kräuter-Dill-Rahm
- 1-2 TL Zitronensaft
- 1 EL geriebener Meerrettich
- Zucker
- 150 g geräucherter Stremellachs



Zubereitung:

1. Salatgurke schälen und der Länge nach halbieren. Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen und die Hälften in 1 cm breite Stücke schneiden.
2. Kartoffeln schälen, der Länge nach vierteln und in leicht gesalzenem Wasser ca. 10 Minuten weich kochen. Abgießen und zur Seite stellen.
3. 400 ml Wasser und Crème fraîche zufügen. Beutelinhalt Fix für Seelachs in Kräuter-Dill-Rahm mit einem Schneebesen einrühren und unter Rühren aufkochen. Gurkenstücke und Kartoffeln zufügen und bei schwacher Hitze ca. 4 Minuten kochen. Mit Zitronensaft, geriebenem Meerrettich und Zucker abschmecken. Stremellachs obenauf setzen und heiß werden lassen.

Überbackene Hackbällchen "Königsberger Art"

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten:

350 g Hackfleisch
Salz
Pfeffer
1 Be KNORR Fix für Seelachs in Kräuter-Dill-Rahm
200 ml Schlagsahne
1-2 TL Kapern
125 g Mozzarella

Zubereitung:

1. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, zu ca. 12 kleinen Bällchen formen und in eine Auflaufform legen.

2. Beutelinhalt Fix für Seelachs in Kräuter-Dill-Rahm mit einem Schneebesen mit Schlagsahne verrühren. Kapern zufügen und gleichmäßig über die Hackbällchen gießen.

3. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf den Hackbällchen verteilen.
Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 30 Minuten** backen.

Dazu schmecken Salzkartoffeln.



Geschnetzeltes in Honig-Senf-Sauce

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten:

300 g Rinder-Geschnetzeltes (z. B. aus der Keule)
1 EL MAZOLA Keimöl
Salz
Pfeffer
100 ml Schlagsahne
1 Be KNORR Fix für Seelachs in Kräuter-Dill-Rahm
1-2 TL grober Senf
1 TL Honig

Zubereitung:

1. Rindergeschnetzeltes in einer Pfanne im heißen Keimöl portionsweise anbraten.
Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und warm stellen.

2. 200 ml Wasser und Sahne in die Pfanne gießen und Beutelinhalt Fix für Seelachs in Kräuter-Dill-Rahm mit einem Schneebesen einrühren.
Unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 4 Minuten kochen.

3. Fleisch zufügen und mit grobem Senf und Honig abschmecken.

Dazu schmecken grüne Nudeln.



Medaillons mit Spargelragout

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten:

200 g weißen Spargel
200 g grünen Spargel
6 Schweine-Medaillons (à 50 g)
1 EL MAZOLA Keimöl
Salz
Pfeffer
¼ l Milch
1 Be KNORR Fix für Seelachs in Kräuter-Dill-Rahm
100 g Cocktailtomaten



Zubereitung:

1. Weißen und grünen Spargel schälen, Stielende abschneiden und die Stangen in 3 cm lange Stücke schneiden.

2. Schweinemedallions im heißen Öl von jeder Seite ca. 1 Minute braten.
Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

3. Spargelstücke in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 7 – 8 Minuten braten.
Milch und 100 ml Wasser zufügen, Beutelinhalt Fix für Seelachs in Kräuter-Dill-Rahm einrühren und aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten kochen.

4. Cocktailtomaten waschen, halbieren, zufügen und heiß werden lassen.
Ragout mit Orangensaft, -schale und etwas Zucker abschmecken.

Dazu schmecken kleine, gebratene Kartoffeln.

Gemüse-Fischpfanne mit Reis

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten:

80 g Schnellkochreis
Salz
300 g tiefgekühlte Fischfilet (z. B. Seelachs oder Kabeljau)
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 EL MAZOLA Keimöl
150 g tiefgekühlte Erbsen
200 ml Schlagsahne
1 Be KNORR Fix für Seelachs in Kräuter-Dill-Rahm
50 g Nordseekrabben
Salz
Pfeffer
1-2 TL Zitronensaft



Zubereitung:

1. Schnellkochreis im kochenden Salzwasser nach Packungsanleitung garen. Fischfilets antauen lassen und in Würfel schneiden.
2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Zwiebeln in einer Pfanne im heißen Keimöl andünsten. Erbsen zugeben und kurz mitdünsten. Schlagsahne und 100 ml kaltes Wasser zugießen, Beutelinhalt Fix für Seelachs in Kräuter-Dill-Rahm einrühren und unter Rühren aufkochen. Fischwürfel zugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten garen.
3. Reis abtropfen lassen und mit den Nordseekrabben unterrühren und heiß werden lassen. Fischpfanne mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Tipp: Statt Krabben halbierte Cockailtomaten zufügen.

Gratinierte Fischstäbchen auf Gemüse

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten:

1 kleine Zucchini
2 Möhren
1 Be KNORR Fix für Seelachs in Kräuter-Dill-Rahm
200 ml Milch
8 tiefgekühlte Fischstäbchen (z. B. von IGLO)
50 g geriebener Emmentaler



Zubereitung:

1. Zucchini waschen und in dünne Scheiben hobeln. Möhren schälen und ebenfalls dünn hobeln. Gemüse in eine Auflaufform verteilen.
2. Beutelinhalt Fix für Seelachs in Kräuter-Dill-Rahm in 200 ml Milch einrühren und über das Gemüse geben. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 20 Minuten** backen.
3. Fischstäbchen im heißen Öl knusprig braten. Auf dem Gemüse verteilen und mit geriebenem Emmentaler bestreuen. Weitere 10 Minuten goldgelb überbacken.

Spaghetti mit Shrimpssauce

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten:

250 g Spaghetti
Salz
80 g tiefgekühlte Bohnen
100 g tiefgekühlte Erbsen
100 ml Schlagsahne
1 Be KNORR Fix für Seelachs in Kräuter-Dill-Rahm
etwas Zitronenschale
etwas Zitronensaft
100 g Pazific-Shrimps



Zubereitung:

1. Spaghetti im kochenden Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen.
5 Minuten vor Ende der Garzeit die tiefgekühlten Bohnen und Erbsen zufügen und mitgaren.
Anschließend abgießen.
2. 200 ml Wasser und Sahne in einen Topf gießen. Beutelinhalt Fix für Seelachs in Kräuter-Dill-Rahm mit einem Schneebesen einrühren und unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze ca. 2 Minuten kochen lassen. Sauce mit etwas Zitronensaft und -schale abschmecken.
3. Shrimps zufügen. Sauce mit Nudeln mischen und sofort servieren.

Überbackener Weißkohl in Dillrahm

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten:

1 kleiner Spitz- oder Weißkohl (ca. 800 g)
Salz
150 g Doppelrahm-Frischkäse
1 Be KNORR Fix für Seelachs in Kräuter-Dill-Rahm
2 EL Haselnussblättchen



Zubereitung:

1. Spitz- oder Weißkohl putzen und in 8 gleichgroße Stücke teilen. Kohl in einem weiten Topf in etwas Salzwasser ca. 15 Minuten kochen. Auf ein Sieb geben und Kochwasser auffangen.
2. Abgetropfte Kohlstücke in eine Auflaufform legen. Vom Kochwasser $\frac{1}{4}$ l (250 ml) abmessen und mit Doppelrahm-Frischkäse verrühren. Beutelinhalt Fix für Seelachs in Kräuter-Dill-Rahm mit einem Schneebesen einrühren und gleichmäßig über den Kohl gießen.
3. Haselnussblättchen darüber streuen und im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) 25 – 30 Minuten** garen.

Tipp: Servieren Sie dazu kleine Frikadellen.

Dazu schmecken Salzkartoffeln

Kräuter-Bagel

Zutaten für 8 Stück:

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 15. Min.

Backzeit: ca. 25 Minuten



Zutaten:

350 ml Milch

1 Ei

500 g Mehl

1 TL Zucker

1 TL Salz

1 Be KNORR Fix für Seelachs in Kräuter-Dill-Rahm

30 g frische Hefe

1-2 EL Milch zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Milch, Ei, Mehl, Zucker und Salz und Beutelinhalt Fix für Seelachs in Kräuter-Dill-Rahm in eine Schüssel geben. Hefe darüber bröseln. Alles mit einem Handrührgerät so lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.

