



REZEPTE ZUM GRILLEN

von der lifestyle-bakery
Mestemacher



LECKERE
REZEPTE ZUR
GRILLSAISON!



LA PINSA MIT KÜRBIS und Bacon

ZUTATEN 3 PORTIONEN

- 1 Stk. – Mestemacher
LA PINSA Vollkorn
2–3 TL – Tomatenmark
300 g – Kürbis, in dünne
Streifen gehobelt
1 Stk. – Büffelmozzarella, in
dünnen Scheiben
30 g – Pinienkerne
6 Scheiben – Bacon

NACH BELIEBEN
Salz und Pfeffer,
Feldsalat zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- 1– Die Pinsa mit Tomatenmark dünn bestreichen, idealerweise das Tomatenmark mit einem Pinsel auftragen. Mit Kürbisstreifen und Pinienkernen belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2– Den Grill mit einem Pizzastein auf 250 °C ca. 10–15 Minuten vorheizen. Die Pinsa ca. 5–8 Minuten auf dem Pizzastein grillen. Mit Büffelmozzarella und Feldsalat garnieren.

TIPP:

Je nachdem, wie heiß euer Pizzastein auf dem Grill ist, kann die Backzeit variieren.

LA PINSA VOLLKORN
mit nativem Olivenöl



LA PINSA MIT ZUCCHINI und Rinderschinken

ZUTATEN 3 PORTIONEN

1 Stk. –	Mestemacher LA PINSA Weizen
80 g –	Schmand
30 g –	Lauchzwiebeln
½ Stk. –	rote Zwiebel, in dünnen Spalten
2 Stk. –	Mini-Zucchini, in dünnen Streifen
5 Scheiben –	luftgetrockneter Rinderschinken

NACH BELIEBEN

Salz und Pfeffer, Chiliflocken,
Rucola zum Garnieren, Tomaten

ZUBEREITUNG

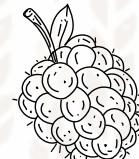
- 1 – Schmand mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Pinsa mit dem Schmand dünn bestreichen.
Mit roten Zwiebeln, Zucchini und Lauchzwiebeln belegen.
- 2 – Den Grill mit einem Pizzastein auf 250 °C ca. 10–15 Minuten vorheizen. Die Pinsa ca. 5–8 Minuten auf dem Pizzastein backen lassen.
Nach Belieben mit Chiliflocken würzen.
Mit Rinderschinken und Rucola garnieren.

TIPP:

Je nachdem, wie heiß euer Pizzastein auf dem Grill ist, kann die Backzeit variieren.

LA PINSA WEIZEN
mit nativem Olivenöl





LA PINSA MIT BUNTEM GEMÜSE und Brombeeren

ZUTATEN

3 PORTIONEN

- 1 Stk. – Mestemacher LA PINSA Weizen
- 40 g – Blauschimmelkäse
- 60 g – Schmand
- 60 g – Spargel
- 60 g – bunte Möhren, halbiert
- 4–5 Stk. – Brombeeren, halbiert

NACH BELIEBEN

Salz und Pfeffer, fein gehackter Schnittlauch zum Garnieren, glatte Petersilie zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1 – Für die Sauce, den Blauschimmelkäse mit den Händen zerkleinern und mit dem Schmand vermischen.

2 – Die Pinsa mit der Sauce dünn bestreichen. Mit Spargel, Möhren und Brombeeren belegen.

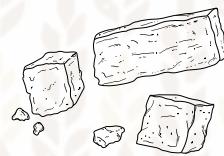
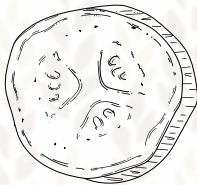
3 – Den Grill mit einem Pizzastein auf 250 °C ca. 10–15 Minuten vorheizen. Die Pinsa ca. 5–8 Minuten auf dem Pizzastein grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Schnittlauch und Petersilie garnieren.

TIPP:

Je nachdem, wie heiß euer Pizzastein auf dem Grill ist, kann die Backzeit variieren.

