

westmark®

Im Leben zuhause

**18:17 UHR
IRGENDWO ZWISCHEN
NUSS-KLASSIKERN UND
WALNUSS-CRUNCH.**

**Und Westmark
mittendrin.**

KARTOFFELSUPPE MIT WALNUSS-CRUNCH



Und mittendrin: die
Produkte von Westmark.



ZUTATEN FÜR 4 TELLER:

- 1 kg Kartoffeln
- 750 g Rosenkohl
- 2 EL Olivenöl
- 60 g Walnüsse
- 2 EL flüssiger Honig
- 1,25 l Gemüsebrühe
- 250 ml Schlagsahne

- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 2 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

1. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Kartoffeln schälen und würfeln. Den Rosenkohl putzen, halbieren und mit den Kartoffeln, Öl, Salz und Pfeffer vermengen.
2. Für ca. 20 Minuten im Backofen garen und zwischendurch wenden.
3. Die Walnüsse mit einem Westmark Nussknacker knacken, Kerne hacken und fettfrei rösten. Dann Honig dazu geben und unter Rühren für ca. 2 Minuten karamellisieren. Mit etwas Salz bestreuen und auf einem Backpapier auskühlen lassen.
4. Ein paar Kartoffeln und etwas Rosenkohl zur Seite legen und den Rest mit Brühe und Sahne aufkochen. Für ca. 10 Minuten köcheln lassen.
5. Suppe anschließend pürieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Alles auf den Tellern anrichten und den Rest des Gemüses in die Suppe legen. Mit Nüssen anrichten und servieren.

NUSSIGER SALAT MIT APFEL & BEEREN

ZUTATEN:

- 200 g Feldsalat
- 1 Apfel
- 50 g Joghurt
- 80 g Haselnüsse
- 30 g Butter
- 2 EL Honig
- 2 EL Essig
- Handvoll Cranberries
- etwas Salz und Pfeffer

Und mittendrin: die Produkte von Westmark.



ZUBEREITUNG:

1. Feldsalat waschen, abtropfen lassen und auf Tellern anrichten. Dann den Apfel in kleine Stücke schneiden.
2. Nüsse mit Hilfe des Westmark-Nussknackers knacken und die Kerne mit der Butter kurz in der Pfanne anrösten. Dann den Honig unterrühren und die Nüsse karamellisieren.
3. Den Joghurt dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing abkühlen lassen, Essig dazugeben und alles gut verrühren.
4. Über den Feldsalat geben und mit Apfelscheiben und Cranberries garnieren.



ROTKOHL- FLAMMKUCHEN

MIT WALNUSS-TOPPING



ZUTATEN:

- 250 g Rotkohl, frisch
- 60 g Walnüsse
- 1 Flammkuchenboden
- 150 g Schmand
- 1 Zwiebel
- 1 Birne
- frischer Rosmarin
- 1 TL flüssiger Honig
- 1 EL Olivenöl
- etwas Salz und Pfeffer

**Und mittendrin: die
Produkte von Westmark.**



ZUBEREITUNG:

1. Rotkohl waschen und ein Viertel davon in feine Streifen schneiden. Ebenso die Birne und die Zwiebel verarbeiten.
2. Die Walnüsse mit einem der Westmark Nussknacker knacken, die Kerne grob hacken und ohne Fett in der Pfanne rösten. Währenddessen den Rosmarin waschen, abzupfen und beiseite legen.
3. Flammkuchenboden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der Masse aus Schmand, Honig und Öl bestreichen. Dann Birne, Rotkohl und Zwiebel darauf verteilen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 °C Umluft für etwa 15 Minuten backen. Vor dem Servieren würzen und mit Rosmarin und den Walnüssen garnieren.

NUSSIGER OFENSPARGEL

ZUTATEN:

- 500 g weißen Spargel
- 1 Bio-Zitrone
- 80 g Haselnüsse
- etwas Parmesankäse
- frischer Thymian
- Handvoll essbare Blumenblüten
- 1 EL Olivenöl
- etwas Salz und Pfeffer

Und mittendrin: die
Produkte von Westmark.



ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 180 °C (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Den weißen Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden.
2. Etwas Thymian und Basilikum waschen und vorsichtig trocken tupfen. Die Bio-Zitrone waschen, etwas von der Schale abreiben und den Saft auspressen.
3. Die Spargelstangen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit Thymian, Olivenöl und Zitronenschale vermengen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und für ca. 25 Minuten backen.
4. Währenddessen den Parmesankäse reiben. Dann die Haselnüsse grob hacken und in

einer Pfanne (ohne Fett) kurz anrösten. Zum Schluss den Spargel mit Parmesan, Haselnüssen und Blüten garnieren und servieren.



TOMATEN-WALNUSS-PESTO

ZUTATEN:

- 150 g Walnüsse
- 100 g getrocknete Tomaten (in Öl)
- 2 Knoblauchzehen
- 10 Blätter Basilikum
- 100g Parmesan
- Prise Salz
- Prise Pfeffer
- etwas Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. Die Tomaten mit einem Küchenpapier abtupfen und grob zerkleinern. Die Walnüsse mit Hilfe eines Westmark Nussknackers knacken. Anschließend die Kerne grob hacken und in einer Pfanne leicht anrösten.
2. Knoblauchzehen und Parmesan grob würfeln und mit dem Basilikum in einen Standmixer geben.
3. Die Zutaten mit etwas Olivenöl der Tomaten auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles fein pürieren und je nach Konsistenz mehr Olivenöl dazugeben. Nach dem Abschmecken servieren.

