

Pfefferdieb®

Est. 2016

Spices. Seasonings. Rubs.



WÜRZIGE WEIHNACHTEN

SANTA'S REZEPTIDEEN



Santa IS COOKING!

In Kooperation mit

English
Tea Shop
ORGANIC



HO HO HO...

In den idyllischen English Tea Shop Teegärten gedeihen nicht nur Teeblätter, sondern auch die erlesensten Bio-Gewürze Sri Lankas. Mit viel Liebe habe ich diese himmlischen Gewürze zu wahrhaft einzigartigen Mischungen verzaubert. Ob für Fleisch, Fisch, Gemüse oder als Geheimzutat für köstliche Dips und Marinaden - jeder Tag im Advent verspricht eine neue kulinarische Entdeckung!

Frohe Weihnachten
und würzige Grüße



Spicy Santa

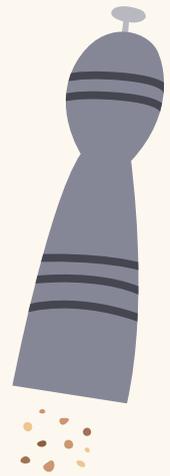




Hier findest du meine Lieblingsrezepte in der Übersicht. Viel Spaß beim Ausprobieren!

INHALTS- VERZEICHNIS

- 4 Dips
- 5 Paprika Feta Dip
- 6 Kichererbsen Dip
- 7 Avocado Joghurt Dip
- 8 **Snacks und Fingerfood**
- 9 Kartoffelspalten
- 10 Geröstete Kichererbsen
- 11 Smashed Broccoli
- 12 **Hauptgerichte**
- 13 Original Sri Lanka Curry
- 14 Kichererbsen-Curry
- 15 Rote Linsen Dal
- 16 **Santas Überraschung**





Dips



EINFACH. KÖSTLICH.

Ob zu knackigem Gemüse, knusprigem Brot oder herzhaften Snacks – Dips sind vielseitig und lecker! Aus Quark, Joghurt und ein paar anderen Zutaten lassen sich im Handumdrehen die köstlichsten Kreationen zaubern. Meine Gewürzmischungen ermöglichen immer wieder neue und spannende Ideen.



Schnell gemacht, köstlich im Geschmack. So einfach kreierst du deinen Dip. Na, schon Appetit bekommen?



Viel Spass beim Dippen!

Paprika Feta Dip

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 200 g cremiger Feta-Käse
- 200 g Frischkäse
- 1 rote Paprikaschote
- 1 Beutel Hot Rosemary**
- 2 Knoblauchzehen (je nach Geschmack)
- 1 EL Olivenöl
- Salz



Zubereitung

ARBEITSZEIT: CA. 15 MIN

 SIMPEL

Paprikaschote und Fetakäse würfeln. Zusammen mit dem Frischkäse und dem Olivenöl mit dem Pürierstab zu einer cremigen Masse mixen. Gepresste Knoblauchzehen und einen **Beutel Hot Rosemary** unterrühren und eventuell mit Salz abschmecken. Anschließend kalt stellen.

PROBIERS AUCH MIT:

- Mild Mace Mix
- Lemongras Symphony





Kichererbsen-Dip



ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

- 1 Dose Kichererbsen
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- 75 ml Gemüsefond
- 1 Beutel Mustard Magic**
- 15 Minzblätter
- ¼ Bund Koriandergrün



Zubereitung

ARBEITSZEIT: CA. 15 MIN

 SIMPEL

Kichererbsen in einem Sieb kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Knoblauch schälen und durch eine Presse drücken. Zitrone waschen, die Hälfte der Zitronenschale fein abreiben. Zitrone auspressen und 2 EL Saft abmessen.

Kichererbsen, Knoblauch, Zitronensaft und -schale, 2 EL Olivenöl und Gemüsefond in eine Schale geben und fein pürieren. Mit **Mustard Magic** und Salz würzen.

Kurz vor dem Servieren die Minz- und Korianderblätter hacken und unter das Püree mischen. Püree in eine Schale geben und mit etwas Olivenöl beträufelt servieren.



PROBIERS AUCH MIT:

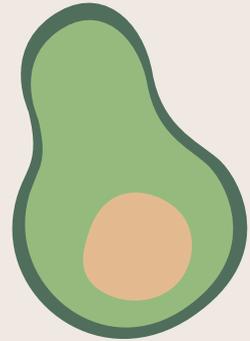
- Spice Fiesta
- Zesty Zitrus
- Hot Rosemary

Avocado Joghurt Dip



ZUTATEN FÜR 3 PORTIONEN

2 Avocados, reif
1 EL Limettensaft
50g Joghurt, 3,5 % Fett
1 Päckchen Zesty Citrus
1 Knoblauchzehe
Salz



Zubereitung

ARBEITSZEIT: CA. 15 MIN

SIMPEL

Avocados halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch auslösen und in einem hohem Gefäß mit dem Limettensaft und Joghurt pürieren. Knoblauch schälen und pressen. Avocadodip mit Knoblauch, **Zesty Citrus** und Salz würzen. Wer es schärfer mag kann Pfeffer oder Chiliflocken hinzugeben.