LA PINSA WEIZEN
mit nativem Olivenöl





PITA MIT GRILLGEMÜSE, GRILLKÄSE und Tahin-Dip

ZUTATEN 2 PORTIONEN

- 1 Pkg.** – Mestemacher
Pita Weizen
1 Stk. – 1 gelbe Zucchini
2 Stk. – rote Paprika
4 Stk. – Grillkäse

Für den Dip

- 250 g** – griechischen Joghurt
3 EL – Sesampaste
2 EL – Olivenöl
3 EL – Limettensaft
1 Stk. – Knoblauchzehe
1 EL – Ghee
2 TL – Garam Masala
2 TL – Tikka Masala Paste

NACH BELIEBEN

Salz und Pfeffer
Sesam zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

- 1 – Die Zutaten für den Dip in einer kleinen Schüssel verrühren. Den Dip zum Durchziehen kühl stellen.
- 2 – Den Grillkäse würzen und würfeln. Das Gemüse in Streifen schneiden. Käse und Gemüse in einer Grillpfanne oder in einer geeigneten Vorrichtung auf dem Grill grillen.
- 3 – Die Pitabrote nach Packungsanleitung zubereiten, mit Grillgemüse und Grillkäse füllen und den Dip darüber geben. Mit Sesam bestreuen und servieren.



PITA WEIZEN





PITA MIT CHILIHÜHNCHEN

und orientalischem Petersiliensalat

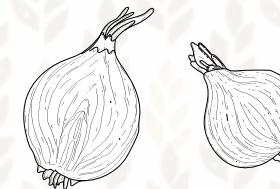
ZUTATEN

4 PORTIONEN

- 4 Stk. – Mestemacher Pita Weizen
- 4 Stk. – Hähnchenbrustfilet
- 2 Bund – glatte Petersilie
- 1 Stk. – Zwiebel
- 1 Stk. – Frühlingszwiebel
- 1 Stk. – Tomaten
- 3 EL – Olivenöl
- etwas – Zitronensaft
- 1 Stk. – Salatkopf

NACH BELIEBEN

Salz und Pfeffer
Chilipulver
Paprikagewürz



ZUBEREITUNG

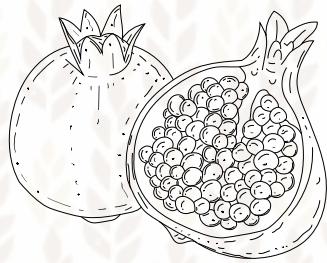
1 – Petersilie und Frühlingszwiebeln fein hacken. Die Tomaten würfeln. Alle Zutaten vermischen und mit dem Öl, dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

2 – Das Hähnchen mit allen Gewürzen würzen und auf dem Grill grillen.

3 – Zum Servieren die Pitabrote nach Packungsanleitung zubereiten und nacheinander den Kopfsalat, das Hähnchen und den Petersiliensalat in die Pitatasche füllen.

PITA WEIZEN





PITA MIT HALLOUMI

und grünem Gemüse

ZUTATEN 3 PORTIONEN

- 3 Stk.** – Mestemacher Pita Weizen
- ½ Stk.** – Avocado
- ½ Stk.** – Limette, gepresst
- 120 g** – Halloumi
- 120 g** – Rosenkohl
- 60 g** – Granatapfelsplitter
- 30 g** – Rucola

NACH BELIEBEN

Salz und Pfeffer, schwarzer Sesam, Kresse

ZUBEREITUNG

- 1 – Vom Rosenkohl den Strunk und die welken Blätter abschneiden. Wo vorher der Strunk war, kreuzweise einschneiden. Den Rosenkohl ca. 8–10 Minuten kochen, herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken.
- 2 – Halloumi grillen oder in einer Pfanne anbraten. Avocado in kleine Stücke schneiden, mit dem Limettensaft vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 – Brote nach Verpackungsanweisung zubereiten. Zuerst mit dem Rucola und anschließend mit allen anderen Zutaten befüllen, nach Belieben mit Sesam, Granatapfelsplitter und Kresse garnieren.



PITA WEIZEN





GEGRILLTE PIZZA-TOASTS

mit Bio Weizen Vollkorn Toastbrot

ZUTATEN 2 PORTIONEN

8 Stk. – Mestemacher
Bio Weizen
Vollkorn Toastbrot

Für die Sauce
1 TL – Tomatenmark
1 Glas – Pizzasauce

Für den Belag
200 g – Cherrytomaten
50 g – Champignons
½ Stk. – rote Zwiebel
2 Stk. – Mozzarella

ZUBEREITUNG

- 1 – Für die Sauce Tomatenmark und Pizzasauce vermengen.
- 2 – Tomaten waschen und halbieren sowie Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden, die halbe Zwiebel in gröbere Ringe und den Mozzarella in Scheiben schneiden.
- 3 – Die Toasts mit der Sauce bestreichen und mit Mozzarella, Tomaten und Champignons belegen, die Toasts auf dem heißen Grill bis zur gewünschten Bräunung und gewünschtem Schmelzpunkt des Mozzarellas grillen, mit Basilikum garnieren.



