



EINSENDESCHLUSS: 15. MÄRZ 2012

RÜCKANTWORT
Nieders. LandFrauenverband Hannover
Johannssenstraße 10
30159 Hannover

Anmeldung per Post oder per Fax:
Niedersächs. LandFrauenverband Hannover
Johannssenstr. 10, 30159 Hannover
Telefon: 0511 353960-0
Telefax: 0511 353960-15
nlv@landfrauen-nlv.de
online: www.landfrauen-nlv.de



Großer Rezeptwettbewerb

KREATIV KOCHEN MIT WÜRZSENF

Anmeldung zum kreativen Rezeptwettbewerb:

Vorname	Ingrid
Nachname	Alps
Gruppenanmeldung: Weitere Namen	
Straße	Osterkamp 5
PLZ / Ort	29353 Ahsbeck
Telefon	05145-1850
E-Mail	alps-ahnsbeck@t-online.de
Bitte ankreuzen und LandFrauenverein angeben	<input checked="" type="checkbox"/> Ich bin Mitglied im LandFrauenverein: Lachendorf (Vorsitzende)
	<input checked="" type="checkbox"/> Ich bin Privatperson und kein Profikoch!

Welche Rolle spielt der Würz-Senf?

Es können nur Rezepte berücksichtigt werden, in denen Bio-Würz-Senf aus weitgehend regionalen Rohstoffen mit enthaltenem Senföl bei steinvermahlener Verarbeitung verwendet wird.

Sie haben vor Ort keine Möglichkeit, an Würz-Senf zu kommen?

Einkaufsquellen in Ihrer Nähe finden Sie auf der Homepage: www.einbecker-senf.de

Alternativ können Sie ein Bestellpaket mit allen 7 Sorten "Einbecker Würzsenf" vorab zum Vorzugspreis von 17,95 € auf Rechnung über den LandFrauenverband bestellen:

Meine unsere Rezept-Idee

1. Rezeptbezeichnung

Überbackene Brötchen

2. Rezeptkategorie:

<input type="radio"/> Vorspeisen/Suppen	<input type="radio"/> Desserts
<input type="radio"/> Hauptgericht	<input checked="" type="radio"/> Snacks/Fingerfood/Brotzeiten
<input type="radio"/> Salat	<input type="radio"/> Senf kreativ

Es können bis zu 6 Rezeptideen je Teilnehmer/in/Teilnehmergruppe eingereicht werden.

3. Zutaten (für vier Personen) mit genauen Angaben zur Menge und zur Senfsorte

8 halbe Toastbrötchen, Butter z. Bestreichen, 8 Scheiben Jagdwurst oder Kochschinken; Füllung: 2 Eigelb, 1 EL Sahne, 1 EL Tomatenmark, 1 EL Kräutersenf(z. Bsp. Einbecker), 100 g geriebenen Emmentaler-Käse, Salz, Pfeffer, Paprikagewürz, nach Geschmack frische Kräuter, 2 Eischnee.

4. Zubereitung und Garzeit

Die Toastis buttern und mit den Wurstscheiben belegen.

Für die Füllung Eigelb mit Sahne cremig schlagen, Tomatenmark, Kräutersenf sowie geriebenen Käse und die Gewürze/frische Kräuter hinzufügen und verrühren.

Zuletzt den Eischnee unterheben.

Die Masse auf den Brötchen verteilen.

Bei 180 Grad C. Umluft ca. 20 bis 25 Min goldgelb überbacken.

5. Tipps, Bemerkungen, meine kleine Geschichte zu diesem Rezept (gern auch mit Foto):

Diese überbackenen Brötchen oder Toasties kann man warm oder kalt genießen!

(falls der Platz nicht ausreicht, einfach eine weitere Seite hinzufügen)

Datum 8. März 2012	Unterschrift gez. Ingrid Alps 29353 Ahsbeck,
-----------------------	---

Bitte das gesamte Teilnahmeformular bis spätestens 15. März 2012 per Post senden, faxen oder mailen. Das Teilnahmeformular ist auch als Downloaddatei auf den Webseiten der LandFrauenverbände vorhanden:

www.landfrauen-nlv.de

www.lwk-niedersachsen.de

Viel Spaß und viel Erfolg!

WÜRZSENF AUS EINBECK
DAS KOMPAKTE BESTELLPAKET ZUM VORZUGSPREIS
Allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern stellt die Einbecker Senfmühle ein sortimentiertes Paket mit 7 Würzsenf-Sorten aus Einbeck zur Verfügung.
17,95 EURO zzgl. Versand (regulärer Verkaufspreis 28,50 Euro)
Einbecker Senfmühle GmbH · Siegfried Kappey · Knochenhauerstraße 26-28 · 37574 Einbeck
Tel.: 0 55 61 / 97 16 73 · Fax: 0 55 61 / 97 16 71 · info@einbeckersenf.de · www.einbeckersenf.de

Stand: Dezember 2011

**EINBECKER
SENFMÜHLE**