

Rezepte und Anregungen:

Grundsätzlich gilt: ALLE Kräutermischungen können angerührt als Brotaufstrich, Sauce und Würze verwendet werden. Ebenso können Sie die Mischungen in trockenem Zustand verwenden, um Salate zu verfeinern, Frischkäse zu würzen etc. Wir können Ihnen hier nur eine kleine Auswahl an Möglichkeiten aufzeigen. Der Vielfältigkeit dieser Produkte sind keine Grenzen gesetzt.

Bruschetta-Classic

Ein Produkt, das zum Allrounder geworden ist und das fast jeder kennt. Nur eben nicht unsere Trockenmischung, die Sie schnell und nach Bedarf anrühren und vielfältig variieren können. Das ist der feine Unterschied.



Bruschetta auf Ciabattabrot

Bruschetta mit etwas Wasser cremig rühren. Ca. 5 Minuten ziehen lassen und etwas Olivenöl unterrühren (Grundrezept). Anschließend einfach auf geröstetes / getoastetes Ciabattabrot streichen. Eine schnell zubereitete Vorspeise.

Variationen:

Ciabattabrot mit Mozarellakäse belegen und anschließend mit Bruschetta bestreichen.
Ciabattabrot mit Bruschetta bestreichen, mit Mozzarella, Schafskäse oder Parmesan überbacken.
Schmeckt auch mit jeder anderen Bruschetta-Mischung.

Bruschetta Panna

Bruschetta mit wenig Wasser anrühren und mit süßer Sahne verlängern. Ab in die Mikrowelle und fertig ist die tolle Nudelsoße. Oder als Kräuter-Gewürzmischung trocken im Salat erwenden.

Bärlauch-Bruschetta

Für alle die, die das feine Aroma des Bärlauchs lieben. Eine feine Mischung aus unserer klassischen Bruschetta und erstklassigem Bärlauch.

Bärlauch-Bruschetta-Butter

Das Bärlauch-Bruschetta mit etwas Wasser cremig rühren und mit der leicht weichen Butter verkneten. Butter kalt stellen. Servieren Sie die Bärlauch-Butter auf frischem Baguette. Auf die gleiche Weise können Sie auch mit der klassischen Bruschetta eine schmackhafte Butter zubereiten.

Pilz-Bruschetta

Der feine Geschmack von Butterpilzen, Champignons und Steinpilzen lässt das Gefühl aufkommen, die Pilze selbst in den Eifel-Wäldern gesammelt zu haben.

Pilz-Bruschetta-Omelett

2-3 TL Pilz-Bruschetta (trocken) mit 4 Eiern, etwas Milch und Mehl sowie Salz und Pfeffer verrühren. Nach Belieben Speckwürfel in Rapsöl auslassen, anschließend das Omelett in der Pfanne wie gewohnt backen. Mit einem knackigen Salat und frischem Baguette dazu haben Sie schnell ein leichtes Essen zubereitet.

Patatas Bravas

„Vorsicht Scharf“

Klassisch wird Patatas Bravas wie alle unsere Kräutermischungen erst mit ein wenig Wasser angerührt (ca. 3 TL) und in eine Mischung aus 130g Mayonnaise und 70g Quark eingerührt. Ein pikanter Dipp zu allen Kartoffelzubereitungen.



Mit Patatas Bravas können Sie ganz einfach die Hackfleischfüllung für Ihre selbstgemachten **Encheladas** oder **Tachos** herstellen. Hackfleisch mit Zwiebeln anbraten und mit Patatas Bravas würzen. Dazu reichen Sie Creme Fraiche und einen frischen Salat. Fertig ist ein tolles, mexikanisches Essen.

Auch zum Verfeinern von Marinaden und Soßen zu Fisch, Fleisch und Geflügel bestens geeignet. Mit Patatas Bravas geben Sie Ihrer italienischen Pesto einen feurigen Charakter.

Cafe de Paris

Eine Gewürzmischung, die in unserer Küche nicht mehr fehlen darf. Eignet sich bestens zum Würzen und Abschmecken von warmen Saucen, kalten Saucen, Gemüse, Salat, Fleisch, einfach genial.

Aber als Dipp ist Cafe de Paris unschlagbar: 3-4 EL Miracel Whip oder Creme Fraiche mit 1 EL von unserem Mango Chutney und 1-2 TL Cafe de Paris verrühren, einige Stunden durchziehen lassen und als Dipp zu Gegrilltem oder frischem Gemüse reichen.

Grillgemüse

Paprika, Zucchini oder Aubergine in Streifen schneiden, in einer Aluschale mit Olivenöl beträufeln und mit **Cafe de Paris** würzen. Folie drauf, auf den Grill und fertig.

Pesto Genovese

Das klassische, italienische Pesto genießen wir am liebsten einfach zu Pasta. Es wird, genau wie die Bruschetta-Mischungen, mit Wasser und Olivenöl zubereitet. Gerne verwenden wir das Pesto auch als Kräutermischung am Salat.



Pesto Rosso

Noch würziger als das Pesto Genovese ist unser Pesto Rosso. Zutaten wie Tomaten und Paprika bringen mit dem Pesto Rosso Abwechslung auf Ihren Pastateller. Auch das Pesto Rosso wird mit Wasser und Olivenöl angerührt.

Spaghetti al Aglio e Pepperoni

Knoblauch, Chili und Paprika - eine wirklich **feurig, scharfe** Mischung. Mit Olivenöl in der Pfanne erhitzen und einfach die "al dente" gekochten Spaghetti mit in die Pfanne geben und verrühren - fertig. Unser Gourmet Tipp: Ein paar Scampi mit in die Pfanne geben und anbraten, ein frischer, bunter Salat und ein Glas Wein dazu. Ein schnelles und ausgesprochen leckeres Essen.

Knoblauch Kräuter Dipp

Mit etwas Wasser und Olivenöl anrühren (wie alle Pesti) und einfach mit frischem Quark verrühren - fertig. Dazu frisches Gemüse zum Dippen oder Pellkartoffeln. Sehr gerne verwenden wir auch hier wieder die trockenen Kräuter zum Würzen von Salatsaucen. Aber unsere Lieblingsvariante ist die Knoblauch-Kräuter-Butter. In diesem Fall werden die Kräuter nur mit Wasser angerührt und anschließend in die weiche Butter geknetet. Am Besten wieder über Nacht stehen lassen. Auf frischem Baguette oder zu Fleisch genießen.

„Nudel Fondue“

Voraussetzung: jede Menge gutgelaunter Menschen, eine riesige Schüssel voll mit bissfesten Nudeln (die Sorte spielt keine Rolle), ein schönes Glas Wein für jeden. Dann alle Bruschetta-Mischungen und Pesti als Sauce anrühren (mehr Öl) und in kleinen Schälchen auf den Tisch stellen. Es ist bestimmt für Jeden etwas dabei.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Nachmachen, Ausprobieren, Neuerfinden und einen Guten Appetit.

Sie können alle Produkte gerne über unseren Internetshop oder telefonisch bestellen.

Dauner Kaffeerösterei
AROMA Kaffee-Bar und mehr ...
Burgfriedstraße 3 – 54550 Daun
Tel. 0 65 92 / 98 29 29
Fax. 0 65 92 / 98 29 44
E-Mail: info@aroma-daun.de
Homepage und Internet-Shop: www.aroma-daun.de



Bruschetta und Co.