Bio Weizen
VOLLKORN TOASTBROT



GRILLED CHEESE-SANDWICH mit Babyspinat

ZUTATEN 3 PORTIONEN

6 Stk. –	Mestemacher Bio Dinkel Toastbrot
90 g –	Babyspinat
100 g –	Mimolette (französischer Schnittkäse)
100 g –	Beaufort AOP (französischer Schnittkäse)
50 g –	Rosmarinbutter



ZUBEREITUNG

- 1 – Die Toastscheiben von beiden Seiten mit der Rosmarinbutter bestreichen, die beiden Käse in dickere Scheiben schneiden und auf jeweils 3 Toastbrotscheiben legen.
- 2 – Den Babyspinat waschen, trocken tupfen und auf den 3 Toastscheiben mit Mimolette verteilen, diese jeweils mit einer Toastscheibe mit Beaufort AOP zusammenklappen.
- 3 – Auf dem Grill von beiden Seiten bis zur gewünschten Bräunung und zum gewünschtem Schmelzpunkt des Käses grillen.



Bio Dinkel

TOASTBROT





PULLED BEEF BURRITOS

mit Bio Dinkel Wraps

ZUTATEN 6 PORTIONEN

- 2 Pkg.** – Mestemacher ITALIENISCHE Bio Dinkel Wraps
1 Stk. – rote Zwiebeln
1 Stk. – Rote Chilischote
8 EL – Barbecue-Rub

Für das Beef
3 kg – Rindernacken

- Für die Glasur**
25 g – brauner Zucker
50 ml – Apfelessig
100 ml – Weißwein
250 ml – Ketchup
½ Dose – Tomaten
2½ EL – Sojasauce
1 EL – Senf
1 EL – Tabasco
1 EL – Liquid Smoke
3 Stk. – Lorbeerblatt

- Für die Glasur**
1 Stk. – Avocado
1 Stk. – Limetten (Saft)

ZUBEREITUNG

1 – Barbecue-Rub ins Fleisch einmassieren, abgedeckt für 3–4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2 – Für die Glasur Zucker in der Pfanne karamellisieren, mit Apfelessig ablöschen. Weitere Zutaten zugeben und köcheln, bis die Masse eindickt, mit Weißwein und Sojasauce aufkochen.

3 – Fleisch mit $\frac{1}{2}$ Glasur bestreichen, in Butcher Papier einpacken und 10–12 Stunden garen. Wenn eine Kerntemperatur von 93–95 °C erreicht ist, ist es fertig. Pulled Beef zerrupfen und mit der restlichen Glasur vermengen.

4 – Zwiebel und Chilischote in Ringe schneiden, Avocado schälen und mit einem Löffel zerdrücken, Saft der Limette zugeben, vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

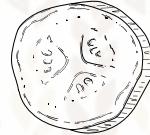
5 – Die Wraps mit Guacamole bestreichen, mit Zwiebel- und Chiliringen sowie Pulled Beef belegen, zu Burritos falten und auf dem Grill knusprig grillen.

Italienische

BIO DINKEL WRAPS

mit nativem Olivenöl





WRAPS MIT GEMÜSESPIESSEN und Rote Bete Hummus

ZUTATEN 3 PORTIONEN

1 Pkg. – Mestemacher
ITALIENISCHE
Bio Wraps

Für den Hummus

2 Stk. – rote Bete (frisch)
300 g – Kichererbsen
2 Stk. – Knoblauchzehen
1 EL – Sesampaste/Tahini
3 EL – Olivenöl
½ EL – Zitrone (Saft)
¼ TL – Kreuzkümmel
¼ TL – schwarzer Pfeffer
½ TL – Salz

Für die Grillspieße

100 g – bunte Cherrytomaten
300 g – Paprika
2 Stk. – kleine Zucchini
1 EL – kleine rote Zwiebel
3 EL – Maiskolben
½ EL – kleines Romanasalatherz

ZUBEREITUNG

1 – Rote Bete schälen, in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser 45 Minuten gar köcheln, abkühlen lassen und anschließend würfeln. Die Kichererbsen abgießen und mit allen anderen Zutaten zusammen zu einer glatten Masse pürieren und kalt stellen.

