



Zauberhafte

Rezeptideen

**für dein
Weihnachtsessen!**

4

**kreative & einfache
Rezepte zum
Mitnehmen!**

**Mehr zur Florette
Spendenaktion!**



Magen füllen und Herzen wärmen

Mit unseren frischen Salaten leisten wir einen Beitrag für eine gesunde Ernährung, die Spaß macht und schmeckt. Jeder Mensch soll die Möglichkeit haben, sich gesund zu ernähren, das gilt insbesondere für die Kinder. Deshalb unterstützen wir das Deutsche Kinderhilfswerk.

Wir unterstützen:



Deutsches
Kinderhilfswerk

Jeder Beutel mit Banderole spendet.

Mit deinem Einkauf
zum Spendenziel!

10.000€

#guterzweck

Mehr Infos unter: www.florette.de



Ernährungsprojekte in Deutschland fördern

Gesundes Aufwachsen darf nicht vom Geldbeutel abhängen. Gerade finanzschwache Familien benötigen hier Unterstützung. Das Deutsche Kinderhilfswerk möchte Kinder stark machen und ihre Rechte durchsetzen. Dazu zählt auch das Recht auf eine gesunde Ernährung. Daher unterstützt Florette mit der gesammelten Spendensumme die Ernährungsprojekte des Deutschen Kinderhilfswerks.

www.dkhw.de

**Achtung,
hier hinten stecken
zauberhafte Rezepte!**



Appetit-
happen



VEGGIE

GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGTASCHEN MIT BABYSPINAT UND GORGONZOLA

Zutaten für 4 Portionen ✂

- 2 Beutel Florette Babyspinat
- 1 Packung frischer Blätterteig
- 1 Zwiebel fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 70 g Gorgonzola in kleine Würfel geschnitten
- 1 Eigelb
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Milch
- Salz und Pfeffer, geriebene Muskatnuss, Oregano
- Walnusshälften und Sesamkörner zum Garnieren



Zubereitung: 35 Minuten ⌚

- 1 Den Ofen auf 200° C (Umluft) vorheizen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch kurz andünsten. Danach den Spinat dazugeben und mitdünsten, salzen und pfeffern. Sollte die Flüssigkeit nicht komplett verdampft sein, die Spinatmischung in ein Sieb geben und gut ausdrücken.
- 2 Den Gorgonzola unter den Spinat mischen und das Ganze mit Oregano und Muskatnuss abschmecken.
- 3 Den Blätterteig ausrollen, einmal längs halbieren, in viereckige Stücke teilen und auf ein Blech mit Backpapier legen. 2-3 EL der Spinatmasse darauf mittig verteilen. Die Ecken der Blätterteigstücke mittig zusammenschlagen und in der Mitte eine Walnusshälfte platzieren.
- 4 Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Teigtaschen damit einpinseln. Sesamkörner auf den Teigtaschen verteilen und für 20 Minuten im Backofen goldbraun backen.



GRIEß-PARMESAN-STERNE AUF BUNTEM LANDHAUS-SALAT



Zutaten für 4 Portionen

- 2 Beutel Florette Bunt & Köstlich

Für die Grieß Sterne:

- 800 ml Wasser
- 1 EL Butter
- ½ TL Salz
- 1 Prise Pfeffer

- 1 Msp. Muskat
- 200 g Hartweizengrieß
- 1 Ei, verquirlt
- 80 g geriebener Parmesan
- 30 g Butter, flüssig

Für das Dressing:

- 3 EL Joghurt
- 2 EL Öl
- 3 EL heller Balsamico Essig
- 3 EL frische Kräuter
- 1 EL Senf
- 2 TL Honig
- Salz & Pfeffer

TOPPING:

- 1 Handvoll Sonnenblumenkerne



*Schmeckt
Kindern*

Zubereitung: 60 Minuten 



- 1 Das Wasser mit der Butter und den Gewürzen aufkochen.
- 2 Den Grieß einrühren, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze zu einem dicken Brei köcheln. Topf vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 10 Min. quellen lassen.
- 3 Das Ei und die Hälfte des Käses unterrühren. Den Grießbrei leicht abkühlen.
- 4 Die Grießmasse mit einem breiten Spachtel auf einem kalt abgespülten Blechrücken ca. 1,5 cm dick ausstreichen, dabei den Spachtel immer wieder kalt abspülen. Den Grieß auskühlen.
- 5 Mit einem kalt abgespülten Ausstecher

(6–7 cm Ø) Sterne ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Reste zusammenschieben, mit dem Spachtel glattstreichen, restliche Sterne ausstechen.

- 6 Die Sterne mit der Butter bestreichen und den restlichen Käse darüberstreuen.
- 7 Anschließend in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens ca. 25 Min. backen.
- 8 Für das Dressing alle Zutaten mit einem Stabmixer gut durchmischen.
- 9 Den Salat mit dem Dressing mischen und zusammen mit den Sonnenblumenkernen und den Grießsternen auf einem Teller anrichten.

Dinner
for two



GEBACKENER ZIEGEN- CAMEMBERT MIT FELDSALAT UND HIMBEEREN



Zutaten für 2 Portionen ✂

- 1 Beutel Florette Feldsalat
- 2 Ziegen-Camembert 200g
- 2 TL Honig
- 2 – 3 kleine Thymianzweige
- 150g frische Himbeeren (alternativ TK, vor der Zubereitung auftauen)
- 2 TL Zucker
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL heller Balsamicoessig
- 2 EL Himbeeressig
- ½ TL Salz und etwas Pfeffer

Zubereitung: 15 Minuten ⌚

- 1 Ofen auf 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- 2 Den Ziegenkäse auf ein Blech mit Backpapier legen. Thymian-Zweige auf den Käse legen, mit dem Honig beträufeln und im Ofen ca. 10 Minuten backen bis er leicht goldbraun ist.
- 3 Für das Dressing 90 g Himbeeren mit Zucker, Olivenöl, Balsamico- und Himbeeressig pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Feldsalat mit dem Dressing mischen und auf einem Teller anrichten.
- 5 Mit den restlichen Himbeeren garnieren und den noch heißen Ziegenkäse dazu platzieren.



SCHWEINELENDE AUF ZWEIERLEI SALAT MIT ORANGEN

Zutaten für 2 Portionen ✂

- 1 Beutel Florette Winter-Genuss 100 g
- 1 Schweinefilet (ca. 600 g)
- 2 Bio Orangen
- 50 ml trockener Weißwein
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Honig
- Thymian
- Salz und Pfeffer



Zubereitung: 1 Stunde ⌚

- 1 Den Backofen auf 180 °C vorwärmen.
- 2 Das Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen, Schweinefilet von jeder Seite darin anbraten, salzen und pfeffern. Den Knoblauch pressen und kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen.
- 3 Die Schale einer Orange reiben, den Saft auspressen. Den Abrieb mit dem Honig verrühren und das Schweinefilet damit bestreichen. Den Orangensaft angießen, etwas Thymian hinzufügen und bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten im Backofen garen. Das Schweinefilet ab und zu mit dem Sud begießen.
- 4 Aus der zweiten Orange Filets schneiden. Den Florette Winter-Genuss auf Tellern anrichten. Das Schweinefilet in Scheiben schneiden und auf dem Salat anrichten. Das Ganze mit dem Sud beträufeln. Mit den Orangenseiten und Thymian dekorieren.



Leichter
Hauptge-
nuss



Frohe Weihnachten

& einen guten Appetit wünscht euch



Appetit auf mehr Rezepte? unter: www.florette.de

