Schutzgebühr 2,50 €

TWISTER-SPIRALFIBEL

LURCH
IMMER DIE BESONDERE LÖSUNG.

ERFÜLLENDE LECKEREIEN MIT DEM BESONDEREN TWIST!

GEMÜSE, OBST UND VIELES MEHR GANZ EINFACH AUSHÖHLEN UND FÜLLEN!

SCHNELLE PARTY-SNACKS

mit der kleinsten Twister-Klinge

ZUTATEN (FÜR 40 STÜCK)

10 Erdbeeren
10 Radieschen
10 Roma-Tomaten
1 Salatgurke
2 Becher Frischkäse, natur
1 EL gehackte Kräuter, frisch oder TK
1 TL Curry-Pulver
1-2 Scheiben Ananas
½ Bund Dill, einen Stiel zur Dekoration
2 Scheiben Räucherlachs
ca. 50g Gorgonzola
Pfeffer, Salz

SCHRITT 1: Das Obst und Gemüse waschen, trocknen und die Blüten vorsichtig von den Erdbeeren lösen. Die Erdbeeren, Tomaten und Radieschen mit der kleinsten Klinge (XS) aushöhlen. Die Gurke in ca. 4cm dicke Scheiben schneiden und diese dann zur Hälfte aushöhlen.

SCHRITT 2: Den Frischkäse auf 4 Schälchen verteilen und mit folgenden Zutaten verrühren:

SCHÄLCHEN 1: Salz, Pfeffer, Käuter (Tomaten-Füllung)

SCHÄLCHEN 2: Currypulver, in kleine Stückchen geschnittene Ananas (Radieschen-Füllung). Abschließend jeweils mit einem Ananasstück garnieren.

SCHÄLCHEN 3: Gorgonzola (Erdbeer-Füllung). Abschließend mit je einer Blüte garnieren.

SCHÄLCHEN 4: In Stückchen geschnittener Lachs, etwas Pfeffer und gehackter Dill (Gurken-Füllung). Abschließend jeweils mit etwas Dill garnieren.

SCHRITT 3: Die Snacks zusammen auf einer Platte anrichten und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 30 Minuten

GEFÜLLTE KARTOFFELN

mit der großen Twister-Klinge

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

12 mittelgroße Kartoffeln
1 kleine Dose Mais
6 frische Champignons
½ grüne Paprika
3 Lauchzwiebeln
150g frisch geriebener Parmesan
2 EL Olivenöl
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

SCHRITT 1: Den Backofen auf 200°C vorheizen.

SCHRITT 2: Die Kartoffeln waschen, trocknen und auf der breiten Seite der Kartoffel mit der großen Klinge (L) etwas mehr als die Hälfte aushöhlen. Die ausgehöhlten Kartoffeln dünn mit Öl einpinseln, mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen und für 20-30 Minuten im Backofen weich garen.

SCHRITT 3: Die Champignons, die Paprika und die Lauchzwiebeln in kleine Würfel schneiden und mit dem Mais vermischen.

SCHRITT 4: Die gegarten Kartoffeln mit der Mischung füllen und mit Parmesan üppig bestreuen.

SCHRITT 5: Die Kartoffeln erneut für weitere 10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 30 Minuten zzgl. Backzeit

BIRNE "GORGONZOLA IM PARMA-GEWAND

mit der mittleren Twister-Klinge

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

4 mittelgroße Birnen
200g Gorgonzola
4 Scheiben Parmaschinken

SCHRITT 1: Den Backofen auf 180°C vorheizen.

SCHRITT 2: Von den Birnen ca. 2 cm unterhalb des Stiels einen „Deckel" abschneiden.

SCHRITT 3: Die Birnen mit der mittleren Twister-Klinge (M) aushöhlen und mit jeweils 50g Gorgonzola füllen.

SCHRITT 4: Um jede Birne eine Scheibe Parmaschinken wickeln und mit einem Holzspieß fixieren.

SCHRITT 5: Die „Deckel" wieder auf die jeweiligen Birnen setzen und diese für ca. 20 Minuten backen.

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 10-15 Minuten zzgl. Backzeit

GEFÜLLTER MOZZARELLA

mit der großen Twister-Klinge

ZUTATEN (FÜR 2 PORTIONEN)

2 Mozzarella (125g) klassisch oder light
6 getrocknete Tomaten in Öl
2 EL gehackte schwarze Oliven
2 EL Artischockenstückchen
2 große Blätter fester Salat, z.B. SalaRico
2 Scheiben dunkles Brot, z.B. Möhren-Walnuss-Brot

SCHRITT 1: Die Mozzarella-Kugeln mit der großen Twister-Klinge (L) bis zur Mitte aushöhlen.

