

HARZINGER Season-News: Oster-Brunch mit HARZINGER

Bald sind die Osterfeiertage da – ein langes Wochenende und viel Zeit, um gemütlich mit Freunden und Familie zusammensitzen! Noch schöner wird das Fest im Kreise der Liebsten mit einem raffinierten Oster-Brunch. HARZINGER hat drei Rezept-Ideen, die jedes Buffet bereichern und dabei auch noch gesund und kalorienbewusst sind – da darf es dann zum Nachtisch auch das ein oder andere Schoko-Ei mehr sein...

HARZINGER Oster-Brunch-Idee 1:

Kartoffel-Gurken-Salat mit HARZINGER Minis

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale gründlich waschen und zugedeckt in Salzwasser mit Kümmel ca. 25 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Kartoffeln abgießen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und nun schälen, anschließend etwas auskühlen lassen.

Die Schalotten schälen und fein würfeln, mit zwei EL Rapskernöl in einem Topf erhitzen und farblos anschwitzen, Essig und Brühe hinzugeben und ca. drei Minuten köcheln lassen.

Den Senf und das übrige Rapskernöl einrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Kartoffeln nun in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Die heiße Marinade über die Kartoffelscheiben gießen, vorsichtig vermengen und ca. eine Stunde ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Gurke gründlich waschen und in dünne Scheiben schneiden. Paprika waschen, das Kerngehäuse entfernen und in sehr feine Würfel schneiden. Speckscheiben in einer Pfanne mit Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. fünf Minuten knusprig braten.

Gurkenscheiben, Schnittlauch und Paprikawürfel unter den Kartoffelscheiben heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. HARZINGER Minis dann nach halbieren. Kartoffelsalat mit den HARZINGER Minis auf Tellern anrichten und die Speckscheiben auf dem Salat garnieren.



Zutaten für 4 Personen:

1kg festkochende Kartoffeln
Salz
2 TL Kümmel
2 Schalotten
8 EL Rapskernöl
5 EL heller Balsamicoessig
200 ml Gemüsebrühe
1 EL mittelscharfer Senf
Pfeffer
Zucker
1 Bund Schnittlauch
1 Salatgurke
1 gelbe Paprika (ca. 200g)
4 Scheiben Speck
1 EL Pflanzenöl
2 x HARZINGER Minis mit Edelschimmel (à 115g)

*Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde und 20 Minuten
Pro Portion etwa 25 g E, 27 g F, 36 g KH = 505 kcal*

HARZINGER Oster-Brunch-Idee 2:

Schnittlauch Quiches mit Edelschimmel HARZINGER Minis

Zubereitung:

Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Den Schnittlauch waschen, etwas trockenschütteln und in feine Ringe schneiden. Für die Garnitur vier ganze Halme zur Seite legen. Blätterteig ausrollen und in der Mitte halbieren.

Quicheformen (etwa 12 cm Ø) mit Butter fetten, mit Blätterteig auslegen und diesen leicht andrücken. Je sechs HARZINGER Minis mit Edelschimmel auf den Blätterteig geben.

Ein Ei mit Schmand in einer Schüssel verrühren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprika würzen. Die Schnittlauchröllchen zumischen, die Schmandmasse in die Quicheformen gießen und im Backofen etwa 25-30 Minuten goldbraun backen.

Die fertigen Quiches aus dem Ofen nehmen und mit Schnittlauch und groben Pfeffer garnieren.

*Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Pro Portion etwa 24 g E, 27 g F, 26 g KH = 450 kcal*



Zutaten für 4 Personen:

*1 Bund Schnittlauch
1 Packung (270g) frischer Butte
Blätterteig (backfertig rechteckig
ausgerollt auf Backpapier; 42 x
24 cm; Kühlregal)
Butter für die Formen
2 x HARZINGER Minis
Edelschimmel (à 115g)
1 Ei (Größe L)
75g Schmand
Salz
Pfeffer
Zucker
Paprikapulver*

HARZINGER Oster-Brunch-Idee 3:

HARZINGER Garnelen Sandwiches

Zubereitung:

Brotscheiben toasten. Gewaschenen und getrockneten Basilikum feinhacken und mit der Mayonnaise vermischen. Garnelen dazugeben. Handkäse in Scheiben schneiden, auf das getoastete Sandwich legen. Einen gehäuften Löffel Garnelen in Basilikum-Mayonnaise auf den HARZINGER geben. Mit Kresse überstreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Pro Portion etwa 6 g E, 20 g Fett, 15 g K = 120 Kcal



Zutaten für 4 Personen:

*4 Sandwichbrot-Scheiben
16 große Blätter Basilikum
8 Esslöffel Mayonnaise
100 g gekochte, kleine Garnelen
1 Rolle HARZINGER
Bauernhandkäse
Hand voll Kresse*

Druckfähige Pressebilder zu den Rezepten finden Sie unter
<http://www.poelmeyer-gruppe.de/presse/pressedownloads/#c857>

HARZINGER wünscht Frohe Ostern und viel Spaß beim Ausprobieren der Rezepte!

Abdruck Honorarfrei. Belegexemplar erbeten.

Pressekontakt:

Jeschenko MedienAgentur Berlin GmbH

Stephan Wirtz / Mareike Roder

Tel: 030-443183-14

Fax: 030-443183-20

E-Mail: roder@jeschenko-berlin.de

Poelmeyer Holding GmbH

Burchard-Retschy-Ring 2

31275 Lehrte

Tel.: 034672-6288-0

Fax: 034672-6288-50

Die Poelmeyer-Gruppe mit Sitz in Wohlmirstedt, Sachsen-Anhalt, führt als Poelmeyer Holding GmbH die Käsereien Allerstedter und Breitungler mit ihren Marken Allerstedter, Herz König, Breitungler und HARZINGER.

Allerstedter Käserei: Die 1946 in Allerstedt gegründete Molkerei wurde 1991 von der Poelmeyer-Gruppe übernommen und 1994 in Wohlmirstedt als Allerstedter Käserei neu errichtet. Hier wird der Schnittkäse in verschiedenen Fettstufen für die Marken Allerstedter, Herz König sowie diverse Handelsmarken produziert.

Breitungler Käserei: Die Breitungler Käserei wurde 1886 durch Ernst Rumpf in Breitungler/Harz gegründet und war seitdem sowohl in privater als auch in staatlicher Hand. 1991 erfolgte die Übernahme durch die Poelmeyer-Gruppe. 1999 wurde die Breitungler Käserei nach Wohlmirstedt verlegt und umfangreich erweitert. Die Poelmeyer-Gruppe stellt in der Breitungler Käserei Sauermilchkäse in den Sorten Edelschimmel, Halbschimmel und Gelbkäse in verschiedenen Formen her. Die Marken der Breitungler Käserei sind Breitungler und HARZINGER.

Weitere Informationen unter www.poelmeyer-gruppe.de.