2. Teig an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Mit den Händen durchkneten und anschließend in 8 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einer glatten Kugel formen und in der Mitte mit dem Stiel eines Kochlöffels ein 2 cm großes Loch bohren.

3. Bagel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit Milch bestreichen.

Weitere 10 Minuten gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175°C) ca. 25 Minuten** backen.

Tipp: Bagel mit Frischkäse und Räucherlachs servieren.

Griechischer Hackbraten

Sein Geheimnis - Hackbraten mit einer leckeren Füllung aus frischem Schafskäse, typisch griechisch gewürzt mit Zwiebeln und mediterranen Kräutern.

3 Portionen
Füllmenge 87 g



Zubereitung für 500 g Hackfleisch und 100 g Schafskäse:

1. Beutelinhalt in eine Schüssel geben und mit 1/8 l (125 ml) kaltem Wasser verrühren. Hackfleisch dazugeben und gut vermischen.
2. Die Hälfte des Hackfleischteiges etwas flach drücken. 100 g Schafskäse (Feta) der Länge nach halbieren und hintereinander in die Mitte des Hackfleisches legen. Den restlichen Teig darauf geben und zu einem brotförmigen Laib formen.
3. Hackbraten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 45 Min. braten .

Spaghetti alla Carbonara

Ihr Geheimnis - diese einzigartige Komposition ausgewählter Zutaten: frisch-sahnig, mit vier verschiedenen Käsesorten und Schnittlauch würzig abgestimmt.

2-3 Portionen
Füllmenge 40 g



Zubereitung für 250 g Spaghetti und 3-4 EL (50 ml) süße Sahne

1. Spaghetti wie gewohnt kochen.
2. Beutelinhalt in ¼ l (250 ml) kaltes Wasser einrühren, unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 1 Minuten kochen.
3. Süße Sahne unterrühren. Sauce zu den Spaghetti servieren.

Rigatoni mit Broccoli-Carbonara

Zutaten für 2 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

- 150 g Rigatoni-Nudeln
- Salz
- 500 g frischer Broccoli (ersatzweise 300 g tiefgekühlten Broccoli)
- 1 Tomate
- 1 Be KNORR Fix für Spaghetti alla Carbonara
- 3-4 EL (50 ml) Schlagsahne
- 1 EL Weißwein
- 30 g geriebener Emmentaler



Zubereitung:

1. Rigatoni in reichlich Salzwasser bissfest garen.
Frischen Broccoli putzen, waschen, in kleine Röschen teilen und die Stiele in kleine Stücke schneiden. Tiefgefrorenen Broccoli auftauen lassen. 1/4 l (250 ml) Wasser mit Salz aufkochen, Broccoli dazugeben und bei schwacher Hitze in ca. 7 Minuten bissfest garen.
2. Tomate kurz in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken, Haut abziehen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Rigatoni und Broccoli mischen und auf Tellern anrichten.
3. Beutelinhalt Fix für Spaghetti alla Carbonara in ¼ l (250 ml) kaltes Wasser einrühren, unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 1 Minute kochen. Sahne und Tomatenwürfel dazugeben und mit Weißwein abschmecken.
Sauce über Rigatoni und Broccoli verteilen, mit Käse bestreuen und servieren.

Spaghetti Bolognese

Ihr Geheimnis - diese einzigartige Komposition ausgewählter Zutaten: Sonnengereifte Tomaten, Majoran, Rosmarin, Thymian und Oregano würzig-frisch komponiert.

2-3 Portionen
Füllmenge 46 g



Zubereitung für 200 g Hackfleisch und 250 g Spaghetti

1. Spaghetti wie gewohnt kochen.
2. Hackfleisch in einem Topf in etwas heißem Öl (z. B. MAZOLA Keimöl) braten.
3. ¼ l (250 ml) Wasser dazugießen, aufkochen und Beutelinhalt mit dem Kochlöffel einrühren.
4. Bei schwacher Hitze 5 Minuten mit geschlossenem Deckel kochen. Sauce zu den Spaghetti servieren.

Bologneser Sauce

Zutaten für 2 Portionen
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten:

200 g Hackfleisch
2 EL MAZOLA Keimöl
1 Be KNORR Fix für Spaghetti Bolognese
200 g Gemüse (z.B. Paprika, Zucchini und Champignons)
1 EL geriebener Parmesan

Zubereitung:

1. Hackfleisch im heißen Keimöl anbraten. ¼ l (250 ml) Wasser dazugießen, aufkochen und Beutelinhalt Fix für Spaghetti Bolognese einrühren.
2. Gemüse putzen, würfeln und in die Fleischsauce geben. Im offenen Topf bei schwacher Hitze 5-8 Minuten garen.
Mit geriebenen Parmesan zu Spaghetti servieren.



Makkaroni-Hackfleisch-Auflauf

Zutaten für 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 45-50 Minuten

Zutaten:

200 g Makkaroni
Salz
300 g Hackfleisch
1 EL Olivenöl extra vergine
1 Zucchini
1 Be KNORR Fix für Spaghetti Bolognese
2 EL Tomatenmark
½ TL getrockneter Thymian
¼ l Milch
2 EL MONDAMIN Klassische Mehlschwitze, hell
1 Eigelb
weißer Pfeffer
50 g geriebener Parmesan



Zubereitung:

1. Makkaroni in reichlich Salzwasser bissfest garen und in einem Sieb abgießen. Mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Hackfleisch in heißem Olivenöl kräftig anbraten. Zucchini waschen, putzen, in Würfel schneiden und kurz mit andünsten. ¼ l Wasser dazugießen, Beutelinhalt Fix für Spaghetti Bolognese einrühren und aufkochen. Tomatenmark und Thymian unterrühren und 3 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Ab und zu umrühren.
3. Für die Cremesauce Milch aufkochen, Klassische Mehlschwitze unter Rühren einstreuen und 1 Minute kochen lassen, vom Herd nehmen und Eigelb darunter ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. In eine gefettete Auflaufform zuerst die Hälfte der Nudeln, die Hackfleischmasse und die Hälfte der Cremesauce schichten. Mit einer Schicht Nudeln, Cremesauce und dem Parmesankäse abschließen.
5. Makkaroni-Hackfleisch-Auflauf im vorgeheizten Backofen **bei 200°C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175°C) etwa 30 Minuten** backen.

Dazu passt ein Tomaten-Gurken-Salat.

Pikante Chili-Bolognese mit Oliven

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine rote Paprikaschote
- 2 Tomaten
- 1 Chilischote
- entsteinte schwarze Oliven
- 250 g Bandnudeln
- Salz
- 200 g gemischtes Hackfleisch
- 2 EL MAZOLA Keimöl
- 1 Be KNORR Fix für Spaghetti Bolognese
- 1 Knoblauchzehe
- Cayennepfeffer



Zubereitung:

1. Zwiebel schälen, Paprika und Tomaten putzen, waschen und alles würfeln.

Chilischote entkernen und klein schneiden. Oliven in Ringe schneiden.

2. Hackfleisch zusammen mit Zwiebel-, Paprika- und Tomatenwürfeln im heißen Keimöl braten.

¼ l (250 ml) Wasser dazugießen und aufkochen. Beutelinhalt Fix für Spaghetti Bolognese einrühren, Chilischote und Oliven zufügen. Knoblauchzehe dazupressen.

3. Zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Minuten garen. Mit Cayennepfeffer abschmecken.

Tipp: Chili-Bolognese passt besonders zu Barette- oder Tagliatelle-Nudeln.

Schnelle Pasta Bolognese

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 200 g gemischtes Hackfleisch
- 2 EL MAZOLA Keimöl
- 1 Be KNORR Fix für Spaghetti Bolognese
- 150 g kurze Röhrennudeln (z.B. Rigatoni oder Hörnchen)
- 50 g geriebener Parmesan



Zubereitung:

1. Zwiebel schälen, würfeln und zusammen mit dem Hackfleisch im heißen Keimöl anbraten.

½ l (500 ml) Wasser zugießen, aufkochen und Beutelinhalt Fix für Spaghetti Bolognese einrühren.

2. Ungekochte Nudeln in die Hackfleischsauce geben.

Zugedeckt bei schwacher Hitze 12–15 Minuten garen.

Mit Parmesan bestreut servieren.

Tipp: Parmesan am besten immer frisch an der Käsetheke kaufen
– Abfüllungen aus der Tüte haben weniger Aroma.