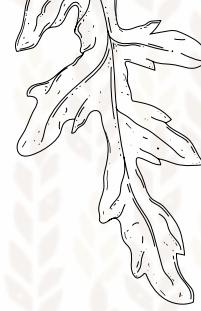
2 – Das Gemüse waschen, die Paprika grob würfeln, die Zwiebel achtern, die Zucchini in breite Scheiben schneiden und zusammen mit den Tomaten auf die Holzspieße pieksen, den Maiskolben mit einem scharfen Messer in breitere Scheiben schneiden.

3 – Die Maisscheiben und Grillspieße nun auf dem heißen Grill bis zur gewünschten Bräunung grillen, auch die Wraps kurz grillen, mit reichlich Hummus bestreichen und mit Romanasalat sowie zwei Grillspießen garnieren und zusammenrollen.



Italienische
BIO WRAPS
mit nativem Olivenöl





GREEK FLATBREADS MIT BURRATA

und Tomatenmarmelade

ZUTATEN 3 PORTIONEN

- 3 Stk.** – Mestemacher GREEK FLATBREADS klassisch
- 150 g** – Crème fraîche
- 250 g** – Cocktailltomaten
- 8 Stk.** – Mini Paprika
- 1 Bund** – Rucola
- 3 Stk.** – Burrata

Für 3 Tomatenmarmeladengläser

- 1 kg** – Reife Tomaten
- 1 Stk.** – Knoblauchzehe
- 1 Stk.** – rote Chilischote
- 1 Stk.** – Ingwer
- ½ Stk.** – Zitrone (Saft)
- 1 EL** – weißer Balsamico-Essig
- ½ TL** – Salz
- etwas** – Pfeffer
- 500 g** – Gelierzucker 2:1

ZUBEREITUNG

1 – Für die Marmelade die Tomaten waschen, von den Stielansätzen befreien und fein würfeln, Knoblauch schälen und fein hacken, Chilischote in feine Ringe schneiden und den Ingwer schälen und fein hacken. Zusammen mit den Gewürzen sowie dem Zitronensaft und Essig in einem geeigneten Topf erhitzen und unter Rühren aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Die Masse fein pürieren, den Gelierzucker zugeben und für 3–5 Minuten aufkochen. Die heiße Marmelade in Schraubgläser füllen, sofort verschließen und auskühlen lassen.

2 Den Rucola und die Tomaten waschen, letztere halbieren. Die Greek Flatbreads mit der Crème fraîche bestreichen und den halbierten Tomaten belegen. Auf dem Grill bis zur gewünschten Bräunung angrillen. Die Burratas abgießen und auf die Brote setzen, mit Tomatenmarmelade garnieren und mit Rucola bestreuen.

GREEK FLATBREADS klassisch



GRILLED FRENCH TOAST

mit Ananas und Kokoseis

ZUTATEN 6 PORTIONEN

4 Stk. – Mestemacher
GREEK FLATBREADS

Mais

100 ml – Kokosmilch

4 TL – Zimt

4 EL – brauner Zucker

½ Stk. – Ananas

Für das Kokoseis

1 Stk. – Vanilleschote

250 ml – Kokosmilch

250 ml – Schlagsahne

100 ml – Vollmilch

100 g – Muscovado Zucker

4 Stk. – Eigelb

Zum Garnieren

1 Pkg. – süße Anis-Kresse

ZUBEREITUNG

1 – Für das Eis zuerst die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark der Schote zusammen mit der Kokosmilch, Vollmilch, Schlagsahne in einem Topf unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Sobald die Mischung zu steigen beginnt, vom Herd nehmen und die Masse abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Zucker mit den Eigelben cremig schlagen und unter die Milch-Sahne heben. Die Mischung erneut abkühlen lassen und für 40 bis 50 Minuten in eine Eismaschine geben.

2 – Für die Greek Flatbreads Zimt und Zucker vermengen und auf einen großen Teller geben, die Brote mit Kokosmilch einpinseln und in dem Zimt-Zucker wälzen. Die Ananas schälen und etwa die Hälfte in 6 Ringe schneiden.

3 – Die Ananasscheiben sowie die Greek Flatbreads auf dem Grill bis zur gewünschten Bräunung grillen und dann jeweils einen Ananas Ring und ein bis zwei Kugeln Kokoseis auf die Gitterbrote stapeln, nach Bedarf mit süßer Anis-Kresse bestreuen.

