



restlos fair schenken

Rezeptesammlung



RESTLOS GLÜCKLICH Gewürzschokolade

Zutaten

für 1 große Tafel

200 g Kuvertüre,
Vollmilch
100 g Kuvertüre
Zartbitter
60 g Herbaria-
Gewürz*
80 g Cranberries

**Herbaria Dunkler Diwan
– Gewürz für Kaffee und
Schokolade (enthält u.a.
getrockneten Mohn,
Dattelpulver, Kardamon)*

Die Schokolade grob hacken und in einem Topf unter Rühren bei geringer Hitze schmelzen lassen.

Das Gewürz zur Hälfte in die Schokolade geben. Die Schokolade auf ein Backpapier gießen und mit den leicht gehackten Cranberries und dem restlichen Gewürz bestreuen.

Zirka eine Stunde im Kühlschrank kühlen.



restlos fair schenken

Rezeptesammlung



Mediterran fruchtiges Ragout mit Cashewkernen

Zutaten

1,5 kg bunte Paprika
1 kg Zucchini
400 g Cashewkerne
500 ml Rapsöl
250 g Aprikosen
getrocknet
1/2 EL Tomatenmark
500 g Zwiebeln
100 g Knoblauch
1/2 TL Thymian
1/2 TL Rosmarin
100 ml Olivenöl
40 g Salz
Schwarzer Pfeffer

Die Paprika und Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.

Alles in einer Pfanne in kleinen Portionen in Rapsöl anschwitzen bis eine leichte Bräune entsteht. Das Tomatenmark zufügen und eine Minute weiterbraten. Danach den Rosmarin und Thymian hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Olivenöl mit dem Rapsöl, den Aprikosen, den Cashewkernen und 40 g Salz pürieren und mit dem Gemüseragout vermischen.

Nochmals abschmecken.



restlos fair schenken

Rezeptesammlung



Feigen-Aprikosen Chutney mit Walnüssen und Cashewkernen

Zutaten

250 g Feigen
getrocknet
250 g Aprikosen
getrocknet
500 ml Rapsöl
200 g Walnüsse
100 g Cashewkerne
Salz und Pfeffer

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.

In einem großen Topf die Zwiebeln leicht bräunen und alle anderen Zutaten dazugeben. Fünf Minuten erhitzen und alles mit dem Pürierstab mehrere Minuten fein pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



restlos fair schenken

Rezeptesammlung



Gemüsewürzpastete

Zutaten

*für zwei
Einmachgläser*

1/2 Knollensellerie
1 Stange Lauch
2 Möhren
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
Kräuter: Petersilie,
Schnittlauch, Kresse,
Basilikum und
Liebstöckel
5 EL Salz

Gemüse grob hacken: Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch und Möhren schälen und grob klein schneiden. Kräuter waschen und hacken.

Alles zusammen in den Mixer und pürieren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Salz unterrühren und die Mischung 10 Minuten ziehen lassen.

Masse zu einem feinen Brei mixen und in saubere Einmach- oder Schraubgläser abfüllen.

Übrigens: Ihr könnt für die Instant-Gemüsebrühe auch die Schalenreste des Gemüses verwerten.
From leaf to root.



restlos fair schenken

Rezeptesammlung



Winterliches Schwarzkohlpesto

Zutaten

200g Schwarzkohl
80g geröstete
Nüsse (z.B. Cashews
und Walnüsse)
1 kleine Scheibe
altes Baguette/
Weißbrot
1 Knoblauchzehe
Schale von 1/4
Orange
1 Stück Orange
2 Feigen
80 ml Öl
1/2 TL Salz
1 Prise Pfeffer

Die dunkelgrünen Blätter vom Schwarzkohl vom Strunk entfernen und 5 Minuten kochen.

Die Nüsse ohne Fett anrösten. Alle Zutaten zusammen pürieren und gut abschmecken. Je nach Bedarf nachwürzen.