

JEDEN MONAT NEU!

Heute: Herzhaftes

## Gefüllte Zöpfe



## Zutaten:

1 Pck. Blätterteig, 150 g Speckwürfel, 100 g Frischkäse - light, 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Eigelb, 2 EL Milch, Oregano, Salz, Pfeffer

## Rezept für ca. 6 Zöpfe:

Für die Creme Frischkäse, kleingehackte Zwiebel und Knoblauchzehe mit dem Speck vermischen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Nun den Blätterteig ausrollen und in 6 gleichgroße Teile schneiden.

Eines der Teile rausnehmen und an der längeren Seite den Blätterteig links und rechts ca. 1/3 einschneiden, so dass Streifen entstehen. Nun ca. 1 EL der Füllung in der Mitte des Blätterteigblattes verteilen und die Streifen immer abwechselnd, wie zu einem Zopf in der Mitte übereinander schlagen. So auch mit den restlichen 5 Zöpfen verfahren.

Nun nur noch das Eigelb mit der Milch verrühren und mit einem Pinsel über die Zöpfe streichen. Mit Oregano bestreuen und bei 180°C ca. 10 Minuten backen.

## Türkische Pasta mit Hackfleisch

## Zutaten:

1 Becher Naturjoghurt, 1 Knoblauchzehe, Olivenöl, 2 EL gehackte Petersilie, 250 g Nudeln, 1/2 Zwiebel, 250 g Hackfleisch, 1 Zucchini

## Rezept für 2 Portionen:

1. Den Joghurt in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel verrühren. Knoblauch klein hacken und zusammen mit der Petersilie, einer Prise Salz und Pfeffer unterrühren.
2. Nun die Nudeln kochen.
3. Die Zwiebeln in etwas Öl dünsten. Hackfleisch dazugeben und anbraten.
4. Eine halbe Zucchini in grobe Streifen reiben. Zu dem Hackfleisch geben und kurz mit andünsten.
5. Die andere Hälfte der Zucchini in Scheiben schneiden. Die Scheiben in Öl knusprig braten.
6. Die Nudeln in eine Schüssel geben. Hackfleisch, Zucchinischnitten und Joghurtsoße darauf anrichten.



## Mexikanische Reispfanne



## Zutaten:

200 g Reis, 200 g weiße Bohnen, 100 g Mais, 200 g Erbsen, 6 Würstchen, 150 g Tomatensauce, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 TL Tomatenmark, 50 g Pamesan, Oregano, Petersilie, Basilikum, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Chilipulver, Salz, Pfeffer

## Rezept für ca. 6 Personen:

Zunächst den Reis wie gewohnt aufkochen. Ich nehme immer die doppelte Menge an Wasser, wie an Reis. Während der Reis kocht, die Zwiebeln und auch den Knoblauch kleinschneiden und in Olivenöl anbraten. Nun auch die Würstchen der Länge nach durchschneiden und dann in kleine Scheiben schneiden. Ebenfalls in die Pfanne geben und anbraten.

Nun die weißen Bohnen, Erbsen und den Mais abtropfen lassen und hinzugeben. Wenn alles kurz angebraten ist, mit der Tomatensauce ablöschen und je nach Belieben Oregano, Petersilie, Basilikum und Paprikapulver hinzugeben. Wer es scharf mag, kann ihr auch Chili oder etwas mehr des Chayennepfeffers verwenden. Nun nur noch salzen und dann den Reis unter die Masse rühren.

Zum Schluss nur noch das Parmesan unterrühren und wenn ihr mögt, mit etwas Sauerrahm servieren. Guten Appetit!