GREEK FLATBREADS

Mais





GREEK FLATBREADS MIT CRACKLINGS

und Erdnuss Pak-Choi

ZUTATEN 3 PORTIONEN

1 Stk. – Mestemacher
GREEK FLATBREADS
klassisch

Für die Schwarze

¾ kg – Schweinebauch
(etwa 2 Wochen trocken
abgehangen, alternativ
einen Tag eingesalzen)

Für die Rub

1 EL – Paprikapulver edelsüß
1 TL – Koriandersaat
1 TL – Cayennepfeffer
1 TL – schwarze Pfefferkörner
2 TL – Knoblauchpulver
2 TL – Kreuzkümmel
½ TL – Salz

Für den Pak-Choi

2 Stk. – Baby Pak-Choi
etwas – Pflanzenöl und Salz
½ Stk. – Chilischote
1 TL – Erdnusskerne

ZUBEREITUNG

1. – Für den Schweinebauch die Fleisch- und Knochenschichten bis auf die unterste Fettsschicht von der Schwarze schneiden.

2. – In einer Pfanne Pfefferkörner und Koriandersaat ohne Fett anrösten, abkühlen und mörsern, weitere Gewürze für den Rub untermischen.

3. – Grill auf 260 °C erhitzen, Rub in die Fettseite des Schwartenstücks einmassieren, auf den Rost legen und 1 Stunde garen, bis die Schwarze kross goldbraun ist.

4. – Den Pak-Choi waschen und längs halbieren, mit Pflanzenöl bestreichen, leicht salzen. Auf dem Grill von beiden Seiten rösten.

5. – Erdnüsse und Chili grob hacken und in einer Pfanne anrösten. Die Greek Flatbreads grillen.

6. – Das Schwartenstück schneiden und die Greek Flatbreads damit garnieren, dazu Pak-Choi mit Chili-Erdnuss Topping servieren.

GREEK FLATBREADS
klassisch





GREEK FLATBREADS mit gefüllten Schinkenröllchen

ZUTATEN 2 PORTIONEN

2 Pkg. – Mestemacher
GREEK FLATBREADS
Mais

8 Scheiben – geräucherten oder
gekochten Schinken
nach Wahl

Für die Sardellencreme

100 g – Süßkartoffel

100 g – Crème fraîche

8 Stk. – eingelegte
Sardellenfilets
aus dem Glas

2 TL – Kapern

eine Prise – Salz, Pfeffer,
Muskatnuss

Für den Tomatensalat

200 g – bunte Fleischtomaten

100 g – Oliven (entsteint)

2 EL – Olivenöl

½ Stk. – Zitrone (Saft)

Zum Garnieren

½ Bund – Petersilie

1 Stk. – Frühlingszwiebel

ZUBEREITUNG

1 – Süßkartoffel grob schälen, würfeln, in leicht gesalzenem Wasser garen, abkühlen lassen.

2 – Für den Tomatensalat Fleischtomaten waschen, in Scheiben schneiden und mit Oliven, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermischen.

3 – Frühlingszwiebel und Petersilie waschen und grob hacken.

4 – Sardellenfilets abtropfen, Knoblauch grob hacken, mit den restlichen Zutaten für die Sardellencreme vermengen. Fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

5 – Die Greek Flatbreads grillen, währenddessen je zwei Schinken übereinanderlegen und einen EL Sardellencreme auf die Oberseite auftragen, zu kleinen Rollen klappen und mit Holzspießen pikieren.

6 – Auf die gebrillten Greek Flatbreads den Tomatensalat aufteilen und mit Frühlingszwiebeln, Petersilie und den Schinken-Involtini garnieren.

GREEK FLATBREADS

Mais





BRATWURSTSPIESE MIT PUMPERNICKEL-PANADE

mit Mais und Paprika

ZUTATEN 2 PORTIONEN

2 Stk. –	Bratwürste
2 Stk. –	Maiskolben
80 g –	wilder Blumenkohl
8 Stk. –	Mini Paprika
2 Stk. –	Schalotten
2 Stk. –	Champignons
80 g –	Mestemacher WESTFÄLISCHER PUMPERNICKEL

Zutaten für die Marinade

1 Stk. –	Knoblauchzehe
4 Stiele –	Petersilie
4 Stiele –	Zitronenmelisse
75 g –	Ketchup
1 EL –	Apfelessig
½ EL –	Curry Paste
40 ml –	Sonnenblumenöl

NACH BELIEBEN

Salz und Pfeffer

Westfälischer

PUMPERNICKEL



ZUBEREITUNG

1 – Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie und die Zitronenmelisse waschen und hacken. Den Ketchup mit Essig, Currysauce, Öl und Knoblauch verrühren. Die Kräuter unterheben und einen Moment durchziehen lassen.