PROBIERS AUCH MIT:

Lemongras Symphony
Curried Rosemary
Fiery Fennel



MY KITCHEN

my Rules



Snacks und Fingerfood



LECKER & SIMPEL

Wenn der kleine Hunger kommt, sind Snacks und Fingerfood die perfekte Lösung. Mit meinen Gewürzmischungen werden beispielsweise Kichererbsen, Brokkoli und Kartoffelspalten zu unwiderstehlichen Leckerbissen. Vergiss die Chipstüte – lass dich von diesen kreativen Ideen inspirieren.



Bereit für unwiderstehliche Leckerreien? Dann auf auf in die Küche!



Viel Spass beim Snacken!



Kartoffelspatten aus dem Ofen

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 4 EL Öl
- 1 Beutel Hot Rosemary
- 2 Knoblauchzehen
- Salz



Zubereitung

ARBEITSZEIT: CA. 20 MIN

 SIMPEL

Den Ofen auf 200°C vorheizen, Umluft 180°C. Die Kartoffeln gründlich waschen und bürsten, abtrocknen und vierteln. Je nach Größe der Kartoffeln auch schmaler schneiden.

In einer großen Schüssel Öl, Knoblauch, Salz und die Gewürzmischung verführen. Die Kartoffelspatten in die Schüssel geben und gut mit der Öl-Gewürzmischung vermengen.



Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und 40-50 Minuten backen. Ab und zu die Kartoffeln wenden.



PROBIERS AUCH MIT:

- Spice Fiesta
- Mild Mace Mix

Genöstete Kichererbsen



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN



2 Dosen Kichererbsen (à 240g Abtropfgewicht)

1 Beutel Curry Basil

2 EL Oliven-Öl

Salz

Zubereitung



ARBEITSZEIT: CA. 5 MIN

SIMPEL



Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Kichererbsen in einem Sieb abtropfen lassen und unter fließendem Wasser gründlich abspülen. Auf ein Küchentuch legen und vorsichtig trocken tupfen.



Olivenöl, Gewürzmischung und Salz in einer Schüssel vermengen. Die Kichererbsen in die Schüssel geben und gut vermischen, bis sie vollständig mit der Gewürzmischung bedeckt sind.

Die Kichererbsen gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen für 20-25 Minuten rösten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

PROBIERS AUCH MIT:

Lemongras Symphony
Zesty Citrus



MY KITCHEN

my Rules

Smashed Broccoli



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

500 g Brokkoli
80 g Parmesan
5 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 TL Zitronensaft
1 Beutel Zesty Citrus
Salz



Zubereitung

ARBEITSZEIT: CA. 15 MIN

 SIMPEL



Brokkoli vorbereiten: waschen, in Röschen schneiden, 5 Minuten kochen. Währenddessen das Backblech mit Backpapier belegen. Brokkoli abtropfen lassen, darauf verteilen und mit einem Glas flach drücken. Knoblauch schälen und durch die Presse drücken und zusammen mit dem Olivenöl, der Gewürzmischung und Salz mit Zitronensaft verrühren - Brokkoli mit dem Gewürzöl bestreichen - mit Parmesan bestreuen - 20 Minuten bei 200°C backen.

PROBIERS AUCH MIT:

Lemongras Symphony
Spicy Sensation
Mustard Magic



yummy
yummy





Curries & Dal



WOHLSCHMECKEND & ORIGINELL

Egal ob mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch – drei authentische Gewürzmischungen aus Sri Lanka warten darauf, deine Currys auf ein neues Niveau zu heben. Auch Liebhaber indischer Dals kommen mit meinen Rezeptideen garantiert auf ihre Kosten.



Lass dich verführen von köstlichen Spezialitäten aus Sri Lanka und Indien. Fängt dein Bauch auch schon an zu knurren?



Guten Appetit!



