

Hungrig?

Ausgabe 01 —
Das Food-Magazin von Wunschleder HOME





Bevor es losgeht:

Gutes Essen wird bei Wunschleder HOME groß geschrieben! Die Leidenschaft für Lebensmittel, hohe Qualität und Kochen hat uns dazu gebracht, Lederprodukte für Küche und Esstisch zu entwickeln. Die Messertaschen dürfen beim Kochen nicht mehr fehlen, auf dem gedeckten Tisch sind Tischsets, Untersetzer und Windlichter nicht mehr wegzudenken.

Um unsere Liebe für gutes Essen und die hochwertigen Wunschleder-Produkte zu teilen, haben wir auf unserer Website einen Rezeptblog gestartet. Dort gewähren wir regelmäßig einen Einblick in unsere Küche. Das Kochen und Rezepte schreiben macht uns so viel Spaß, dass wir diese Idee weitergedacht haben!

Entstanden ist dieses kleine Heft mit saisonalen Rezepten, das dir hoffentlich genauso viel Freude macht wie uns. Es soll dir neue Inspiration und Rezepte für diesen Frühling liefern und ist das Erste von Vielen!

In den Rezepten finden sich immer wieder die gleichen Zutaten, sodass du mit einem Einkauf gleich mehrere Gerichte ausprobieren kannst.

Viel Spaß beim Kochen!

Lola
vom Wunschleder HOME Team

Grüne Gazpacho

Die Gazpacho – eine kalte Suppe – kommt aus Spanien und ist eine tolle Vorspeise für warme Tage. Sie ist im Nu zubereitet und perfekt für jede Gartenparty!

Vorspeise für 4 Personen

Gazpacho

eine Zucchini
eine Gurke
150g Erbsen

frisch oder tiefgekühlt

eine Stange Sellerie
je ein paar Stangen Schnittlauch, Koriander und Petersilie
eine Scheibe Salzzitrone
Saft einer halben Zitrone
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
je 1/2 TL Fenchelsamen und Kreuzkümmel
3-4 Eiswürfel

Croutons

zwei Scheiben altbackenes Brot
eine Knoblauchzehe
1 TL Zaatar

Suppe

Das Gemüse grob zerteilen und mit allen Zutaten für die Suppe in einen Mixer geben und fein pürieren. Abschmecken und nach Bedarf mehr Salz und Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl hinzugeben.

Croutons

Das Brot in kleine Würfel schneiden und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Brotwürfel gemeinsam mit dem Knoblauch und Zaatar (orientalische Gewürzmischung aus Thymian, Sesam und Sumach) anrösten, bis es goldbraun ist.

Die Gazpacho mit einem Eiswürfel, den Croutons, gutem Olivenöl und frisch gemahlenem Pfeffer servieren.





Kohlrabi-Ravioli mit zweierlei Füllung

Die frühlingshaften Ravioli aus Kohlrabi kommen ganz ohne Teig aus und sind eine wunderbare Vorspeise! Leicht, frisch und trotzdem kleine Geschmacksbomben.

Vorspeise für 4 Personen

Kohlrabi
Saft einer halben Zitrone
Salz
Hanföl

Erbsen-Minz-Füllung

200g Erbsen
frisch oder aufgetaut
2 Minzstängel
einen Klecks Frischkäse
Salz und Pfeffer

Frischkäse-Bärlauch-Füllung

200g Frischkäse
ein Bund frischen Bärlauch
(oder andere Kräuter)
50g Parmesan
Salz und Pfeffer

Den Kohlrabi sehr fein aufschneiden oder hobeln und mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen. Großzügig mit Salz bestreuen und Zitronensaft beträufeln. Durch das Salzen verliert der Kohlrabi Wasser und wird beweglich, die Zitrone verhindert, dass er braun wird. Mindestens 15 Minuten stehen lassen.