## Kartoffelpfannkuchen á la Pizza

## Zutaten:

4 große Kartoffeln, etwas gesalzene Butter, 1/2 Zucchini, 1/2 Paprika, 10 Kirschtomaten, Parmesan, Olivenöl, Petersilie

## Rezept für ca. 3 Personen:

1. Kartoffeln mit einer Maschine zu Fäden verarbeiten.
2. Etwas gesalzene Butter in eine Pfanne geben und die Kartoffelfäden hineingeben. Bei mittlerer Temperatur von beiden Seiten knusprig braten. Zwischendurch immer mal wieder wenden.
3. Währenddessen Paprika, Tomaten und Zucchini waschen und klein schneiden.
4. Pfanne vom Herd ziehen und mit dem Gemüse belegen.
5. Mit Parmesan, Petersilie und etwas Olivenöl garnieren.



## Gyros im Fladenbrot mit selbstgemachtem Tzatziki

## Zutaten:

1/2 Fladenbrot, 1/2 Salatkopf, 8 Rispen Tomaten, 2 Hühnerbrüste, Salz und Pfeffer, Oregano, Thymian, Paprikapulver, Olivenöl, 1/2 Gurke, 500 g griechischer Joghurt, 2 Knoblauchzehen

## Rezept für ca. 3 Personen:

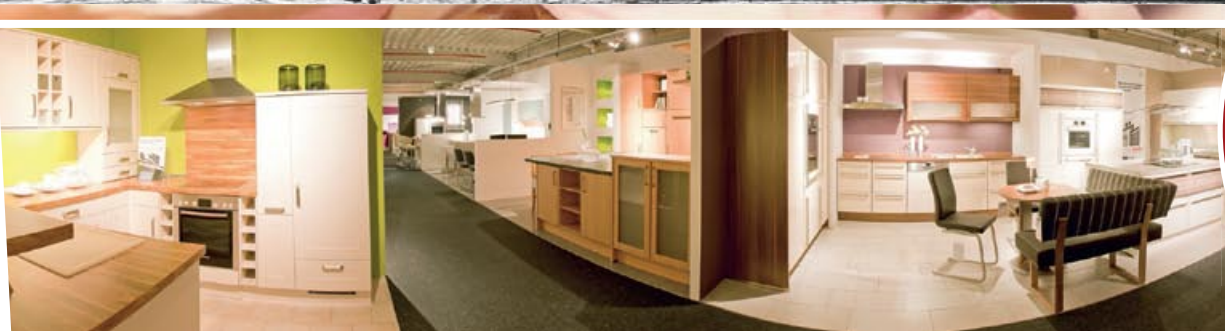
1. Hühnerbrüste von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian und Paprikapulver würzen. Das Fleisch in Streifen schneiden und in etwas Öl braun anbraten.
2. Salat und Tomaten kleinschneiden. Das Fladenbrot längs aufschneiden und mit Salat, Tomaten und Fleisch füllen.
3. Für das Tzatziki die Gurke waschen, grob raspeln und abtropfen lassen. Den Griechischen Joghurt mit 2 EL Olivenöl verrühren. Die geraspelten Gurken hinzugeben. Den Knoblauch pressen und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Das Tzatziki zum Fladenbrot servieren.



Ich bin Dami,

22 Jahre alt und studiere in Emden. Seit 2013 blogge ich auf „www.schokokussundzuckerperle.de“.

Mit dem Bloggen kann ich meiner Kreativität freien Lauf lassen und zugleich einige der schönsten Dinge im Leben miteinander vereinbaren: Schreiben, Fotografieren und natürlich Kochen.

SCHOKOKUSS & ZUCKERPERLE  
FOODBLOG

- ✓ Modern!
- ✓ Landhaus!
- ✓ Hochglanz!
- ✓ U-Form!
- ✓ Kochinsel!
- ✓ Küchenzeile!
- ✓ Ecklösung!
- ... u.v.m.!

MACHEN SIE EINEN STREIFZUG DURCH EINE DER

schönsten  
Küchenausstellungen

WEIT UND BREIT!

MÖBEL

KÜCHEN

# BUSS

Wiesmoor-Voßberg - Kanalstraße II 1a - Tel.: 04944/960-0

Fax: 04944/960-201 - Anfahrt: Direkt an der B 436, Ortsteil Voßberg  
 Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 9.30-19 Uhr Sa. 9.30-18 Uhr www.moebel-buss.de