

RILLI MIT PFIFFERLINGEN IN LEICHTER RAHMSOÛSE



Meisterland-
Genießernudeln.

**Mit Originalrezepten
von Johann Lafer.**

Meisterland

Exklusiv beim Bäcker und Konditor

RILLI MIT PFIFFERLINGEN UND ZITRONENTHYMIAN IN LEICHTER RAHMSOÛE

400g Pfifferlinge putzen und je nach Größe halbieren. **2 Schalotten** und **1 Knoblauchzehe** schälen und fein würfeln. **500g Meisterland-Rilli** in kochendem Salzwasser etwa 8-10 min. bissfest garen, anschließend abschütten. Schalotten und Knoblauch in **2 EL** heißem **Olivenöl** zusammen mit **40g Butter** in einer großen Pfanne andünsten. Pfifferlinge zufügen und 2-3 min. mit braten. Das Ganze mit **75 ml Madeira** und **3 EL Sojasoße** ablöschen, **100 ml kräftige Hühner- oder Gemüsebrühe** und **150 ml Sahne** angießen und etwas einkochen lassen. Dabei mit **Salz, Pfeffer** abschmecken. Blätter von **4-5 Zweigen Zitronenthymian** den Nudeln zufügen und unterschwenken. Nudeln und Pfifferlinge aus der Rahmsoße heben und in tiefe Teller verteilen. **2 EL geschlagene Sahne** und **40g Butter** zur Rahmsoße geben, alles mit einem Mixstab schaumig aufmixen und über die Nudeln verteilen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten.
Rezept für 4 Personen.



Probieren Sie die Genießernudeln von Meisterland. Die appetitliche Farbe sowie das intensive Nudelaroma zeugen von höchster Qualität. Nach alter Tradition und handwerklicher Erfahrung sorgfältig hergestellt sind sie exklusiv nur bei Ihrem Bäcker erhältlich.

- **6 frische Eier pro Kilo**
- **intensiver Nudelgeschmack**
- **satte, goldgelbe Farbe**
- **aus bestem Durum-Hartweizengrieß**

Alle Rezepte unter
www.meisterland.info

Meisterland

Exklusiv beim Bäcker und Konditor



BANDNUDELN MT THAI-GARNELEN-CURRY



Meisterland-
Genießernudeln.
**Originalrezepte
von Johann Lafer.**

Meisterland
Exklusiv beim Bäcker und Konditor

THAILÄNDISCHES GARNELEN-CURRY MIT GEMÜSE, THAI-BASILIKUM UND BANDNUDELN

250g Meisterland-Bandnudeln in kochendem Salzwasser etwa 6-8 min. bissfest garen, anschließend abschütten. **150g Zuckerschoten** putzen. **4 Stangen Frühlingslauch** und **1 Pak Choi** (ersatzweise Mangold) waschen und in Stücke schneiden. **1 gelbe Paprikaschote** halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. **8 frische Mini-Maiskölbchen** der Länge nach halbieren. **25g Ingwer** schälen und fein hacken. **1 rote Chilischote** in feine Ringe schneiden. **2 EL Sesamöl** in einem Wok oder Pfanne erhitzen und **16-20 Riesengarnelen** (ohne Schale und Darm) darin unter gelegentlichem Wenden etwa 2 min. anbraten. Vorbereitetes Gemüse zufügen und weitere 3 min. mitbraten. Danach Ingwer und Chili sowie **2-3 TL rote Thai. Currypaste** und **1 TL Currypulver** unterrühren. Mit **2-3 EL Sojasoße** und **3 EL Thai. Fischsoße** ablöschen und mit **250ml Kokosmilch** aufgießen. Curry noch 2-3 min. köcheln lassen, dabei mit **Salz, Pfeffer**, einer Prise **braunem Zucker** und dem Saft **1 Limette** abschmecken. Abschließend die Bandnudeln unterheben und mit frisch gezupftem **Thai-Basilikum** bestreut servieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten.

Rezept für 4 Personen.