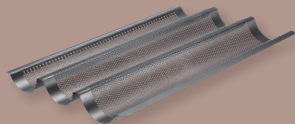
Und mittendrin:



WALNUSS-CASHEW-BAGUETTE



Und mittendrin:



ZUTATEN:

- 250 g Weizenmehl
- 250 g Vollkorn-Dinkelmehl (Type 630)
- 20 g frische Hefe
- 1 TL Salz
- 75 g Walnüsse
- 75 g Cashewkerne
- 350 ml Wasser (lauwarm)

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst zerkleinerst du die Nüsse und löst die Hefe in Wasser auf. Vermische alle Zutaten, bis auf die Nussplitter, miteinander und verknete sie ca. 5 Minuten lang. Dann die Nüsse grob unterkneten. Den Teig bedecken und ihn an einem warmen Ort für 1 Stunde ruhen lassen.
2. Teile den Teig mit leicht bemehlten Händen in 3 gleich große Stücke und forme sie zu länglichen Teiglingen. Gib sie in die leicht eingefetteten Westmark Baguette-Backform und ritze die Teiglinge anschließend mit einem scharfen Messer vorsichtig ein. Bestäube sie mit etwas Mehl und lasse sie dann weitere 30 Minuten ruhen.
3. Heize deinen Backofen auf 225°C (Ober- und Unterhitze) vor. Backe die Teigstangen für 20 Minuten mit etwas Wasser für ein knuspriges Ergebnis.

MANDEL- NUSSECKEN



ZUTATEN MÜRBETEIG:

- 220 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 100 g weiche Butter
- 1 TL Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei (Größe M)
- 1 EL Wasser

ZUBEREITUNG MÜRBETEIG:

1. Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und miteinander vermischen. Die übrigen Zutaten dazugeben und mit den Knethaken des Mixers zu einem Teig verarbeiten.
2. Den Teig dann mit den Händen zu einer Kugel formen und ihn für ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen
3. Den Backofen auf 180°C vorheizen und den Teig auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen.

ZUTATEN NUSS-MASSE UND GLASUR:

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 200 g ganze Mandeln
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 EL Wasser
- 3 EL Aprikosenkonfitüre
- 100 g Zartbitterschokolade

ZUBEREITUNG NUSS-MASSE UND GLASUR:

- 1.** Die Mandeln mit einem Nussknacker von Westmark aufbrechen und die Kerne grob hacken. Butter, Zucker, Vanillezucker und Wasser in einen Kochtopf geben und unter Rühren erwärmen.
 - 2.** Die gehackten Nüsse zusammen mit den gemahlten Mandeln unterrühren und die Masse abkühlen lassen. Den Mürbeteig zuerst mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen, dann die Nuss-Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
 - 3.** Die Nussecken für ca. 25 Minuten backen und anschließend
- erkalten lassen. Dann in ca. 8 x 8 cm große Quadrate schneiden und diese - zur Herstellung von Dreiecken - diagonal halbieren.
- 4.** Schokolade grob hacken und - mit Hilfe der Westmark Schmelzschale - bei schwacher Hitze über dem Wasserbad schmelzen lassen. Die beiden spitzen Ecken der Nussecken in die Schokolade tauchen oder die Schokolade über die Nussecken gießen. Die Glasur dann fest werden lassen.

**Und mittendrin: die
Produkte von Westmark.**



HASELNUSSKEKSE

ZUTATEN:

- 150 g Haselnüsse, ganz
- 130 g Haselnüsse, gemahlen
- 175 g Mehl
- 150 g Margarine
- 75 g Zucker
- 30 Oblaten

**Und mittendrin: die
Produkte von Westmark.**



ZUBEREITUNG:

1. Die gemahlene Haselnüsse, Butter, Zucker und Mehl verrühren und zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Die Oblaten auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
3. Aus dem Teig kleine Kügelchen formen und auf den Oblaten verteilen. Anschließend jeweils eine ganze Haselnuss in der Mitte des Teigs platzieren.
4. Die Haselnuss-Kekse auf mittlerer Schiene für ca. 10 Minuten backen.

PECANNUSS- KÜRBIS-MUFFINS

ZUTATEN:

- 300 g Hokkaido-Kürbis
- 50 g Pecannüsse
- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 150 g Mehl
- 2 Eier
- ½ Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- ½ TL Muskatnuss, gemahlen

ZUBEREITUNG:

1. Kürbis waschen, halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Anschließend weich kochen, etwas abkühlen lassen und dann mit einem Stabmixer pürieren.
2. Butter, Zucker, Eier, Gewürze und Salz schön schaumig schlagen. Dann die Kürbismasse dazu geben und mit Mehl und Backpulver vermischen.
3. Zum Schluss 12 Pecannüsse zur Seite legen und den Rest hacken, und zur Masse dazugeben. Den gut vermischten Teig in Muffinförmchen füllen, die aufbewahrten Nüsse als Topping oben auflegen und die Muffins bei circa 180°C Unter-/Oberhitze (160 °C Umluft) für 15-20 Minuten backen.

Und mittendrin:



westmark®

Im Leben zuhause

Händler Adressfeld



SCAN ME

Westmark GmbH
Bielefelder Straße 125
57368 Lennestadt-Elspe | Germany
Telefon +49 2721 92 58 0 | Fax +49 2721 92 58 49
info@westmark.de | www.westmark.de

Für Druckfehler und Irrtümer ist jede Haftung ausgeschlossen.

kata0679