



KK

KRAUT UND KORN

FOOD-BOOK

Juli





6 Jahre Kraut und Korn

Am 15. Juli feiern wir Geburtstag!

In diesem Food-Book findest Du vier Rezepte mit unseren vier ersten Gewürzmischungen!

Viel Spaß beim nachkochen.



KK

KRAUT UND KORN

WAS DICH ERWARTET



KOHLRABI-CARPACCIO

TOMATE MANGO SALAT

PFEFFER-SENF-BUTTER

GRILLFLADEN



KK

KRAUT UND KORN

Kohlrabi Carpaccio



SUPER EINFACH // 10 MINUTEN





ZUTATEN

- 1 Kohlrabi
- 3 EL heller Balsamico
- 4 EL Kraut und Korn Olivenöl
- 1 TL Wilde 13
- Etwas Kräuterezucker
- Pinienkerne
- Parmesan

1. Kohlrabi schälen und in dünne Scheiben schneiden. auf einem Teller verteilen.

2. Vinaigrette aus den restlichen Zutaten außer Parmesan zubereiten und über die Kohlrabischeiben verteilen.

3. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und auf den Tellern verteilen.

4. Den Parmesan in groben Spänen über die Teller hobeln.



Tomate Mango Salat



SUPER EINFACH // 10 MINUTEN

PERFEKTER GRILLSALAT



ZUTATEN

- 1 Mango
- 15 Cocktailtomaten
- arella
- 2 TL Ungezähmt
- ½ Bund Basilikum
- 3 EL Sojasauce
- 4 EL Weißweinessig
- **5 EL KRAUT UND KORN Olivenöl**
- **1 TL Kräuterzucker No. 1**
- 50ml Orangensaft



1. Die Mango schälen, Tomaten und Basilikum waschen.
2. Tomaten halbieren, Mango in Würfel schneiden und in eine Salatschüssel geben.
3. Sojasauce, Olivenöl und Weißweinessig mischen.
4. Das Basilikum hacken und in das Dressing geben. Orangensaft, Kräuterzucker No. 1 und Ungezähmt hinzufügen.
5. Alles gut vermischen und servieren.

Pfeffer–Senf–Butter



SEHR EINFACH // 10 MINUTEN

**SIE IST SO EINFACH UND SO UNWIDERSTEHLICH LECKER!
DIE PFEFFER SENF BUTTER IST DIE PERFEKTE GRILL- UND
STEAKBEILAGE.**

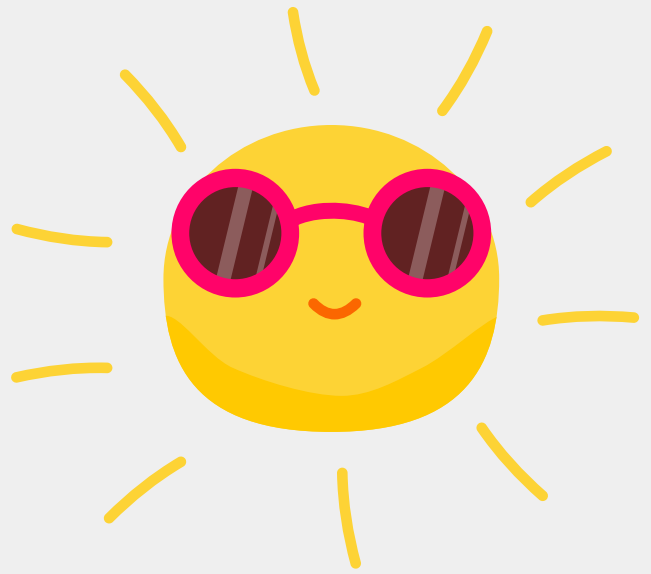


KK

KRAUT UND KORN

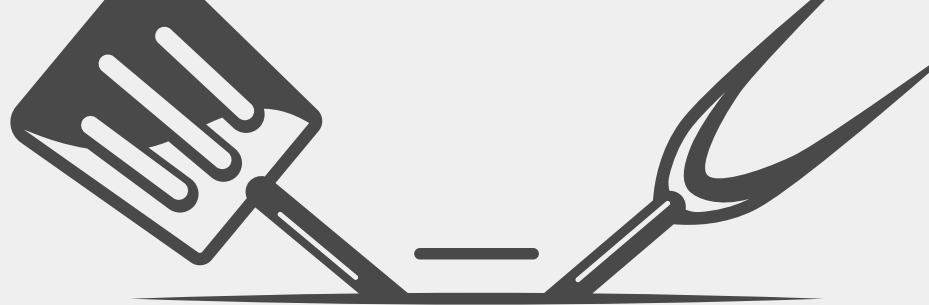
ZUTATEN

- 250g Butter weich
- 2 TL Senf süß
- 4 TL Senf mittelscharf
- 2 TL Wildkräuterpfeffer
- Salz



1. Alle Zutaten gut vermischen und eine Stunde ziehen lassen.





Grillfladen



FERTIG IN 10 MINUTEN



KK

KRAUT UND KORN

ZUTATEN

- 500 g Mehl
- 2 EL Wilde Kräuter
- 1 Pck. Trockenhefe
- 250 ml lauwarmes Wasser



1. Alle trockenen Zutaten mischen.
2. Lauwarmes Wasser dazugeben und mit Kneithaken zu einem glatten Teig rühren.
3. Den Teig 60 Minuten abgedeckt gehen lassen.
4. Dann ca. 7 – 8 Brotfladen formen und auf den Grill legen.
5. Etwa 5 Minuten von jeder Seite.
6. Wenn der Grill sehr heiß ist, eher an die Seite legen.

