

Steak-Sandwich

für 4 Personen

2x BLOCK HOUSE Brot Knoblauch,
2x BLOCK HOUSE Apfel-Chili Chutney,
1x BLOCK HOUSE Steak Pfeffer,
ca. 800 g Steakhuefte, 1 rote Zwiebel,
2 Aepfel (z.B. Elstar), 2 EL Zucker

Zubereitung

Baguette nach Packungsanweisung zubereiten. Pro Baguettehaelfte mit einem halben Glas Chutney bestreichen.

Die Steakhuefte in duenne Stuecke schneiden, mit Salz und Pfeffer wuerzen und kurz in der Pfanne von beiden Seiten anbraten.

Die Aepfel und die Zwiebel in dunne Spalten schneiden und mit dem Zucker in

-6-

-5-

Den Ofen auf 250 Grad vorheizen.
Saure Sahne, Speck oder Schinken mit Kaese verrühren und mit Pfeffer würzen. Zutaten auf die Tortillas / den Teig streichen, Zwiebeln darauf verteilen, mit Salz würzen.
Im Ofen fertig backen.

Zubereitung

Zutaten
1 Tortilla-Wrap oder Tante Fannys
Flammkuchenteig
1 Becher Saure Sahne
100 Gramm Kochschinken oder Speck
1 Zwiebel
75 Gramm geriebener Kaese
Salz und Pfeffer

Flammkuchen

einer Pfanne karamellisieren lassen.

Das Fleisch und die Apfel-Zwiebel-Mischung auf das Baguette geben und die obere Baguette-Haelfte auflegen.

Baguette leicht zusammendrücken, halbieren und genießen.

Ayran

200g Joghurt
100ml Mineralwasser
eine Messerspitze Salz

mischen und schaumig schlagen

-7-

-4-

Zutaten
Pizza- oder Blätterteig
Eier
geriebener Käse
Krauter, Salz & Pfeffer
Frühstuecksspeck
Zubereitung
Ruehrei mit geriebenen Kaese und Krautern zubereiten
Blätterteig oder Pizzateig in Dreiecke schneiden
Je 2 Scheiben Frühstuecksspeck in Richtung Spitze auslegen
Am breiten Ende das Ruehrei platzieren
Zusammengerollt mit Ei bepinseln
Ab in den Backofen

Ruehrei-Croissants

Pizzawaffel

Zutaten

Pizzateig (aus dem Kuehlregal),
Tomatensoße, Salami, Champignons,
geriebener Kaese, Oregano

Zubereitung

Den fertigen Pizzateig aus dem Supermarkt im Waffeleisen so weit vorbacken, bis er eine goldene Farbe annimmt. Dann die Tomatensoße darübergerben und mit den ubrigen Zutaten wie zum Beispiel Salami und Pilze belegen. Später noch reichlich Kaese hinzufügen.

Tipp: Damit die Zutaten beim Öffnen nicht an der Oberseite des Waffeleisens kleben bleiben, diese vorher mit etwas Butter einfetten.

www.minibooks.ch

-3-

Meine Trinkgeldkasse
PayPal.me/MHelmboldt
www.helmboldt.de/kontakt
Ich freue mich über Feedback

Zutaten
200 g Speisesequark
Krauter (frisch oder tiefgekühlt)
1 Schuss Milch
Zubereitung
Ruehren Sie den Speisesequark nach Geschmack mit gehackten Krautern, Salz, Pfeffer sowie einem Schuss Milch cremig und stellen Sie ihn kalt.

Kraeuterquark

Lieblings-Rezepte

zusammengestellt von
Marcus Helmboldt

In meinem ersten publiziertem MINIBOOK praesentiere ich einige meiner Lieblings-Rezepte aus der schnellen und einfachen Kueche.

Ich habe die Rezepte nur zusammengestellt und mache diese nicht zu eigen.

Hinweis: Bei Angabe von Markennamen handelt es sich nicht um Werbung. Selbstverständlich koennen bei allen Rezepten auch alternative Produkte weiterer Hersteller verwendet werden.

-2-

Zutaten
3 getrocknete Tomaten
200g fetarmer Frischkaese
100g Quark
2 TL Tomatenmark
1-2 EL italienische Kraeuter
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer
Zubereitung
Die getrockneten Tomaten fein hacken.
Frischkaese und Quark mit Tomatenmark cremig rühren.
Tomaten hinzugeben und mit Gewuerzen vermengen und abschmecken.

Tomaten-Dip