2 – Die Bratwürste in je 8 gleich große Stücke schneiden. Die Paprika waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Mais in 5 gleich große Stücke schneiden und zusammen mit dem Blumenkohl blanchieren. Die Schalotten schälen und vierteln. Champignons in Scheiben schneiden. Den Pumpernickel zerbröseln und beiseite stellen.

3 – Die Spieße abwechselnd mit den Zutaten bestücken. Die Spieße mit der Marinade bepinseln und 2–3 Minuten von jeder Seite grillen. Nach dem Grillen die Spieße im Pumpernickel wälzen.



GEGRILLTER MAIS MIT PUMPERNICKEL-CRUNCH

mit westfälischem Pumpernickel

ZUTATEN 4 PORTIONEN

- 2 Scheiben – Mestemacher
WESTFÄLISCHER
PUMPERNICKEL
- 4 Stk. – vorgekochte Maiskolben
- 125 g – weiche Butter
- 1 Handvoll – Basilikum
- 1 Zwiebel – Knoblauch
- ½ – Saft aus einer Limette

NACH BELIEBEN

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 – Für die Basilikum-Limetten-Butter den Knoblauch und das Basilikum fein hacken und zusammen mit dem Limettensaft und der Butter vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Butter in eine Pfanne geben, den Pumpernickel zerbröseln, in der Pfanne anrösten und beiseitestellen.

2 – Den Mais mit der Basilikum-Limetten-Butter bestreichen und von allen Seiten gleichmäßig angrillen. Dabei öfters mit der Butter bestreichen. Den fertigen Mais zusammen mit dem Pumpernickel-Crunch servieren.

Westfälischer
PUMPERNICKEL





GEGRILLTE FEIGEN MIT VANILLE-MASCARPONECREME mit Gourmet Pumpernickel

ZUTATEN 2 PORTIONEN

3 Stk. –	Feigen
2 EL –	Olivenöl
3 EL –	Balsamico-Essig
2 Stk. –	Vanilleschoten
250 g –	Mascarpone
50 g –	Zucker
200 ml –	Sahne
50 g –	Pistazien
6 Scheiben -	Mestemacher GOURMET PUMPERNICKEL

ZUBEREITUNG

- 1 – Die Feigen waschen, halbieren und mit dem Olivenöl und Balsamico-Essig für ein paar Minuten marinieren.
- 2 – Die marinierten Feigen von beiden Seiten für 4–5 Minuten grillen.
- 3 – Für die Mascarponecreme die Vanilleschoten halbieren, mit dem Messer das Mark herauskratzen. Den Mascarpone zusammen mit dem Zucker und dem Vanillemark in eine Schüssel geben und gut vermengen.
- 4 – Die Sahne steif schlagen und unter die Mascaronemischung heben. Die fertigen Feigen zusammen mit der Mascarponecreme, dem Pumpernickel und den Pistazien servieren.



Gourmet

PUMPERNICKEL





KEBAB MIT HÄHNCHEN und Caesar-Tahini-Aufstrich

ZUTATEN 5 PORTIONEN

1 Pkg. –	Mestemacher Kebab Brot
10 Stk. –	Blätter Lollo Bionada
120 g –	Quinoa
150 g –	Cocktailtomaten
500 g –	Hähnchenbrustfilet
30 g –	Pistazien
200 ml –	Gemüsebrühe
1 Bund –	glatte Petersilie
¼ Bund –	Minze
2 TL –	Paprikapulver

Zutaten für die Marinade

6 EL –	Tahini-Paste
4 EL –	griechischer Joghurt
6 TL –	mittelscharfer Senf
1 TL –	Honig
4 Stk. –	Sardellenfilets
½ Stk. –	Zitrone, gepresst
2 Zehen –	Knoblauch



ZUBEREITUNG

- 1 – Für den Aufstrich die Knoblauchzehe schälen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 – Die Quinoa unter fließendem Wasser sehr gut durchspülen und in der Gemüsebrühe 20 Minuten köcheln lassen, abgedeckt abkühlen lassen und anschließend etwas auflockern.
- 3 – In der Zwischenzeit das Hähnchenbrustfilet in grobe Würfel schneiden und zusammen mit dem Paprikapulver von allen Seiten knusprig-braun braten. Hähnchen aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einwickeln und beiseitelegen.
- 4 – Tomaten vierteln und Petersilie fein hacken und zusammen mit den Pistazien unter die Quinoa heben.
- 5 – Brote nach Verpackungsanweisung zubereiten, mit dem Caesar-Tahini-Aufstrich bestreichen und den restlichen Zutaten belegen.