Würzige Moussaka

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
Backzeit: ca. 35 Minuten

Zutaten:

300 g Kartoffeln
125 g Aubergine
250 g gemischtes Hackfleisch
2 EL MAZOLA Keimöl
1 Be KNORR Fix für Spaghetti Bolognese
Paprikapulver, edelsüß
Zimt
Salz
Zucker
50 g geriebener Käse (z.B. Emmentaler)



Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Aubergine waschen und klein würfeln. Das Hackfleisch im heißen Keimöl anbraten. Auberginenwürfel zugeben und kurz mitbraten.
2. 400 ml Wasser zugießen, aufkochen und Beutelinhalt Fix für Spaghetti Bolognese einrühren. Kartoffelscheiben zugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze 3 Minuten garen. Mit Paprikapulver, Zimt, Salz und 1 Prise Zucker abschmecken.
3. Alles in eine gefettete Auflaufform geben, mit geriebenem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 35 Minuten** backen.

Tipp: Statt der Aubergine können Sie auch eine Zucchini oder frische Paprika verwenden.

Spaghetti Napoli

Ihr Geheimnis - diese einzigartige Komposition ausgewählter Zutaten: Sonnengereifte Tomaten mit typisch italienischen Kräutern fruchtig-würzig abgestimmt.

2-3 Portionen
Füllmenge 50 g



Zubereitung für 250 g Spaghetti

1. Spaghetti wie gewohnt kochen.
2. Beutelinhalt mit dem Schneebesen in 1/4 l (250 ml) kaltes Wasser einrühren und 1 EL Öl (z. B. MAZOLA Keimöl) dazugeben.
3. Unter Rühren aufkochen und zu den Spaghetti servieren.

Schnitzeltaschen in Sauce Napoli

Zutaten für 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

- 3 Schweine- oder Putenschnitzel (à 125 g)
- Salz
- Pfeffer
- ½ Bund glatte Petersilie
- 50 g geriebener Käse
- 2 EL BERTOLLI Olio extra vergine di Oliva
- 1 Be KNORR Fix für Spaghetti Napoli



Zubereitung:

1. Schnitzel flach klopfen, quer halbieren, salzen, pfeffern.
Petersilienblättchen auf den Schnitzeln verteilen, geriebenen Käse darauf geben.
2. Schnitzel zusammenklappen, mit Holzspießchen feststecken und im heißen Olivenöl von beiden Seiten braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen.
3. ¼ l (250 ml) kaltes Wasser in die Pfanne gießen.
Beutelinhalt Fix für Spaghetti Napoli einrühren und unter Rühren aufkochen.
Schnitzel wieder dazugeben und kurz in der Sauce erhitzen.

Tipp: Statt geriebenem Käse 100 g Gorgonzola-Käse in Scheiben verwenden.

Servieren Sie zu dem Fleisch gedünsteten Blattspinat und Bandnudeln oder PFANNI Kartoffelpüree "das Lockere".

Saftige Gemüse-Lasagne

Zutaten für 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Backzeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

300 g Auberginen
2-3 EL MAZOLA Keimöl
1 Be KNORR Fix für Spaghetti Napoli
1 EL Tomatenmark
6 Lasagneplatten ohne Vorkochen
100 g Crème fraîche
30 g geriebener Käse, z.B. Emmentaler



Zubereitung:

1. Auberginen oder Zucchini putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Im heißen Keimöl anbraten, 3/8 l (375 ml) kaltes Wasser dazugießen und Beutelinhalt Fix für Spaghetti Napoli einrühren. Tomatenmark zufügen. 3 Minuten kochen lassen.
2. In eine gefettete Auflaufform abwechselnd Gemüsesauce und Lasagneplatten schichten. Mit Sauce beginnen und abschließen. Zum Schluss Crème fraîche und geriebenen Käse darüber verteilen.
3. Lasagne im vorgeheizten Backofen **bei 200°C (Gas: Stufe 3/ Umluft: 175°C) ca. 25 Minuten** backen.

Spaghetti "Florentiner Art"

Zutaten für 2 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

100 g tiefgekühlter Spinat
250 g Spaghetti
Salz
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL MAZOLA Keimöl
100 ml Schlagsahne
weißer Pfeffer
1 Be KNORR Fix für Spaghetti Napoli



Zubereitung:

1. Blattspinat im Topf oder der Mikrowelle auftauen. Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen.
2. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Zwiebelwürfel und Knoblauch in einer Pfanne im heißen Keimöl dünsten. Spinat und Sahne dazugeben. Bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
3. ¼ l (250 ml) kaltes Wasser in die Pfanne gießen. Beutelinhalt Fix für Spaghetti Napoli einrühren und unter Rühren aufkochen. Spaghetti mit Spinat und Sauce vermischen.

Tipp: Geröstete Pinienkerne in die Tomatensauce geben.

Spaghetti mit Tofu-Gemüsesauce

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

250 g Spaghetti
Salz
200 Staudensellerie
2 EL MAZOLA Keimöl
1-2 Knoblauchzehen
1 Be KNORR Fix für Spaghetti Napoli
100 g Tofu
getrockneter Basilikum
Tabasco



Zubereitung:

1. Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest garen und in einem Sieb abgießen.
2. Staudensellerie putzen, waschen und in schmale Stücke schneiden. Knoblauchzehen schälen und zerdrücken. Sellerie in heißem Keimöl bei schwacher Hitze 5 Minuten dünsten. Knoblauch dazugeben, $\frac{1}{4}$ l (250 ml) kaltes Wasser dazugießen. Fix für Spaghetti Napoli einrühren und unter Rühren aufkochen.
3. Tofu in Stücke schneiden, dazugeben und heiß werden lassen. Mit Basilikum und Tabasco abschmecken und zu den Spaghetti servieren.

Schinkenfleckerl

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Backzeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

- 250 g Bandnudeln
- Salz
- 1 Zwiebel
- 200 g gekochter oder roher Schinken
- 2 EL MAZOLA Keimöl
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 Eier
- 125 g Saure Sahne
- Pfeffer
- 1-2 EL Paniermehl (Semmelbrösel)
- 1 Be KNORR Fix für Spaghetti Napoli
- 1 EL MAZOLA Olivenöl



Zubereitung:

1. Nudeln in kleinere Stücke brechen ("Fleckerl"), nach Packungsanleitung in Salzwasser bissfest garen und abtropfen lassen. Zwiebel und Schinken würfeln und in einer Pfanne im heißen Keimöl anbraten. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden.
2. Eier mit der Sauren Sahne verrühren. Zwiebel, Schinken, Nudeln und Schnittlauch untermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
3. Masse in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen **bei 180 °C (Gas: Stufe 2 - 3/Umluft: 155 °C) ca. 25 Minuten** goldgelb backen.
4. Beutelinhalt Fix für Spaghetti Napoli in ¼ l (250 ml) kaltes Wasser einrühren. Olivenöl dazugeben, aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Tomatensauce zu den Schinkenfleckerl servieren.

Mais-Lauch-Crostini

Zutaten für 10-12 Stück:
Zubereitungszeit: 20-25 Minuten

Zutaten:

1 kleines Baguette
100 g Lauch (Porree)
3-4 EL Olivenöl (z. B. BERTOLLI)
75 g Mais aus der Dose
1 Be KNORR Fix für Spaghetti Napoli
50 g geriebener Emmentaler



Zubereitung:

1. Baguette in 10-12 fingerdicke Scheiben schneiden.
Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
2. Baguette-Scheiben in einer Pfanne in 2-3 EL heißem Olivenöl von beiden Seiten kurz rösten und herausnehmen.
3. Lauch (einige Ringe zum Verzieren zurückbehalten) im restlichen heißen Öl kurz dünsten, Mais hinzufügen. Beutelinhalt Fix für Spaghetti Napoli darüber streuen und 100 ml kaltes Wasser dazugeben. Unter Rühren kurz kochen und auf die gerösteten Brote verteilen.
Käse darüber streuen und unter dem vorgeheizten Grill überbacken.
4. Vor dem Servieren mit den restlichen Lauchringen garnieren.

Griechisches Baguette

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

4 Baguettebrötchen
1 grüne Paprikaschote
150 g Feta-Schafskäse
24 schwarze Oliven
1 Be KNORR Fix für Spaghetti Napoli
1 EL BERTOLLI Olivenöl extra vergine
Thymianblättchen



Zubereitung:

1. Die Brötchen aufschneiden.
Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
Schafskäse ebenfalls würfeln. Oliven halbieren und entkernen.
2. Beutelinhalt Fix für Spaghetti Napoli in ¼ l (250 ml) kaltes Wasser einrühren und Olivenöl dazugeben. Unter Rühren aufkochen.
3. Paprika, Schafskäse und Oliven unterrühren und auf den Baguettehälften verteilen.
Im vorgeheizten Backofen **bei 225 °C (Gas: Stufe 4/Umluft: 200 °C) ca. 15 Minuten** überbacken.
Mit Thymian garnieren.

