

> Zupfbrot mit Knoblauch-Oliven Pesto

für das richtige Summer-Feeling!



ZUTATEN:

Zupfbrot:

1 Würfel	Hefe
250 ml	Wasser, handwarm
1 EL	Honig
1 EL	NATURATA Condimento Bianco
1 TL	Atlantik Meersalz
500 g	Mehl
3 EL	NATURATA Olivenöl Kreta

Knoblauch-Oliven Pesto:

60 g	grüne Oliven, ohne Stein
60 g	schwarze Oliven, ohne Stein
1 Stück	Knoblauchzehe
2 Stiele	Basilikum
30 g	NATURATA Cashewkerne
1 TL	NATURATA Atlantik Meersalz
1 EL	NATURATA Condimento Bianco
75 g	Parmesan, gerieben
100 ml	NATURATA Olivenöl Kreta
2 EL	NATURATA Hefeflocken

ZUBEREITUNG

1. Für das Zupfbrot Hefe zerbröseln und im Wasser vollständig auflösen. Nun Honig, 1 TL NATURATA Meersalz, 1 EL NATURATA Condimento, 500 g Mehl und 3 EL NATURATA Olivenöl hinzufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Hefeteig abgedeckt für ca. 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit für das Knoblauch-Oliven-Pesto Knoblauchzehe schälen und zusammen mit grünen und schwarzen Oliven, Basilikum, NATURATA Cashewkernen, 1 TL NATURATA Meersalz, 1 EL NATURATA Condimento, 75 g Parmesan und 100 ml NATURATA Olivenöl in den Mixer geben.
3. Das Ganze nun so lange mixen, bis sich die einzelnen Zutaten verbinden, aber noch eine stückige Konsistenz haben.
4. Den gegangenen Hefeteig auf der Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck ausrollen. Das Pesto darauf verteilen und den Teig in ca. 6x6 cm große Quadrate schneiden.
5. Die Teigstücke in einer mit Backpapier ausgelegten Kastenform stapeln. Anschließend mit den Hefeflocken bestreuen und nochmals 20 Minuten gehen lassen.
6. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen. Die Kastenform in den Ofen geben und das Zupfbrot goldbraun backen.

Zubereitungszeit:	30 Minuten
Ruhezeit:	2 Stunden und 20 Minuten
Backzeit:	ca. 30 Minuten
Temperatur:	190 °C Ober-/Unterhitze

Abdruck honorarfrei. Belegexemplare erbeten.

> Koreanischer Gurkensalat

mit knackigen Sesamcrackern



ZUTATEN:

Gurkensalat:

3 EL	Sesamöl
4 EL	Sojasauce
2 EL	Reisessig
1 EL	Limettensaft
1 TL	Chiliflocken
2 EL	Honig
1 TL	NATURATA Atlantik Meersalz
2 Stück	Salatgurken
1 Stück	Chilischote
2 Stück	Frühlingszwiebeln
1 EL	Sesam

Sesamcracker:

4 Blätter	Filoteig
1 Stück	Eiweiß
1 EL	Sesam, weiß
1 EL	Sesam, schwarz
1 TL	NATURATA Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

1. Aus Sesamöl, Sojasauce, Reisessig, Limettensaft, Chiliflocken, Honig und NATURATA Meersalz ein Dressing herstellen. Salatgurken waschen, der Länge nach halbieren und mit einem Löffel die Kerne heraus schaben.
2. Die Gurkenhälften nochmals halbieren und anschließend in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. Das Dressing über die Gurkenstücke geben und gut miteinander vermengen.
3. Die Frühlingszwiebeln in sehr feine Streifen schneiden, über den Gurkensalat geben und zum Schluss 1 EL Sesam darüber streuen.
4. Filoteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Eiweiß bestreichen und mit schwarzem und weißem Sesam und NATURATA Fleur de Sel bestreuen. Für ca. 5-7 Minuten bei 175 °C Umluft in den vorgeheizten Backofen geben und goldbraun backen. Nach dem Abkühlen in Stücke brechen und zum Gurkensalat servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 5-7 Minuten
Temperatur: 175 °C Umluft

Abdruck honorarfrei. Belegexemplare erbeten.

> Himbeer-Eis-Mochis

japanische Eis-Spezialität aus Reismehl



ZUTATEN:

Für 10 Stück

150 g	Klebereismehl
100 g	NATURATA Rübenzucker
180 ml	Wasser
100 g	Katakuriko (Kartoffelstärke)
10 Kugeln	Himbeersorbet
100 g	NATURATA Weiße Schokolade
	Himbeere
3 EL	gefriergetrocknete Himbeeren

ZUBEREITUNG

1. Klebereismehl sieben, NATURATA Zucker und Wasser hinzufügen und gut vermischen. Die Masse in eine beschichtete Pfanne geben und langsam erwärmen. Den Teig ununterbrochen mit einem Kochlöffel in der Pfanne bewegen.
2. Der Teig wird sich nach ca. 5 Minuten zu einer zusammenhängenden Kugel formen. Sobald der Teig durchscheinend wirkt und glänzt, ist er fertig. Den Mochiteig kurz abkühlen lassen.
3. Den Mochiteig auf dem Katakuriko-Mehl ausrollen und mit einem großen Glas Kreise ausstechen. Auf jeden Kreis nach und nach ein Kugel Sorbet setzen, in den Teig einschlagen und sofort wieder in den Tiefkühler geben. Die Mochis gut durchfrieren lassen.
4. Vor dem Servieren die weiße NATURATA Schokolade Himbeere vorsichtig im Wasserbad schmelzen, die Mochis damit dekorieren und mit den gefriergetrockneten Himbeeren bestreuen.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Abdruck honorarfrei

Belegexemplare erbeten