Probieren Sie die Genießernudeln von Meisterland in gewalzter Qualität. Besonders Feinschmecker schätzen ihre hervorragende Soßenhaftung. Die appetitliche Farbe sowie das intensive Nudelaroma zeugen von höchster Qualität. Nach alter Tradition sorgfältig hergestellt sind sie exklusiv nur bei Ihrem Bäcker erhältlich.



gewalzte
Qualität

- 6 frische Eier pro Kilo
- intensiver Nudelgeschmack
- satte, goldgelbe Farbe
- aus bestem Durum-Hartweizengrieß

Alle Rezepte unter
www.meisterland.info

Meisterland

Exklusiv beim Bäcker und Konditor

WELLENBAND MIT SCHINKEN-SPITZKOHL



Meisterland-
Genießernudeln.

**Originalezepte
von Johann Lafer.**

Meisterland

Exklusiv beim Bäcker und Konditor

SCHINKEN-SPITZKOHL-PASTA MIT KAREMELL-TOMATEN

200 g dünne Scheiben vom gekochten Schinken und **8 Spitzkohlblätter** in Stücke schneiden. **1 Zwiebel** schälen und fein würfeln. Kohl, Schinken und Zwiebeln zusammen mit **75 g Butter** und **2 EL Olivenöl** in einer möglichst großen, breiten Pfanne bei mittlerer Hitze etwa 8 min. langsam braten dabei gelegentlich wenden. Dann **1-2 EL Zucker** über den Kohl streuen bis dieser leicht karamellisiert. Währenddessen **500 g Meisterland-Wellenband** im kochendem Salzwasser etwa 6-8 min. garen, anschließend abschütten und mit 3-4 El vom Nudelkochwasser unter den Kohl in der Pfanne mischen. Alles nochmals großzügig mit **Salz, Pfeffer** würzen. **500 g Kirschtomaten** abbrausen, trocken tupfen und mit **2 EL Olivenöl** in der Pfanne etwa 5-6 min. braten. Dabei mit **1-2 EL Zucker** bestreuen bis die Tomaten leicht karamellisieren. Tomaten kräftig mit **Pfeffer** würzen. Nudeln in tiefe Teller verteilen, die Tomaten auf die Nudeln garnieren und nach Belieben alles mit **Schnittlauch** bestreuen und frisch servieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten.
Rezept für 4 Personen.



Probieren Sie die Genießernudeln von Meisterland. Die appetitliche Farbe sowie das intensive Nudelaroma zeugen von höchster Qualität. Nach alter Tradition und handwerklicher Erfahrung sorgfältig hergestellt sind sie exklusiv nur bei Ihrem Bäcker erhältlich.



- **6 frische Eier pro Kilo**
- **intensiver Nudelgeschmack**
- **satte, goldgelbe Farbe**
- **aus bestem Durum-Hartweizengrieß**

Alle Rezepte unter
www.meisterland.info

Meisterland
Exklusiv beim Bäcker und Konditor

SPAGHETTI MIT WILDHACKFLEISCHBÄLLCHEN



Meisterland-
Genießernudeln.