Tomaten Bolognese

Genießen Sie Bolognese jetzt auch tomatig-fruchtig!
Ihr Geheimnis – die beliebte Komposition aus Tomaten und Basilikum. Sie verleiht dem Gericht eine typisch italienische Note.

2-3 Portionen
Füllmenge 50 g



Zubereitung für 200 g Hackfleisch und 250 g Spaghetti:

1. Spaghetti wie gewohnt kochen.
2. Hackfleisch in einem Topf in etwas heißem Öl (z. B. MAZOLA Keimöl) braten.
3. 300 ml kaltes Wasser dazugießen, Beutelinhalt mit dem Kochlöffel einrühren und unter Rühren aufkochen.
4. Mit Deckel bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen. Sauce zu den Spaghetti servieren.

Auberginen-Hack-Sauce

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten:

- 200 g Nudeln (z.B. Penne)
- Salz
- 200 g Hackfleisch
- 2-3 EL BERTOLLI Robusto Olivenöl
- 1 Aubergine (ca. 250 g)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Be KNORR Fix für Tomaten-Bolognese
- Pfeffer
- evtl. 1 Prise Zimt



Zubereitung:

1. Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen.
Hackfleisch in 1-2 EL heißem Olivenöl rundum krümelig braten. Herausnehmen und beiseite stellen.
Aubergine waschen und in Würfel schneiden.
Die Auberginenwürfel portionsweise in etwas heißem Olivenöl braun anbraten.
Knoblauchzehe schälen, dazupressen und kurz mitbraten.
2. 300 ml kaltes Wasser dazugießen, Beutelinhalt Fix für Tomaten-Bolognese einrühren und unter Rühren aufkochen.
Hackfleisch zugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen.
3. Sauce mit Pfeffer und nach Belieben mit Zimt abschmecken und zu den abgetropften Nudeln servieren.

Erdnuss-Tomaten-Hühnchen

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

- 2-3 Frühlingszwiebeln
- 3 EL Erdnüsse (ungesalzen)
- 1 rote Chilischote
- 300 g Hähnchenbrustfilet
- 1-2 EL MAZOLA Keimöl (oder MAZOLA Erdnussöl)
- Salz
- Pfeffer
- 1 Be KNORR Fix für Tomaten-Bolognese
- ½-1 TL Zitronensaft
- evtl. 1 - 2 TL Erdnusscreme



Zubereitung:

1. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2 EL Erdnüsse fein und die restlichen Erdnüsse grob hacken.
Chilischote halbieren, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden.
2. Hähnchenbrustfilet in Stücke schneiden und im heißen Keimöl oder Erdnussöl anbraten.
Mit Salz oder Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln, fein gehackte Nüsse und Chili zum Fleisch geben und kurz mitbraten.
3. 300 ml Wasser zugießen, Beutelinhalt Fix für Tomaten-Bolognese einrühren und unter Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze 1 - 2 Minuten garen.
Mit Pfeffer, Zitronensaft und nach Belieben mit Erdnusscreme abschmecken.
Mit den restlichen Erdnüssen bestreuen.

Dazu passen Tortillas oder Reis.

Bolognese auf Rösti

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

250 g Kürbis (ersatzweise Möhren)
250 g Kartoffeln
2 Eier
5 EL Mehl
Salz
Pfeffer
MAZOLA Keimöl zum Braten
1-2 EL BERTOLLI Robusto
200 g Hackfleisch
1 Be KNORR Fix für Tomaten-Bolognese
1 EL Aceto Balsamico (Balsam-Essig)
1 rote Zwiebel
Schnittlauch

Zubereitung:

1. Kürbis und Kartoffeln schälen und auf einer Gemüsereibe grob raspeln. Eier und Mehl untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und flache Röstis (ca. 5 cm Durchmesser) braten.
2. Hackfleisch im heißen Olivenöl rundum krümelig braten. 300 ml kaltes Wasser dazugießen, Beutelinhalt Fix für Tomaten-Bolognese einrühren und unter Rühren aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen. Mit Aceto Balsamico abschmecken.
3. Zwiebel schälen und fein würfeln. Rösti auf Teller verteilen, Bolognese darauf geben und mit Zwiebelwürfeln und einigen Schnittlauchröllchen bestreuen.



Bolognese-Wraps

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

2-3 Eisbergsalatblätter
1 kleine Zwiebel
1 rote Paprikaschote
2 Scheiben Parmaschinken
200 g Hackfleisch
1-2 EL MAZOLA Keimöl
1 Be KNORR Fix für Tomaten-Bolognese
2-3 Weizentortillas (Fertigprodukt)

Zubereitung:

1. Salatblätter waschen. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen und fein würfeln. Parmaschinken in Streifen schneiden.
2. Hackfleisch im heißen Keimöl braten. 200 ml kaltes Wasser dazugießen, Beutelinhalt Fix für Tomaten-Bolognese einrühren und unter Rühren aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen.
3. Weizentortillas nacheinander in einer heißen beschichteten Pfanne ohne Fett beidseitig ca. ½ Minute backen. Mit Salatblättern, Zwiebelringen, Paprikawürfeln und Parmaschinken belegen. Bolognese-Füllung darauf verteilen und aufrollen. Wraps in der Mitte schräg durchschneiden und servieren.



Gefülltes Baguette

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Backzeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

200 g Hackfleisch
1 Be KNORR Fix für Tomaten Bolognese
1 Ei
1 gelbe Paprikaschote
3-4 schwarze Oliven (ohne Stein)
60 g tiefgekühlte Erbsen
2 EL Crème fraîche
3 Baguettebrötchen



Zubereitung:

1. Hackfleisch mit Beutelinhalt Fix für Tomaten Bolognese und Ei gut vermischen. Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Oliven würfeln. Paprika- und Olivenwürfel zusammen mit den tiefgekühlten Erbsen und Crème fraîche unter die Hackfleischmasse mischen.
2. Von den Baguettebrötchen Deckel abschneiden und aushöhlen. Hackfleischmasse einfüllen und Baguette-Deckel wieder aufsetzen.
3. Brötchen in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Backofen **bei 175 °C (Gas: Stufe 2/Umluft: 150 °C) ca. 30 Minuten** backen. Schmeckt heiß und kalt.

Tipp: Mit Chilisauce servieren.

Hackbällchen-Curry

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

250 g Schweinehack
1-2 EL gemahlene Mandeln
1 TL fein gehackter frischen Ingwer
Salz
Pfeffer
1-2 TL Currypulver
2 EL MAZOLA Keimöl
1 große Möhre
1 Be KNORR Fix für Tomaten-Bolognese
1 Msp. Kreuzkümmel
Koriander oder Petersilie



Zubereitung:

1. Schweinehack mit Mandeln, fein gehacktem Ingwer, Salz, Pfeffer und Currypulver gut vermischen. Daraus kleine Bällchen formen und im heißen Keimöl rundherum anbraten.
2. Möhre schälen und der Länge nach in Streifen schneiden, dazugeben und mitdünsten. 300 ml kaltes Wasser dazugießen, Beutelinhalt Fix für Tomaten-Bolognese einrühren und unter Rühren aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten kochen.
3. Sauce mit Kreuzkümmel abschmecken. Mit Koriander- oder Petersilienblättchen bestreuen.

Hacksauce süß-sauer

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

- 100 g Mie-Nudeln (asiatische Instant-Nudeln)
- 1 Möhre
- 2 EL MAZOLA Keimöl
- 200 g Hackfleisch
- 1 Be KNORR Fix für Tomaten-Bolognese
- 50 g Sojasprossen (frisch oder Glas)
- ½ TL Zucker
- 2-3 EL Limettensaft
- 3-4 EL Sojasauce
- 2 Msp. Sambal Oelek (indonesische Gewürzpaste, scharf)
- Petersilie



Zubereitung:

1. Nudeln in kochendes Wasser geben, den Topf sofort von der Kochstelle nehmen. Nach ca. 4 Minuten die Nudeln mit einer Gabel umrühren und in einem Sieb abgießen.
2. Möhre schälen und in dünne Streifen schneiden. Hackfleisch im heißen Keimöl braten. 300 ml Wasser dazugießen, aufkochen und Beutelinhalt Fix für Tomaten-Bolognese einrühren. Möhrenstreifen zugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen.
3. Abgetropfte Sojasprossen untermischen. Sauce mit Zucker, Limettensaft, Sojassauce und Sambal Oelek abschmecken. Nudeln unter die Sauce ziehen und mit Petersilienblättchen bestreuen.