Erbsen-Minz-Füllung

Die Erbsen pürieren oder zerdrücken, die Minze fein hacken und alles mit dem Frischkäse, Salz und Pfeffer vermengen. Kräftig abschmecken, da auf dem Kohlrabi nur ein kleiner Klecks der Füllung landet und diese sonst geschmacklich untergeht.

Frischkäse-Bärlauch-Füllung

Den Bärlauch fein schneiden und mit dem Frischkäse und fein geriebenem Parmesan vermengen. Auch diese Füllung mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.

Um die Ravioli zusammensetzen, zuerst das Salz unter fließendem Wasser vom Kohlrabi waschen. Dann am besten direkt auf dem Teller anrichten und auf jeden ca. 7 Kohlrabischeiben legen, darauf circa einen halben Teelöffel Füllung geben und mit einer weiteren Scheibe verschließen. Die Seiten vorsichtig andrücken, damit sie zusammenhalten.

Mit kleinen Minzblättchen, frisch gemahlenem Pfeffer und Parmesan garnieren. Mit Hanföl – oder hochwertigem Olivenöl – abrunden.

Kartoffelsalat mit Joghurt und Kräutern

Kartoffelsalat mal anders! Keine Mayonnaise, sondern Joghurt, frische Kräuter und ganz viel Zitrone machen aus dem Klassiker einen tollen Salat für warme Tage.

Für 4-6 Portionen

1 kg (Früh)Kartoffeln
200g Erbsen
frisch oder aufgetaut
einen Bund Radieschen
eingelegte rote Zwiebeln
Kresse
4 Bio-Eier

Dressing

200g Joghurt
1TL Kapern
Saft und Abrieb einer
Bio-Zitrone
je ein paar Stangen Dill, Minze,
Schnittlauch, Koriander
3 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Die Kartoffeln putzen und in Salzwasser kochen, bis sie gar sind.

In der Zwischenzeit alle anderen Zutaten für den Salat vorbereiten:

Die Kräuter und die Kapern für das Dressing fein hacken und mit dem Joghurt, Zitronenabrieb und -saft, Öl, Salz und Pfeffer vermengen.

Die Radieschen in feine Scheiben schneiden.

Die Eier 6-7 Minuten lang wachweich kochen, abschrecken und pellen.

Wenn die Kartoffeln fertig sind, diese entweder pellen oder je nach Qualität auch mit der Schale weiterverarbeiten. Die Kartoffeln grob würfeln und noch warm mit der Joghurtsoße vermischen, durchziehen und auskühlen lassen. Wenn der Salat abgekühlt ist, alles mit den Radieschen, den Erbsen und den roten Zwiebeln vermengen. Vor dem Servieren nochmals abschmecken, da die Kartoffeln viel an Geschmack schlucken!

Mit den weich gekochten Eiern, Kresse und Kräutern anrichten.





Zitronenrisotto mit Austernpilzen

Dieses Zitronenrisotto wird nicht wie der italienische Klassiker mit viel Butter und Parmesan zubereitet – ganz im Gegenteil: Viel Zitronensaft und Schnittlauchöl machen es erfrischend und leicht.

Für 4 Portionen

Risotto

- 1 weiße Zwiebel
- 2 Stangen Stangensellerie
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2 Frühlingszwiebeln
- 3 EL Olivenöl
- Schluck Weißwein
- 250 g Risottoreis
- ca. 1l Gemüsebrühe
- Saft einer Zitrone
- Salz und Pfeffer

300g Austernpilze

Schnittlauchöl

- halber Bund Schnittlauch
- 75 ml Olivenöl

Risotto

Zwiebel und Knoblauch, Stangensellerie und Frühlingszwiebeln fein schneiden und in Olivenöl glasig anschwitzen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Den Reis hinzugeben und kurz mitdünsten. Mit einem Schluck Weißwein ablöschen und nach und nach mit Gemüsebrühe auffüllen und immer wieder umrühren. Solange garen, bis der Reis al dente ist. Mit dem Zitronensaft würzen und abschmecken.