Original Sri Lanka Curry



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN



600g Rind, Fisch oder Huhn
3-4 EL Sonnenblumenöl
2 mittelgroße Zwiebeln
6 Tomaten gehackt
**1 Beutel (Beef, Fish oder
Chicken Sri Lankan Curry
Spice Mix)**

1 Dose Kokosmilch
1-2 EL Tamarindenpaste
1 handvoll frischer Koriander
Salz, Pfeffer
Dazu: Reis oder Brot



Zubereitung

ARBEITSZEIT: CA. 25 MIN

||| NORMAL



Fleisch, Fisch oder Huhn mundgerecht würfeln und mit 1 Beutel des passenden Sri Lankan Curry Mix einreiben und mindestens 30 Minuten marinieren. Pflanzenöl in einem großen Topf erhitzen, geschnittene Zwiebeln goldbraun anbraten, gehackte Tomaten hinzufügen und köcheln lassen. Mariniertes Fleisch oder Fisch dazugeben und anbraten. 400 ml Kokosmilch und 1-2 EL Tamarindenpaste hinzufügen, mit Salz würzen und bei niedriger Hitze 30-40 Minuten köcheln lassen. Mit frischem Koriander garnieren und heiß mit Reis oder Brot servieren.

PROBIERS AUCH MIT:

Chicken Curry Spice Mix
Fish Curry Spice Mix
Beef Curry Spice Mix



Kichererbsen Curry



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN



1 EL Kokosöl
2 Dosen Kichererbsen
400 g gehackte Tomaten (Dose)
1 EL Currypulver
200ml Kokosmilch

1 Beutel
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Reis als Beilage
Salz

Zubereitung

ARBEITSZEIT: CA. 15 MIN

 NORMAL



Das Kokosöl in einer großen Pfanne erhitzen. Anschließend den fein gehackten Knoblauch und die gewürfelten Zwiebeln hinzufügen und 2-3 Minuten anbraten.

Currypulver und Gewürzmischung dazugeben und kurz anbraten. (Dadurch entfalten sich die Aromen optimal). Kokosmilch hinzugeben und aufkochen lassen. Im Anschluss die gestückelten Tomaten dazugeben und für 5 min köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Kichererbsen unter fließendem Wasser abspülen und begeben. Weitere 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz abschmecken. Das Gericht mit Reis servieren.

Mein Tipp: Du kannst das Curry beliebig erweitern indem du Brokkoli oder Kartoffeln oder anderes Gemüse hinzufügst.

PROBIERS AUCH MIT:

Lemongras Symphony
Curried Rosemary
Mustard Magic



Rote Linsen-Dal



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN



- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| 2 Zwiebeln | 1 Bd. Petersilie |
| 4 Knoblauchzehen | 200g gehackte Tomaten (Dose) |
| 1 Stk. Ingwer (daumengroß) | 200 ml Kokosmilch |
| 250 g rote Linsen | 500 ml Gemüsebrühe |
| 1 Beutel Lemongras Symphony | 2 EL Limettensaft |
| 3 EL Rapsöl | Salz, Pfeffer |



Zubereitung

ARBEITSZEIT: CA. 15 MIN

 NORMAL



Zwiebeln abziehen und würfeln, Knoblauch schälen und hacken. Ingwer schälen und klein schneiden. Linsen in ein Sieb geben und abbrausen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und grob hacken.

Das Rapsöl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebelwürfel, Knoblauch und Ingwer darin 2-3 Minuten braten. Dann die Gewürze und die roten Linsen dazugeben und kurz mit anschwitzen, mit der Gemüsebrühe und Kokosmilch ablöschen und 5 min köcheln lassen.

Gehackte Tomaten und Limettensaft unterrühren. Mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken und weitere 10 Minuten offen köcheln lassen.

Wenn das Dal zu dickflüssig ist, noch etwas Wasser oder gehackte Tomaten hinzugeben.

PROBIERS AUCH MIT:

Mild Mace Mix
Curried Rosemary
Fiery Fennel



HO HO HO...



Hoffentlich haben dir meine leckeren Rezeptideen geschmeckt! Garantiert hast du schon all deine Gewürzmischungen aufgebraucht, aber ich verrate dir ein Geheimnis:

Unter www.mohnblume.de/gewuerze gibt es noch viele weitere tolle Gewürze, die ich einfach liebe. Aromatisch und lecker, nachhaltig und fair angebaut. Viele in Bio-Qualität.



SCAN ME

Weil ich so begeistert bin und dir noch eine kleine Freude machen möchte, schenke ich dir einen **15% Rabatt* Coupon** für deinen nächsten Einkauf. Und das Beste: Du kannst ihn für das gesamte Sortiment verwenden!

Code: **goodspices15**

Spicy Santa



*Gültig bis zum 30. April 2025. Nicht kombinierbar mit anderen Rabatt-Aktionen. Nicht auszahlar. Nur einmal einlösbar pro Kunde. Mindestbestellwert 29 Euro.