Herzhafte Weißkohl-Hackfleisch-Pfanne

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten:

- 500 g Weißkohl
- 200 g Hackfleisch
- 1 EL MAZOLA Keimöl
- Salz
- Pfeffer
- ½ TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 Be KNORR Fix für Tomaten-Bolognese
- ½ Bund Dill



Zubereitung:

1. Weißkohl putzen, waschen und in Streifen schneiden. Hackfleisch im heißen Keimöl rundum krümelig anbraten. Kohlstreifen dazugeben und anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
2. 300 ml kaltes Wasser dazugießen, Beutelinhalt Fix für Tomaten-Bolognese einrühren und unter Rühren aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten garen.
3. Dill waschen, fein schneiden und die Kohl-Hackfleischpfanne damit bestreuen.

Tipp: Geben Sie zum Schluss gekochte, gewürfelte Kartoffeln in die Pfanne.

Überbackene Lauch-Fischfilets

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Backzeit: 20 - 25 Minuten

Zutaten:

300 g Lauch (Porree)
50 g Frühstücksspeck
2 EL MAZOLA Keimöl
Salz
Pfeffer
1 Be KNORR Fix für Tomaten-Bolognese
2 frische oder aufgetaute Fischfilets (à ca. 150 g, z. B. Kabeljaufilet)
½ TL Zitronensaft
50 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

1. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Frühstücksspeck würfeln. Lauch und Speckwürfel in einem Topf im heißen Keimöl 1 - 2 Minuten braten. Etwas salzen, pfeffern und herausnehmen. 300 ml kaltes Wasser in den Topf gießen, Beutelinhalt Fix für Tomaten-Bolognese einrühren und unter Rühren aufkochen.
2. Tomatensauce in eine flache Auflaufform gießen. Fischfilets in die Sauce legen. Mit Zitronensaft beträufeln. Lauch-Speckmischung auf den Fischfilets verteilen.
3. Mit Emmentaler bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei **175 °C (Gas: Stufe 2/Umluft: 150 °C) 20 - 25 Minuten** überbacken.

Dazu passen Schnittlauchkartoffeln.



Bolognese-Pasta-Pizza mit Basilikum

Zutaten für 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten:

200 g Spaghetti
2 Eier
Salz
Pfeffer
200 g Hackfleisch
3-4 EL MAZOLA Keimöl
1 Be KNORR Fix für Tomaten-Bolognese
125 g Mozzarella
Basilikumblätter

Zubereitung:

1. Spaghetti kochen und abtropfen lassen. Nudeln mit Eiern verrühren, salzen und pfeffern.
2. Hackfleisch in 1-2 EL heißem Keimöl braten. ¼ l (250 ml) Wasser dazugießen, Beutelinhalt Fix für Tomaten-Bolognese einrühren und unter Rühren aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen.
3. Spaghettimischung im restlichen heißen Keimöl als Nudelfladen bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Fladen wenden und Tomaten-Bolognese darauf streichen. Mozzarella in Scheiben schneiden, darauf geben und alles zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze in ca. 10 Minuten fertig backen.
4. Mit Basilikumblättern garnieren.



Makkaroni-Gratin

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Backzeit: ca. 20 Minuten

Zutaten:

150 g Makkaroni
Salz
2 grobe Bratwürste (ca. 250 g)
1-2 EL MAZOLA Keimöl
1 Be KNORR Fix für Tomaten-Bolognese
50 g geriebener Käse (z.B. Edamer)

Zubereitung:

1. Makkaroni in reichlich Salzwasser bissfest garen. Abtropfen lassen und in eine gefettete Auflaufform geben.
2. Aus Bratwürsten Klößchen drücken und im heißen Keimöl anbraten, 300 ml kaltes Wasser zugießen, Beutelinhalt Fix für Tomaten-Bolognese einrühren und unter Rühren aufkochen. Zu den Nudeln geben und mit Käse bestreuen.
3. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 20 Minuten** garen.



Tomaten-Mozzarella Schnitzel

Genießen Sie Schnitzel auf italienische Art! Ihr Geheimnis - saftige Schnitzel aus dem Ofen in fruchtiger Tomatensauce mit Oregano und Basilikum, überbacken mit Mozzarella.

2-3 Portionen
Füllmenge 40 g



Zubereitung für 3 Puten-, Schweine- oder Kalbsschnitzel (à 150 g), 1 Dose Tomatenstücke (400 g) und 125 g Mozzarella:

1. Tomatenstücke mit dem Beutelinhalt verrühren und in eine Auflaufform geben.
2. Schnitzel in die Tomatensauce legen.
3. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf dem Fleisch verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/ Umluft: 175 °C) 30-35 Minuten** garen.

Hähnchenkeulen mit Ananas-Chili

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Backzeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

- 4 Hähnchenkeulen (frisch oder tiefgekühlt)
- Salz
- Pfeffer
- 2-3 EL MAZOLA Keimöl
- 1 Ananas
- 1 Zwiebel
- 1-2 rote Chilischoten
- 1 Dose Tomatenstücke (400 g)
- 1 Be KNORR Fix für Tomaten-Mozzarella-Schnitzel
- ½-1 TL Honig
- 1 Spritzer Zitronensaft



Zubereitung:

1. Hähnchenkeulen (tiefgekühlte Keulen auftauen lassen) mit Salz und Pfeffer bestreuen. In 1 - 2 EL heißem Keimöl rundherum anbraten und im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 30 Minuten** garen.
2. Inzwischen Ananas schälen, längs vierteln, Strunk entfernen und Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Chilischoten putzen, waschen und fein schneiden.
3. Zwiebel in 1 EL heißem Keimöl andünsten, Ananasstücke und Chili zugeben und mitbraten. Tomatenstücke und 50 ml Wasser zugeben, Beutelinhalt Fix für Tomaten-Mozzarella-Schnitzel einrühren und aufkochen. Bei schwacher Hitze 1 - 2 Minuten kochen. Mit Honig und Zitronensaft abschmecken. Hähnchenkeulen mit Ananas Chili servieren.

Dazu passt Reis.

Italienische Hacksauce

Zutaten für 3 - 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

50 g durchwachsener Speck
1 ½ EL MAZOLA Keimöl
300 g Hackfleisch
1 Bund Suppengrün
1 Dose Tomatenstücke (400 g)
1 Be KNORR Fix für Tomaten-Mozzarella-Schnitzel
100 g kleine Champignons
2 EL fein geschnittenes Basilikum
Saft und Schale 1/2 unbehandelten Zitrone
Salz
Pfeffer
Zucker



Zubereitung:

1. Speck fein würfeln, in einer Pfanne in 1/2 EL heißem Keimöl ausbraten und herausnehmen. Hackfleisch im restlichen Bratfett krümelig braten und ebenfalls herausnehmen.
2. Suppengrün putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Im restlichen heißen Keimöl glasig braten. Tomatenstücke zugeben, 150 ml Wasser zugießen, Beutelinhalt Fix für Tomaten-Mozzarella-Schnitzel einrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten garen.
3. Champignons putzen, evtl. waschen und in sehr feine Scheiben schneiden. Champignons, Speck und Hackfleisch in die Sauce geben und kurz erhitzen. Basilikum unterrühren. Sauce mit Zitronensaft und -schale, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Passt zu Nudeln oder Reis.

Kartoffelpizza

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
Backzeit: ca. 45 Minuten

Zutaten:

750 g Kartoffelknödelteig (Kühlregal)
1 Dose Tomatenstücke (400 g)
1 Be KNORR Fix für Tomaten-Mozzarella-Schnitzel
1 Zwiebel
1 EL MAZOLA Keimöl
300 g Champignons
50 g Katenschinkenwürfel
100 g geriebener Gouda
Schnittlauchröllchen zum Bestreuen



Zubereitung:

1. Kartoffelknödelteig in eine gefettete Pizza- oder Springform (26 cm Durchmesser) drücken und glatt streichen.

2. Tomatenstücke mit Beutelinhalt Fix für Tomaten-Mozzarella-Schnitzel verrühren und auf den Pizzaboden geben. Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden und im heißen Keimöl andünsten. Champignons putzen, evtl. waschen und in Scheiben schneiden, mit dem Katenschinken unterrühren und alles auf der Pizza verteilen. Geriebenen Käse darüber streuen.

3. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 45 Minuten** backen. Nach Belieben mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Tipp: Vor dem Servieren mit einer gewürfelten Tomate garnieren.

Ravioli-Broccoli-Gratin

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Backzeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

250 g frische Ravioli (Kühlregal)
300 g Broccoli
Salz
Pfeffer
1 Dose Tomatenstücke (400 g)
150 ml Schlagsahne
1 Be KNORR Fix für Tomaten-Mozzarella-Schnitzel
125 g Mozzarella



Zubereitung:

1. Ravioli nach Packungsanleitung kochen und abtropfen lassen. Broccoli putzen, waschen und in Röschen teilen, in kochendem Salzwasser 1 - 2 Minuten garen und abtropfen lassen.

2. Ravioli und Broccoli in eine flache Auflaufform schichten. Mit Pfeffer bestreuen. Tomatenstücke und Sahne mit Beutelinhalt Fix für Tomaten-Mozzarella-Schnitzel verrühren und darüber gießen.

3. Mozzarella in Würfel schneiden und darüber geben.

Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 25 Minuten** garen.

Tipp: Anstelle von Ravioli Maultaschen verwenden.

Scharfe Putenspieße

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten:

350 g Putenbrustfilet
1 Zucchini
2 EL Olivenöl (z. B. BERTOLLI)
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
1 EL eingelegte grüne Pfefferkörner
100 ml Weißwein
1 Dose Tomatenstücke (400 g)
1 Be KNORR Fix für Tomaten-Mozzarella-Schnitzel
2 EL gehackte Petersilie
½ TL Senf
Salz
Zucker
Tabasco



Zubereitung:

1. Putenbrustfilet in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
Zucchini putzen, waschen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.
Fleischwürfel und Zucchini abwechselnd auf Holzspieße stecken.
Mit 1 EL Olivenöl bestreichen. Spieße im restlichen heißen Olivenöl rundherum ca. 15 Minuten braten und warm stellen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Pfefferkörner hacken.
Alles im restlichen Bratfett dünsten, mit Weißwein ablöschen.
Tomatenstücke zugeben, Beutelinhalt Fix für Tomaten-Mozzarella-Schnitzel einrühren und aufkochen.
Bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten garen.
3. Petersilie unterrühren. Sauce mit Senf, Salz, Zucker und nach Belieben mit Tabasco abschmecken.

Schweinesteaks mit Tomatensalsa

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 10 Min.

Zutaten:

- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 TL Sambal Oelek
- 5 EL Olivenöl (z. B. BERTOLLI)
- 2-3 Schweinenackensteaks (à ca. 200 g)
- 1 Zwiebel
- 1 grüne Paprikaschote
- 1 Dose Tomatenstücke (400 g)
- 1 Be KNORR Fix für Tomaten-Mozzarella Schnitzel
- 2-3 EL Aceto Balsamico
- 2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Sambal Oelek und 3 EL Olivenöl verrühren. Schweinenackensteaks mit der Marinade bestreichen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

2. Zwiebel schälen, fein würfeln und in 1 EL Olivenöl glasig dünsten. Paprikaschote entkernen, waschen und klein würfeln. Zu den Zwiebeln geben und kurz mitdünsten. Tomatenstücke zugeben, Beutelinhalt einrühren und aufkochen lassen. Aceto Balsamico, restliches Olivenöl und Petersilie unterrühren.

3. Steaks etwas abtupfen und bei mittlerer Hitze grillen oder braten. Abgekühlte Tomatensalsa dazu servieren.

Tipp: Salsa mit eingelegten Chilischoten garnieren.

Dazu passt Baguette.



Tortillas-Spinat-Gratin

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Backzeit: ca. 20 Minuten

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL MAZOLA Keimöl
- 450 g tiefgekühlter Blattspinat
- 100 g Magerquark
- 100 g geriebener Emmentaler
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 1 Dose Tomatenstücke (400 g)
- 1 Be KNORR Fix für Tomaten-Mozzarella-Schnitzel
- 5 - 6 Weizentortillas (Fertigprodukt)

Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und im heißen Keimöl glasig dünsten. Tiefgekühlten Blattspinat zugeben, auftauen und garen. Magerquark und 50 g Emmentaler unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
 2. Tomatenstücke mit Beutelinhalt Fix für Tomaten-Mozzarella-Schnitzel verrühren. Weizentortillas damit bestreichen. Spinatfüllung darauf verteilen und aufrollen, in der Mitte schräg durchschneiden und in eine flache Auflaufform schichten. Mit restlichem Emmentaler bestreuen.
 3. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 20 Minuten** überbacken.
- Tipp: Halbierte Cocktailtomaten mit einrollen.



Überbackener Blumenkohl

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Backzeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

~1 kg Blumenkohl
Salz
1 Zwiebel
1 EL MAZOLA Keimöl
1 Dose Tomatenstücke (400 g)
1 Be KNORR Fix für Tomaten-Mozzarella-Schnitzel
2 EL Kapern
2 EL schwarze Olivenscheiben
50 g geriebener Käse

Zubereitung:

1. Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen.
In Salzwasser ca. 10 Minuten garen, abtropfen lassen.

2. Zwiebel schälen und fein würfeln, im heißen Keimöl andünsten.
Tomatenstücke und 100 ml Wasser zugeben, Beutelinhalt Fix für Tomaten-Mozzarella-Schnitzel einrühren und aufkochen lassen. Kapern und Olivenscheiben zugeben.

3. Etwas Tomatensauce in eine flache Auflaufform geben, Blumenkohl darauf verteilen, mit restlicher Tomatensauce bedecken. Mit Käse bestreuen und
im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 25 Minuten** backen.

Tipp: Vor dem Backen mit Pinienkernen oder gehackten Mandeln bestreuen.



Zucchini-Käse-Gratin

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 20 Minuten

Zutaten:

1 Zucchini (200 g)
200 g Schafskäse (Feta)
1 Dose Tomatenstücke (400 g)
1 Be KNORR Fix für Tomaten-Mozzarella-Schnitzel
1-2 EL Olivenöl (z. B. BERTOLLI)

Zubereitung:

1. Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Schafskäse in dünne Scheiben schneiden.

2. Tomatenstücke mit Beutelinhalt Fix für Tomaten-Mozzarella-Schnitzel verrühren und in eine flache Auflaufform geben. Zucchini- und Schafskäsescheiben abwechselnd dachziegelartig einschichten.
Mit Olivenöl beträufeln.

3. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 20 Minuten** backen.

Tipp: Zucchini durch knapp gegarte, in schräge Scheiben geschnittene Möhren ersetzen.

Dazu passen Nudeln oder Kartoffeln.



Seelachs mit Paprika-Tomatengemüse

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Backzeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

- 1 Be KNORR Fix für Tomaten-Mozzarella-Schnitzel
- 1 Dose (680 g) Letscho (Paprikagemüse in Tomatensauce)
- 450 g Seelachsfilet
- Salz
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1-2 EL Butter oder Margarine
- Petersilienblättchen zum Garnieren



Zubereitung:

1. Beutelinhalt Fix für Tomaten-Mozzarella-Schnitzel mit Letscho verrühren und in eine flache Auflaufform geben. Seelachsfilet leicht salzen und auf das Paprikagemüse setzen.
2. Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden, mit zerlassener Butter oder Margarine vermischen und auf die Fischfilets verteilen.
3. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 25 Minuten** garen. Mit Petersilienblättchen garnieren.

Tipp: Das Gemüse mit frischem Thymian würzen.

Zucchini-Pfanne Toscana

Ihr Geheimnis - die einzigartige Komposition ausgewählter Zutaten: Tomaten mit Knoblauch und typisch italienischen Kräutern gekonnt abgeschmeckt.

Portion
2-3 Portionen

Zubereitung

Zubereitung für 400 g vorbereitete Zucchini

1. In Stifte geschnittene Zucchini in 2 EL heißem Öl (z. B. MAZOLA Keimöl) in einer Pfanne andünsten.
2. 150 ml kaltes Wasser dazugießen und Beutelinhalt mit dem Pfannenwender einrühren.
3. Unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 2-3 Minuten kochen. Ab und zu umrühren.