KEBAB BROT

Weizenfladenbrot





KEBAB MIT GEMÜSE

und Minzsauce

ZUTATEN 5 PORTIONEN

1 Pkg. –	Mestemacher Kebab Brot
600 g –	Süßkartoffeln
200 g –	Cocktailtomaten
150 g –	Auberginen
150 g –	Feta
20 g –	Minze
2 TL –	Paprikapulver
1 Dose –	Kichererbsen
10 g –	Koriander
30 g –	Minze
5 EL –	griechischer Joghurt
½ TL –	Zucker
½ Stk. –	Zitrone, gepresst
2 Zehen –	Knoblauch
1 Prise –	Salz

NACH BELIEBEN

Sesamöl zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1 – Für die Sauce die Knoblauchzehen schälen. Koriander- und Minzblätter vom Stängel zupfen und zusammen mit allen anderen Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 – Die Süßkartoffeln in 1x1 cm große Stücke schneiden und mit geschlossenem Deckel bei starker Hitze aufkochen. Dann bei mittlerer Hitze mit leicht geöffnetem Deckel 10 Minuten garen.

3 – In der Zwischenzeit die Auberginen würfeln und zusammen mit den Kichererbsen und dem Paprikapulver in einer Pfanne mit Sesamöl anbraten.

4 – Minze hacken, Tomaten halbieren und mit dem restlichen Gemüse vermischen. Brote nach Verpackungsanweisung zubereiten und mit der Gemüsemischung befüllen. Mit der Minzsauce und dem Feta garnieren.

KEBAB BROT Weizenfladenbrot





WRAPS MIT GEGRILLTEM LAMM UND FENCHEL

und grünem Gemüse

ZUTATEN 4 PORTIONEN

- 4 Stk. – Mestemacher CALIFORNIA Wraps Weizen
- 1 kg – Lammkarree
- 100 g – Salatmischung
- 2 Stk. – Fenchelknollen
- 1 Stk. – rote Zwiebel
- 100 g – Cantaloupe Melone
- 1 Schälchen – Mustard Cress Kresse
- 1 Schälchen – Shiso Purple Kresse

NACH BELIEBEN

Mayonnaise, Meersalzflocken und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 – Den Fenchel vom Strunk befreien, je nach Größe vierteln oder halbieren und von jeder Seite, bei direkter Hitze, für 3–5 Minuten grillen. Bei der Lammkarree das überflüssige Fett und die Silberhaut entfernen. Anschließend in Kotelets schneiden und von beiden Seiten für ca. 3 Minuten grillen.

2 – In der Zwischenzeit den Salat waschen, die Zwiebel schälen und in feine Stücke schneiden. Die Melone entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch kurz ruhen lassen und währenddessen die Wraps von beiden Seiten kurz erhitzen. Das Lamm vom Knochen lösen und in Streifen schneiden.

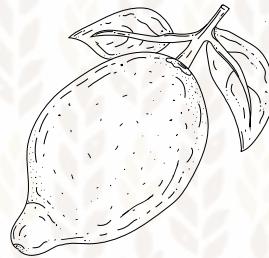
3 – Die Mayonnaise auf die Wraps geben und mit den Zutaten belegen. Anschließend zusammenrollen.



California

WRAPS WEIZEN





Mestemacher
the lifestyle-bakery

GEGRILLTER FISCH MIT BROT-FÜLLUNG

mit Unserer Pures

ZUTATEN 2 PORTIONEN

- 2 Stk. – Wolfs- oder Rotbarsch
- 2 Scheiben – Mestemacher
UNSER PURES
- 2 Stk. – rote Zwiebel
- 3 EL – Oliven ohne Kerne
- 2 EL – Kapern
- 150 g – Kirschtomaten
- 2 Zweige – Dill
- 2 EL – Lavendelblüten
- 1 EL – Olivenöl

NACH BELIEBEN

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 – Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten. Die Fische ausnehmen, waschen und trocken tupfen.