Pilze

Die Austernpilze in etwas Öl scharf anbraten, sie sollen braune Stelle und Röstaromen erhalten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnittlauchöl

Schnittlauch und Öl zusammen pürieren und durch ein Sieb streichen, die übrig gebliebenen Schnittlauchstücke mit in das Risotto geben. Das Öl auffangen und zum Anrichten bereitstellen.

Das Risotto mit den Austernpilzen, etwas Frühlingszwiebel und dem Schnittlauchöl garnieren und servieren.

Spargelgalette

Es ist Spargelzeit! Und die Galette ist ein Rezept, das mit verschiedenen Gemüsesorten wunderbar durch die Jahreszeiten wandert. Hallo Frühlingsgalette!

Für eine Galette

Teig

150 g Dinkelmehl Type 630
150 g Weizenvollkornmehl
eine gute Prise Salz
150 g kalte Butter
125 ml kaltes Wasser

Füllung

1 Glas Kichererbsen
eine Knoblauchzehe
Zitronensaft
2 EL Hefeflocken
1–2 TL Senf
Salz und Pfeffer

Belag

ca. 10 große Champignons
einen Bund grünen Spargel
Abrieb und Saft
einer Bio-Zitrone
Parmesan
hochwertiges Olivenöl
Salz und Pfeffer

Teig

Mehl, Salz und die Butterstückchen in eine Schüssel geben. Den Teig in einer Küchenmaschine oder von Hand verkneten und nach und nach das Wasser hinzugeben, bis alles zusammenhält. Den Teig zu einer Kugel formen, in Backpapier einwickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Kichererbsencreme

Für die Füllung alle Zutaten zusammen pürieren und abschmecken. Die Masse soll eher fest sein, deswegen nach Möglichkeit kein Wasser hinzugeben.

Belag

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Pilze in Scheiben schneiden und in etwas Öl scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spargel putzen und die holzigen Enden abschneiden. Den Teig auf etwas Mehl so rund wie möglich ausrollen, er soll in etwa 7mm dick sein. Die Kichererbsenmasse in der Mitte des Teiges verteilen und rundherum etwa 5cm frei lassen. Als nächstes die Pilze darauf verteilen, dann den Spargel. Den Teigrand nach oben klappen und die Füllung so am Rand umschließen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und 45 Minuten – oder bis der Teig goldbraun und der Boden stabil ist – backen.

Mit frischem Zitronensaft, Zitronenzesten, gehobeltem Parmesan, etwas Pfeffer und Olivenöl toppen.





Wunschleder HOME

Dir haben die Rezepte und vor allem die Lederprodukte von Wunschleder HOME gefallen? Auf unserer Website www.wunschleder-home.de findest du alle unsere Produkte, die deinen Küchenalltag noch schöner machen!

Wenn du Lust auf regelmäßige Rezeptvorschläge hast, Inspiration für Tischdekorationen suchst und Informationen zur Pflege deiner Wunschleder-Produkte brauchst, wirst Du auf unserem zugehörigen Blog fündig.

Die Marke Wunschleder HOME steht für Lederprodukte in Premiumqualität! Bei uns stehen Handwerkskunst und durchdachtes Design im Fokus. Das Arbeiten mit Leder ist unsere Profession und Leidenschaft. Damit dein Küchenalltag noch schöner wird.



Wunschleder HOME Blog

impressum.
w-werk.GmbH
Gottsdorfer Straße 5
94107 Untergrißbach
kontakt@wunschleder-home.de
Telefon: +49 (0)8593 938565-0
www.wunschleder-home.de

WUNSCHLEDER HOME



Grüne Gazpacho



Kohlrabi-Ravioli



Kartoffelsalat mit Kräutern



Zitronenrisotto mit Pilzen



Spargelgalette