Zucchini-Mozzarella-Gratin

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Backzeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

- 1 mittelgroße Zucchini (ca. 250 g)
- Mehl
- 1 gelbe Paprikaschote
- 125 g Mozzarella
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Bund Basilikum
- 50 g Schinkenwürfel
- Salz
- Pfeffer
- 1 BE. KNORR Fix für Zucchini-Pfanne Toscana
- 150 g Schlagsahne



Zubereitung:

1. Zucchini waschen und der Länge nach in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Zucchini-scheiben von beiden Seiten leicht mit Mehl bestäuben.
2. Paprika halbieren, entkernen, waschen und klein würfeln. Mozzarella in Würfel schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Basilikum in feine Streifen schneiden. Paprika, Mozzarella, Knoblauch, Basilikum und Schinkenwürfel vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Beutelinhalt Fix für Zucchini-Pfanne Toscana mit Schlagsahne verrühren und in eine flache Auflaufform geben. Zucchini-scheiben jeweils so aufrollen, dass eine 3 - 4 cm große Öffnung entsteht und aufrecht nebeneinander in die Sauce setzen. Die Füllung in die Öffnungen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei **200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 25 Minuten** backen.

Tipp: Mozzarella durch würzigen Schafskäse (Feta) ersetzen.

Mit Baguette servieren.

Minestrone mit Nudeln

Zutaten für 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

- 200 g tiefgekühlte Suppengemüse
- 2 EL MAZOLA Keimöl
- 50 g Suppennudeln
- 1 BE. KNORR Fix für Zucchini-Pfanne Toscana
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 1-2 EL geriebener Käse, z.B. Emmentaler
- Kräuter zum Garnieren



Zubereitung:

1. Suppengemüse in einem Topf im heißen Keimöl andünsten. 600 ml Wasser dazugießen, die Suppennudeln zugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze 10-15 Minuten garen.
2. Beutelinhalt Fix für Zucchini-Pfanne Toscana einrühren, unter Rühren aufkochen und 1 Minute kochen lassen.
3. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Käse bestreuen und mit Kräutern garnieren.

Tipp: Zum Servieren gießen Italiener gern etwas aromatisches Olivenöl auf die fertige Suppe.

Spätzle-Lauch-Pfanne

Zutaten für 3 - 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Zutaten:

- 500 g Lauch (Porree)
- 2 EL MAZOLA Keimöl
- 500 g Spätzle aus dem Kühlregal
- 1 BE. KNORR Fix für Zucchini-Pfanne Toscana
- 50 g geriebener Parmesan



Zubereitung:

1. Lauch putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne im heißen Keimöl ca. 5 Minuten dünsten. Die Spätzle dazugeben.
2. 150 ml Wasser dazugießen, Beutelinhalt Fix für Zucchini-Pfanne Toscana einrühren und alles gut vermischen.
3. Mit Käse bestreut servieren.

Tipp: Halbierte Cocktailltomaten in der Spätzle-Pfanne mit erwärmen.

Zucchini-Hack-Pfanne

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g gemischtes Hackfleisch
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 4 EL MAZOLA Keimöl
- 100 g Zucchini
- 250 g kleine Champignons
- 1 BE. KNORR Fix für Zucchini-Pfanne Toscana



Zubereitung:

1. Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Hackfleisch mit Zwiebelwürfeln, Knoblauch, Salz und Pfeffer gut vermischen. 10 kleine Hackbällchen formen, rundherum in 3 EL heißem Keimöl braten, herausnehmen und warm stellen.
2. Zucchini waschen und in Stifte schneiden, Champignons putzen und halbieren. Beides in der Pfanne im restlichen Keimöl kurz dünsten. 150 ml kaltes Wasser dazugießen, Beutelinhalt Fix für Zucchini-Pfanne Toscana einrühren und bei schwacher Hitze 2-3 Minuten kochen.
3. Hackbällchen in die Sauce geben und heiß werden lassen.

Lamm-Zucchini-Pfanne mit Riesenbohnen

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zutaten:

- 100 g mageres Lammfleisch
- 1 kleine Zucchini (ca. 125 g)
- 1 Dose weiße Riesenbohnen (Abtropfgewicht 240 g)
- 2-3 EL MAZOLA Olivenöl extra virgen
- 1 B. KNORR Fix für Zucchini-Pfanne Toscana
- evtl. frische Minze



Zubereitung:

1. Lammfleisch in feine Streifen schneiden. Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Bohnen in einem Sieb abgießen, abtropfen lassen.
2. Lammfleisch im heißen Olivenöl anbraten. Zucchini-scheiben dazugeben und kurz dünsten. 1/8 l (125 ml) Wasser dazugießen, Beutelinhalt Fix für Zucchini-Pfanne Toscana einrühren. Unter Rühren aufkochen, Bohnen dazugeben und alles bei schwacher Hitze 2 - 3 Minuten kochen lassen. Ab und zu umrühren. Nach Bedarf etwas Wasser nachgießen.
3. Lamm-Zucchini-Pfanne nach Belieben mit Minze abschmecken.

Dazu passt: Baguette

Bohnenpfanne "Toscana"

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

400 g Schweinefilet
2 EL MAZOLA Keimöl
400 g grüne Bohnen
1 BE. KNORR Fix für Zucchini-Pfanne Toscana



Zubereitung:

1. Fleisch in Portionsstücke schneiden und im heißen Keimöl von jeder Seite 6 - 8 Minuten braten. In der Pfanne warm halten.

2. Bohnen putzen, evtl. halbieren und in ungesalzenem Wasser 10 - 15 Minuten kochen. In einem Sieb abtropfen lassen.

3. Beutelinhalt KNORR Fix für Zucchini-Pfanne Toscana in 150 ml kaltes Wasser einrühren, aufkochen, Bohnen zufügen und 2-3 Minuten garen.

Dazu passen Gnocchi oder Salzkartoffeln.

Thunfisch-Zucchini-Pizza

Zutaten für 2 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Backzeit: 20-25 Minuten

Zutaten:

1 runder Pizzateig aus dem Kühlregal
300 g Zucchini
2 EL MAZOLA Keimöl
1 BE. KNORR Fix für Zucchini-Pfanne Toscana
150 g Thunfisch aus der Dose
50 g geriebener Käse, z.B. Emmentaler



Zubereitung:

1. Pizza-Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

2. Zucchini waschen, in Stifte schneiden und in einer Pfanne im heißen Keimöl kurz dünsten. 150 ml kaltes Wasser dazugießen, Beutelinhalt Fix für Zucchini-Pfanne Toscana einrühren und 2-3 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen.

3. Thunfisch in einem Sieb abtropfen lassen und zusammen mit dem ZucchiniGemüse und Käse auf dem Pizzaboden verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **225 °C (Gas: Stufe 4/Umluft: 200 °C) 20-25 Minuten** backen.

Tipp: Aus dem Teig kleine Pizzen stechen und belegen. Für zusätzliche Schärfe: Peperoni und Zwiebelringe.

Zucchini-Garnelen-Pfanne

Zutaten für 2 - 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Zutaten:

- 250 kleine Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Chilischote
- 250 g frische oder aufgetaute Riesengarnelen (roh, geschält)
- 2 EL Olivenöl (z.B. Bertolli)
- 1 Dose Kokosmilch (200 ml)
- 1 BE. KNORR Fix für Zucchini-Pfanne Toscana
- Limettensaft
- Salz
- Pfeffer
- evtl. Limettenscheiben und Korianderblätter



Zubereitung:

1. Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Knoblauchzehe schälen, Chili halbieren, entkernen, waschen und beides fein hacken.

2. Riesengarnelen im heißen Olivenöl anbraten.
Zucchini, Knoblauch und Chili dazugeben und kurz mitbraten.

3. Kokosmilch und 50 ml Wasser dazugießen, Beutelinhalt Fix für Zucchini-Pfanne Toscana einrühren und unter Rühren aufkochen.

Bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten garen. Mit etwas Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
Nach Belieben mit Limettenscheiben und Korianderblättern garnieren.

Dazu passt Basmati-Reis.

Mexikanische Chili-Gemüsepfanne

Zutaten für 3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten:

- 100 g Möhren
- 100 g Lauch (Porree)
- 1 rote Paprikaschote
- 2 EL MAZOLA Keimöl
- 1 BE. KNORR Fix für Zucchini-Pfanne Toscana
- 265 g Kidney-Bohnen aus der Dose
- Kreuzkümmel
- Chilipulver



Zubereitung:

1. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen und in Streifen schneiden.
Alles in einer Pfanne im heißen Keimöl dünsten.