2 Für die Füllung das Brot zerbröseln, Zwiebeln schälen und zusammen mit den Oliven klein schneiden. Tomaten halbieren, Dill waschen, hacken und zusammen mit allen anderen Zutaten vermischen und gleichmäßig in die Fische verteilen.

3 – Die Fische für 5–6 Minuten von beiden Seiten grillen.



UNSER PURES





KALBSRIPPEN MIT MELONEN-SALAT UND NAAN BROT mit Kräutermarinade

ZUTATEN 2 PORTIONEN

- 1 TL – Fenchelsamen
- 1 TL – Kümmel
- 1 TL – Koriandersamen
- 3 Zweige – Estragon
- 1½ TL – Paprikapulver
- 1 kg – Kalbsrippen am Stück
- 8 EL – BBQ Sauce
- 2 Stk. – Mestemacher INDIAN Naan Brot Klassisch

Für den Melonensalat

- 500 g – Wassermelone
- 100 g – Feta
- 1 Stk.– Bio Limette
- 4 Stiele – Minze
- 50 g – Pinienkerne
- 3 EL – Olivenöl

ZUBEREITUNG

- 1 – Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten. Fenchelsamen, Kümmel und Koriandersamen im Mörser zerstoßen. Den Estragon fein hacken und zusammen mit dem Paprikapulver unter die gemahlenen Gewürze mischen. Die Kalbsrippen kalt abwaschen, trocken tupfen und mit dem Rum gründlich einreiben und für mind. 30 Minuten ziehen lassen.
- 2 – Die Kalbsrippen mit der BBQ-Sauce bepinseln und auf dem heißen Grill indirekt geschlossen ca. 2½–3 Stunden langsam grillen. Regelmäßig wenden und mit der Sauce bestreichen.

- 3 – Für den Salat die Melone würfeln. Den Feta zerbröseln. Limetten heiß abwaschen, trocken tupfen, Schale abreiben und den Saft auspressen. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Melone, Feta, Limettenabrieb und -saft, Minze, Pinienkerne, Kresse und Olivenöl vermengen und mit Salz abschmecken. Das Brot von beiden Seiten grillen und in schmale Streifen schneiden.

Indian

NAAN BROT

Klassisch





Mestemacher
the lifestyle-bakery



TOMAHAWK-STEAK MIT NAAN BROT UND TOMATENSALSA

mit Honig-Senf-Marinade

ZUTATEN 2 PORTIONEN

- 1 Zweig – Thymian
- 1 Zweig – Rosmarin
- 1 Stk. – Knoblauchzehe
- ½ EL – Honig
- ½ EL – mittelscharfer Senf
- 750 g – Tomahawk-Steak
- 1 Stk. – Mestemacher INDIAN Naan Brot Knoblauch & Koriander

Zutaten für die Salsa

- 200 g – Thymian
- 1 Stk. – Rosmarin
- 2 Stiele – Knoblauchzehe
- 1 EL. – Honig
- ½ Stk. – mittelscharfer Senf

NACH BELIEBEN

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 – Für die Marinade den Thymian und den Rosmarin waschen und trocknen. Knoblauch schälen und grob hacken. Honig und Senf in einer Schüssel verrühren. Das Steak waschen, trocken tupfen und mit der Marinade einreiben und zusammen mit den Kräutern und dem Knoblauch in einen Gefrierbeutel geben und über Nacht einziehen lassen.

2 – Das Steak 45 Minuten vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen. Den Grill stark erhitzen und das Tomahawk-Steak von beiden Seiten zwischen 90 und 120 Sekunden scharf angrillen. Nun das Steak bei indirekter Hitze bis zur gewünschten Garstufe weiter grillen. Anschließend 5-10 Minuten ruhen lassen.

3 – Für die Salsa die Tomaten waschen und vierteln. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Chili und Koriander waschen und klein schneiden. Die Limette auspressen und mit allen anderen Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Naan Brot von beiden Seiten grillen und in Streifen schneiden.

Indian

NAAN BROT
Knoblauch & Koriander





Mestemacher
the lifestyle-bakery

Mestemacher GmbH

Am Anger 16
33332 Gütersloh

+49 5241 8709-0
info@mestemacher.de
www.mestemacher.de

DE-ÖKO-001

Verantwortlich für den Inhalt:
Prof. Dr. Ulrike Detmers
Juli 2025

Noch mehr
Rezepte!