SCHRITT 2: Die getrockneten Tomaten klein schneiden und mit den Oliven und Artischockenstückchen vermischen.

SCHRITT 3: Die Salatblätter zu Schiffchen formen und mit einem Schaschlikspieß zusammenstecken.

SCHRITT 4: In jedes Schiffchen eine Mozzarella-Kugel geben und diese mit der Tomaten-Oliven-Mischung füllen.

SCHRITT 5: Die Schiffchen jeweils auf eine Scheibe Brot legen und servieren.

ODER

SCHRITT 5: Im vorgeheizten Backofen bei 200°C für ca. 10 Minuten backen, bis der Mozzarella weich ist. Sofort servieren.

TIPP: Für die gebackene Variante eignet sich am besten Mozzarella light. Schmeckt warm oder kalt!

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 10 Minuten ohne Backzeit

GEFÜLLTE AUBERGINEN UND PAPRIKA

mit der großen Twister-Klinge

ZUTATEN (FÜR 2 PORTIONEN)

2 Auberginen
500g Cocktail-Tomaten
100g Schafskäse
100g Reis (alternativ 120g Couscous)
120ml Gemüsebrühe
½ gelbe Paprika
2-3 Frühlingszwiebeln
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Prise Thymian
Salz und Pfeffer
1 EL Olivenöl

SCHRITT 1: Den Reis mit der Gemüsebrühe aufkochen und bei schwacher Hitze im geschlossenem Topf 15-20 Minuten quellen lassen. Alternativ das Couscous mit der heißen Brühe aufgießen und 5 Minuten quellen lassen.

SCHRITT 2: Währenddessen den Backofen auf 200°C vorheizen. Schafskäse, acht Cocktail-Tomaten, Paprika und Frühlingszwiebeln klein schneiden und eine Knoblauchzehe pressen.

SCHRITT 3: Alle Zutaten mit dem fertigen Reis bzw. Couscous mischen und mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

SCHRITT 4: Von den Auberginen den Deckel abschneiden. Die Früchte mit der großen Twister-Klinge (L) aushöhlen und mit der Mischung füllen.

SCHRITT 5: Die Auberginen im heißen Backofen für ca. 45 Minuten backen.

SCHRITT 6: Während des Backens für die Tomatensoße die Zwiebel feinhacken und in dem Olivenöl glasig dünsten. Die restlichen Tomaten vierteln, mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis eine sämige Soße entstanden ist.

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 15-25 Minuten, zzgl. Backzeit

HACKFLEISCH IM KOHLRABIMANTEL

mit der großen Twister-Klinge

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

4 Kohlrabi
300g Hackfleisch
200g Frischkäse mit Kräutern
4 Lauchzwiebeln
2 EL Öl, z.B. Sonnenblumenöl
300ml Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer

SCHRITT 1: Die Kohlrabi schälen und mit der großen Twister-Klinge (L) aushöhlen.

SCHRITT 2: Die Gemüsebrühe in einen Topf geben, zum Kochen bringen und die Kohlrabi darin für ca. 10 Minuten dünsten.

SCHRITT 3: Die Frühlingszwiebeln klein schneiden und zusammen mit dem Hackfleisch sowie dem gepressten Knoblauch in dem Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

SCHRITT 4: Die Kohlrabi in eine ofenfeste Form geben, den Frischkäse mit dem Hackfleisch verrühren und die Mischung in das augehöhlte Gemüse füllen.

SCHRITT 5: Das Ganze für 10 Minuten im Backofen bei 200°C garen.

TIPP: Die beim Aushöhlen des Kohlrabis entstandenen Spiralen roh servieren oder 5 Minuten garen und anschließend Servieren.

TIPP: Zu den gefüllten Kohlrabi wahlweise Reis oder Kartoffeln servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 35 Minuten, inkl. Garzeit

BRATAPFEL IM TEIGMANTEL

mit der mittleren oder der großen Twister-Klinge

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

4 mittelgroße Äpfel, z.B. Boskop
4 Scheiben Blätterteig, tiefgefroren
150g Sahnequark
2 EL gehackte Mandeln
2 EL getrocknete, gehackte Feigen
2 Eigelb
1-2 EL Zucker
½ Zitrone (nur den Saft)
100g Marzipanrohmasse
4 TL Quittengelee
1 Päckchen Vanillesoßenpulver und die darauf angegebenen Mengen Milch und Zucker

SCHRITT 1: Den Blätterteig auftauen. Den Backofen auf 150°C vorheizen und die Vanillesoße nach Anleitung herstellen.

SCHRITT 2: Die Äpfel mit der mittleren oder großen Twister-Klinge (M oder L) aushöhlen.