**Mit Originalrezepten
von Johann Lafer.**

Meisterland

Exklusiv beim Bäcker und Konditor

SPAGHETTI MIT WILDHACKFLEISCHBÄLLCHEN, WALNÜSSEN UND SALBEI

100 g Walnüsse, davon ca. 65 g fein und den Rest grob hacken. Fein gehackte Walnüsse mit **250 g Wildhackfleisch (z.B. vom Hirsch oder Wildschwein, ersatzweise Rinderhackfleisch)**, **1 Ei**, **2-3 EL Semmelbrösel**, **3 TL Paprikapulver (rosenscharf)** und **1 TL Honig** gründlich mischen, Masse mit **Salz, Pfeffer** kräftig würzen und mit angefeuchteten Händen zu kleinen, walnussgroßen Bällchen formen. **500 g Meisterland-Spaghetti** in reichlich kochendem Salzwasser in etwa 8-10 min. bissfest garen, anschließend abschütten. Inzwischen **50 g, in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten** in feine Streifen schneiden. Hackbällchen in einer großen Pfanne zusammen mit **8-10 kleinen Salbeiblättern**, den grob gehackten Walnüssen, **2 EL Walnussöl** und **50 g Butter** rundum etwa 5 min. braten. Dann das Ganze mit **2-3 EL Sojasoße** und **100 ml kräftigen Wildfond** ablöschen und mit **100 ml Sahne** aufgießen. Alles nochmals kräftig mit **Salz, Pfeffer** abschmecken, **1 TL Tomatenmark** unterrühren und etwas einkochen lassen. Die gekochten Spaghetti unter die Hackbällchen-Soße mischen und in tiefe Teller verteilen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten.
Rezept für 4 Personen.



Probieren Sie die Genießernudeln von Meisterland. Die appetitliche Farbe sowie das intensive Nudelaroma zeugen von höchster Qualität.

Nach alter Tradition und handwerklicher Erfahrung sorgfältig hergestellt sind sie exklusiv nur bei Ihrem Bäcker erhältlich.

- **6 frische Eier pro Kilo**
- **intensiver Nudelgeschmack**
- **satte, goldgelbe Farbe**
- **aus bestem Durum-Hartweizengrieß**

Alle Rezepte unter
www.meisterland.info



HW-WER-041-1.5.-2016

Meisterland

Exklusiv beim Bäcker und Konditor

PENNE - SPINAT - TARTE MIT GORGONZOLA



Meisterland-
Genießernudeln.

**Mit Originalrezepten
von Johann Lafer.**

Meisterland

Exklusiv beim Bäcker und Konditor

PENNE-SPINAT-TARTE MIT GORGONZOLA

250g Mehl mit **100g weicher Butter**, **100g Ricotta**, **1 Eigelb** und einer Prise **Salz** zu einem glatten Teig kneten und diesen in Folie gewickelt etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. **400g frischen Blattspinat** putzen und gründlich waschen. **1 Zwiebel** und **2 Knoblauchzehen** schälen, fein würfeln und in **2 EL** heißem **Olivenöl** anschwitzen. Den Spinat zufügen und zusammenfallen lassen. Gemüse mit **Salz**, **Pfeffer** und **Muskat** kräftig würzen, abkühlen lassen. **250g Meisterland-Penne** in kochendem Salzwasser in etwa 8 min. bissfest garen, anschließend abschütten und mit dem Spinat mischen. Teig auf einer mit **Mehl** bestäubten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Form (ca. 24cm Durchmesser) großzügig mit **Butter** einfetten und mit dem Teig sorgfältig auslegen. Ofen auf 200 °C vorheizen. **250ml Milch** mit **150g** gewürfelm **Gorgonzola** und **4 Eiern** in einen Mixbecher geben und mit einem Mixstab gründlich verquirlen, mit **Salz**, **Pfeffer** und **Muskat** würzen. Die Penne-Spinat-Mischung in die mit Teig ausgelegte Tarteform verteilen. Gorgonzola-Eier-Guss gleichmäßig darüber gießen. **50g Parmesan** großzügig darüber reiben. Tarte im heißen Ofen auf der untersten Einschubleiste in ca. 45 Minuten goldbraun backen. Anschließend etwas abkühlen lassen und nach Belieben mit etwas **Rucola-Kresse** bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 75 Minuten + ca. 45 Minuten Backzeit.
Rezept für 4 Personen.



Probieren Sie die Genießernudeln von Meisterland. Die appetitliche Farbe sowie das intensive Nudelaroma zeugen von höchster Qualität.

Nach alter Tradition und handwerklicher Erfahrung sorgfältig hergestellt sind sie exklusiv nur bei Ihrem Bäcker erhältlich.

- **6 frische Eier pro Kilo**
- **intensiver Nudelgeschmack**
- **satte, goldgelbe Farbe**
- **aus bestem Durum-Hartweizengrieß**



Alle Rezepte unter
www.meisterland.info

Meisterland

Exklusiv beim Bäcker und Konditor