2. 200 ml kaltes Wasser dazugießen, Beutelinhalt Fix für Zucchini-Pfanne Toscana einrühren und unter Rühren aufkochen.
Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 - 10 Minuten garen, bei Bedarf etwas Wasser nachgießen.

3. Kidney-Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen, dazugeben und mit Kreuzkümmel und Chilipulver abschmecken.

Schupfnudelpfanne

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten:

150 g Zucchini
500 g Schupfnudeln aus dem Kühlregal
3 EL MAZOLA Keimöl
1 BE. KNORR Fix für Zucchini-Pfanne Toscana
1 EL fein geschnittenes Basilikum
geriebener Käse, z. B. Emmentaler



Zubereitung:

1. Zucchini waschen und in Scheiben schneiden.
Schupfnudeln in einer Pfanne in 3 EL heißem Öl ca. 5 Minuten anbraten.
Zucchini zugeben, bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten mitdünsten und alles aus der Pfanne nehmen.

2. 150 ml kaltes Wasser in die Pfanne gießen, 1 Beutel KNORR Fix für Zucchini-Pfanne Toscana einrühren und bei schwacher Hitze 1 Minute kochen.

Schupfnudeln und Zucchini in die Sauce geben und gut vermischen.

Mit Basilikum und etwas Käse bestreut servieren.

Tipp: Statt Schupfnudeln können Sie auch frische Spätzle verwenden.

Zucchini à la Ratatouille

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
Backzeit: ca. 20 Minuten

Zutaten:

2 Zucchini (à 200 g)
150 g Aubergine
1 kleine rote Paprikaschote
1 Knoblauchzehe
2 EL MAZOLA Keimöl
1 TL Kräuter der Provence
1 B. KNORR Fix für Zucchini-Pfanne Toscana
50 g geriebener Parmesan
frischer Thymian zum Garnieren



Zubereitung:

1. Zucchini längs halbieren, das Innere mit einem Teelöffel herauskratzen und evtl. klein schneiden.
Aubergine waschen und klein würfeln. Paprika halbieren, entkernen, waschen und würfeln.
Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Zucchinihälften im heißen Keimöl von allen Seiten anbraten, herausnehmen und in eine flache Auflaufform setzen. Klein geschnittenes Gemüse, Knoblauch und Kräuter der Provence in dem restlichen Bratfett anbraten. 200 ml kaltes Wasser dazugießen, Beutelinhalt Fix für Zucchini-Pfanne Toscana einrühren und unter Rühren aufkochen.

3. Gemüse in die Zucchinihälften füllen und mit Parmesan bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 20 Minuten** backen.

Mit Thymian garnieren.

Tipp: Die Gemüsemischung mit 2 EL Crème fraîche verfeinern.

Zucchini-Toasties

Zutaten für 2 - 3 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten:

400 g Zucchini
2 EL MAZOLA Keimöl
1 BE. KNORR Fix für Zucchini-Pfanne Toscana
100 g Schafskäse
6 halbe Weizen-Toasties
1 Knoblauchzehe
1 EL MAZOLA Olivenöl extra virgen



Zubereitung:

1. Zucchini waschen, in Stifte schneiden und in einer Pfanne im heißen Keimöl kurz dünsten. 150 ml kaltes Wasser dazugießen, Beutelinhalt Fix für Zucchini-Pfanne Toscana einrühren und 2-3 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Unter Rühren so lange weiter kochen, bis die Sauce cremig-dickflüssig ist.
2. Schafskäse würfeln und zugeben. Weizen-Toasties tosten. Knoblauchzehe schälen und halbieren. Die Toasties damit einreiben und mit Olivenöl beträufeln.
3. Zucchini Gemüse auf den Toasties verteilen und warm als Snack servieren.

Tipp: Toasties mit in feine Streifen geschnittenen Basilikumblättern bestreuen.

Pikante Mini-Calzone

Zutaten für 15 Stück:
Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
Backzeit: ca. 20 Minuten

Zutaten:

1 Innenbeutel MONDAMIN Pizza-Teig
1 Scheibe roher Schinken (ca. 100 g)
1 Knoblauchzehe
20 g entsteinte schwarze Oliven
1 EL MAZOLA Keimöl
1 BE. KNORR Fix für Zucchini-Pfanne Toscana
1 Ei
Kräuter zum Garnieren



Zubereitung:

1. Beutelinhalt Pizza-Teig mit 1/8 l (125 ml) lauwarmem Wasser verkneten. Teig ausrollen und mit einem Glas 30 Kreise ausstechen.
2. Schinken würfeln. Knoblauchzehe schälen und fein hacken, Oliven in Scheiben schneiden. Alles zusammen im heißen Keimöl dünsten. 100 ml kaltes Wasser dazugießen, Beutelinhalt Fix für Zucchini-Pfanne Toscana einrühren und 1 Minute kochen.
3. Den Belag auf die Mitte von 15 Teigkreisen verteilen. Ei verquirlen und die Teigländer damit bestreichen. Restliche Teigkreise auflegen und mit einer Gabel darauf festdrücken. Im vorgeheizten Backofen bei **200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) ca. 20 Minuten** backen.

Tipp: Die kleinen Pizzen sind ideal als Partysnack. Sie schmecken heiß und kalt.

Polentaplätzchen

Zutaten für 3 - 4 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
Backzeit: ca. 15 Minuten

Zutaten:

150 g Polenta (Maisgrieß)
600ml Milch
Salz
Muskatnuss
100 g geriebener Käse, z.B. Gouda
1 BE. KNORR Fix für Zucchini-Pfanne Toscana
2-3 EL Schlagsahne
Kräuter zum Garnieren



Zubereitung:

1. Polenta mit Milch, Salz und 1 Prise Muskatnuss kochen.
Ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze quellen lassen, dabei mehrmals umrühren.
Polentabrei auf einem gefetteten Backblech ca. 1 cm dick ausstreichen und abkühlen lassen.
2. Plätzchen, z.B. Halbmonde, ausstechen und auf Backpapier setzen. Mit Käse bestreuen.
Im vorgeheizten **Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3/ Umluft: 175 °C) ca. 15 Minuten** goldbraun backen.
3. Beutelinhalt Fix für Zucchini-Pfanne Toscana in 150 ml kaltes Wasser einrühren, unter Rühren aufkochen und 1 Minute kochen lassen.
Mit Sahne verfeinern und auf Teller verteilen.
Polenta-Plätzchen mit Kräutern darauf anrichten.

Zwiebel-Rahmschnitzel

Ihr Geheimnis - diese einzigartige Komposition ausgewählter Zutaten: Richtig viel Zwiebeln in lecker-rahmiger Sauce für Schnitzel mal anders aus dem Ofen.

2-3 Portionen
Füllmenge 50 g



Zubereitung für 3 Schweine-, Putenschnitzel oder Hähnchenbrustfilets (à 150 g) und 200 ml süße Sahne

1. Schnitzel in eine gefettete Auflaufform geben.
2. Beutelinhalt in 100 ml kaltes Wasser und 200 ml süße Sahne einrühren.
3. Sauce über die Schnitzel gießen.
4. Im vorgeheizten Backofen **bei 200 °C (Gas: Stufe3/Umluft: 175 °C) ca. 30 Minuten** überbacken.

Kartoffel-Zucchini-auflauf mit Schweinefilet

Zutaten für 4 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 20 Min.
Backzeit: ca. 50 Minuten

Zutaten:

500 g mehliges Kartoffeln
500 g Zucchini
600 g Schweinefilet
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1 Pck. KNORR Fix für Zwiebel-Rahmschnitzel
250 ml Schlagsahne
50 g geriebener Käse
½ Bund glatte Petersilie



Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, schälen, Zucchini putzen und waschen. Kartoffeln in 1 - 2 mm, Zucchini in 3 mm dicke Scheiben schneiden.

Schweinefilet abspülen, trocken tupfen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

2. Kartoffel-, Zuccinischeiben und Schweinefilet abwechselnd in eine Auflaufform schichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beutelinhalt Fix für Zwiebel-Rahmschnitzel mit Schlagsahne und Käse verrühren, gleichmäßig darüber verteilen.

3. Im vorgeheizten Backofen auf unterer Einschubleiste **bei 200 °C (Gas: Stufe 3/Umluft: 175 °C) in ca. 50 Minuten** goldbraun backen.

Petersilie waschen, trockenschütteln, fein hacken und vor dem Servieren über den Auflauf streuen.

Tipp: Die Schweinefilets im Ganzen vorher kurz anbraten.