SCHRITT 3: Den Zitronensaft mit dem Gelee, Zucker und Marzipan verquirlen. Die Masse mit dem Quark und dem Eigelb verrühren und zuletzt die gehackten Mandeln und Feigen unterheben.

SCHRITT 4: Die Füllung mit einem Löffel in die Äpfel drücken.

SCHRITT 5: Je ein Stück Blätterteig wie einen Mantel um einen Apfel legen und etwas zusammendrücken.

SCHRITT 6: Die Äpfel für ca. 30 Minuten im Ofen backen.

SCHRITT 7: Die Bratäpfel heiß servieren – dazu die Vanillesoße reichen.

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 20 Minuten, zzgl. Backzeit

GEFÜLLTES BAGUETTE

mit der größtmöglichen Twister-Klinge

ZUTATEN (FÜR 12-15 SCHEIBEN)

1 Baguette
100g Fleischwurst
100g Gouda
2 Gewürzgurken
½ rote und ½ grüne Paprika
2 hart gekochte Eier
125g zimmerwarme Knoblauch- oder Kräuterbutter
200g Frischkäse
Paprikapulver, Pfeffer, Salz, evtl. 1 TL Senf

SCHRITT 1: Das Baguette in 9cm lange Stücke schneiden und die Stücke mit der größtmöglichsten Klinge des Twisters aushöhlen.

SCHRITT 2: Fleischwurst, Gouda, Gurken, Paprika und Eier fein würfeln.

SCHRITT 3: Butter mit dem Frischkäse und den Gewürzen verrühren.

SCHRITT 4: Alle Zutaten miteinander vermischen.

SCHRITT 5: Die Brotstücke mit der Mischung füllen und für ca. 2 Stunden kalt stellen.

SCHRITT 6: Aus jedem Stück drei dicke Scheiben schneiden und servieren.

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 25 Minuten ohne Kühlzeit

ERDBEER-SHOTS UND BUNTE GEMÜSE-LOLLIES

mit verschiedenen Twister-Klingen

ZUTATEN (FÜR JE 20 STÜCK)

FÜR DIE ERDBEER-SHOTS:
20 mittelgroße Erdbeeren
1 Päckchen grüne Götterspeise
100ml Wodka

FÜR DIE GEMÜSE-LOLLIES:
2 dicke Möhren
1 Salatgurke
1 Rettich
diverse Frischkäsesorten oder andere Dips

ZUBEREITUNG DER ERDBEER-SHOTS:
SCHRITT 1: Die Götterspeise nach Anleitung zubereiten, dabei 100ml der angegebenen Wassermenge durch Wodka ersetzen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

SCHRITT 2: Die Erdbeeren waschen, trocknen, die Strünke entfernen und mit der kleinsten Twister-Klinge (XS) aushöhlen.

SCHRITT 3: Die Erdbeeren mit der kalten aber noch flüssigen Götterspeise füllen und für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 15 Minuten, zzgl. Kühlzeit

ZUBEREITUNG DER GEMÜSE-LOLLIES:
SCHRITT 1: Gurke, Möhren und Rettich waschen, trocknen und jeweils die Enden abschneiden. Die Gurke in 4 gleichlange Stücke schneiden, die Möhren- und Rettichstücke auf die gleiche Länge schneiden.

SCHRITT 2: Alle Gemüsesorten mit der **gleichen** Twister-Klinge vollständig zu einer Röhre aushöhlen. und die entstandenen Gemüse-Spiralen in ein jeweils anderes ausgehöhltes Gemüse stecken.

SCHRITT 3: Die so gefüllten Gemüsestücke vorsichtig in fingerdicke Scheiben schneiden und auf kleine Holzspieße stecken. Dazu verschiedene Frischkäse als Dip reichen.

TIPP: Es können auch alle 3 Gemüsesorten ineinander gesteckt werden. Hierfür einfach die in Schritt 2 entstandenen innere Gemüse, sowie die dritte Gemüse-Sorte je mit einer noch kleineren Twister-Klinge aushöhlen und wieder jeweils die Spiralen austauschen.

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 15-20 Minuten

IMMER DIE BESONDERE LÖSUNG.

LURCH AG
Schinkelstraße 6 • 31137 Hildesheim
Informationen unter: Tel. (05121) 7499174
info@lurch.de • www.lurch.de

Art.-Nr.: 999723

Impressum: Herausgeber: LURCH AG, Rezepte: Nadja Schneider,
Fotos & Konzept: Studio 3, Agentur M,
Druck: Fischer Druck GmbH, Peine, Copyright: LURCH AG 2015.

4 019889 131701