

LR  
**LINDEN**  
*Reisen*

KOCH  
BUCH



Die **Welt**  
zu *Tisch* bei  
Linden-Reisen



# Liebe Weltenbummler!

**Willkommen zu „Die Welt zu Tisch bei Linden Reisen“  
Die Lieblingsgerichte unserer Mitarbeiter!**

In diesem einzigartigen Kochbuch laden wir Sie zu einer kulinarischen Entdeckungsreise ein, die von den persönlichen Erfahrungen und gastronomischen Abenteuern unserer Mitarbeiter bei Linden-Reisen inspiriert ist.

Entdecken Sie mit uns die kulinarische Schönheit unserer Welt.

Viel Spaß beim nachkochen!

Ihr Linden Reisen Team

## *Zu Tisch bei:*

<b>Anne Michels</b> .....	Seite 4
<b>Bianca Klinkhammer</b> .....	Seite 5
<b>Nina Kuhl</b> .....	Seite 6
<b>Dorothee Keller-Meyer</b> .....	Seite 7
<b>Axel Manderfeld</b> .....	Seite 8
<b>Claudia Krebs</b> .....	Seite 9
<b>Jacqueline Demary</b> .....	Seite 10
<b>Meike Graf</b> .....	Seite 11
<b>Monika Krebs</b> .....	Seite 12
<b>Eva Zahnen</b> .....	Seite 13
<b>Marco Krebs</b> .....	Seite 14
<b>Jule Auel</b> .....	Seite 15





## Annes Lieblingsmenü



### Hauptspeise

## Feta Nudeln mit Garnelen

#### Zutaten (für mind. 4 Portionen):

500g Nudeln  
2 Pakete Feta  
Cocktailtomaten  
Garnelen (tiefgekühlt)  
1 Zwiebel  
Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian,  
Knoblauch

#### Zubereitung:

Backofen auf Ober-/Unterhitze auf ca. 220° vorheizen. Nudelwasser kochen. Feta zusammen mit den Tomaten, Knoblauch und klein geschnittenen Zwiebeln in eine Auflaufform geben. Garnelen kurz in einer Pfanne erhitzen und ebenfalls in die Auflaufform geben. Alles mit Öl beträufeln und würzen. In den Ofen für ca. 15-20 Minuten. Wenn alles gar ist, die Nudeln mit dem Feta zusammen in der Auflaufform vermengen.

### Vorspeise

## Süßkartoffel-Kokos-Suppe

#### Zutaten (für 4 Portionen):

400g Süßkartoffeln  
20g frischer Ingwer  
1 Zwiebel  
400ml Kokosmilch  
500ml Brühe  
Curry, Salz, Pfeffer

#### Zubereitung:

Zwiebel und Ingwer klein schneiden und in Öl glasig dünsten. Süßkartoffeln klein schneiden, zusammen mit der Brühe zu den Zwiebeln geben und 15 Minuten kochen lassen. Kokosmilch dazu geben und das ganze pürieren. Mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Nachtisch

## Griechischer Traubentraum

#### Zutaten:

200g kernlose Weintrauben  
350g griechischer Joghurt  
375g Mascarpone  
Cookies

#### Zubereitung:

Griechischer Joghurt und Mascarpone miteinander vermischen. Cookies grob zerkrümeln. Abwechselnd Creme und das Trauben-Cookie-Gemisch in einem Glas schichten.

## Biancas Geheim-Tipp!



*Hauptspeise* (für 6 Portionen)

## Die beste Bolognese-Sauce

### Für das Soffritto:

125g Butter | wenig Olivenöl | 2 große Zwiebeln | 3 Möhren | 3 Stangen Staudensellerie oder ein Stück einer Knolle | Knoblauchzehe nach Geschmack

### Für den Sugo:

1 kg Hackfleisch nach Geschmack (Rind oder halb Rind/halb Schwein) | 1 Schuss Weißwein 250-500 ml Milch | 1,5 Dosen Tomaten (400g), bevorzugt „Mutti“ | Meersalz und schwarzer Pfeffer nach Geschmack (*gut würzen!*) | 1 Päckchen gefr. Italienische Kräuter, etwas Oregano

### Zubereitung:

Zwiebeln, Möhren und Sellerie ganz fein hacken. Olivenöl in eine Pfanne geben. Das Gemüse auf kleiner Flamme langsam garen (mind. 30 Min), nicht braten! Hackfleisch scharf anbraten, bis es kräftig Farbe hat. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Jetzt je nach Saucenmenge 250-500ml Milch zugeben. Sobald die Sauce wieder aufkocht, die Tomaten dazugeben. Wenn es wieder aufkocht, den Soffritto (Gemüse) zugeben. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer, ital. Kräutern, Oregano und evtl. Knoblauch nach Geschmack würzen. Die Bolognese auf kleiner Flamme 2-5 Stunden köcheln lassen. Bei Bedarf Gemüsebrühe oder Wasser nachgießen.



## Vorspeise

### Tomate-Mozzarella-Salat

#### Zutaten (für 2-3 Portionen):

2 Tomaten | 1 Kugel Mozzarella | Tomate-Mozzarella Gewürz  
| Frisches oder getrocknetes Basilikum

#### Zubereitung:

Tomaten und Mozzarella in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Etwas Olivenöl dazugeben. Mit Tomaten-Mozzarella-Gewürz und kleingehacktem, frischen Basilikum abschmecken.

## Nachtisch

### Herrencreme nach Oma Gisela

#### Zutaten (für 5-6 Portionen):

1l Milch | 2,5 Päckchen Vanille-Puddingpulver  
5 EL Zucker | 1,5 Päckchen Sahne (à 200ml)  
1,5 Päckchen Sahnesteif | 9 Päckchen Vanillezucker  
40ml Stroh-Rum (80%) | 2 Abschnitte Blockschokolade -  
grob raspeln

#### Zubereitung:

**Am Vortag:** aus Milch, Vanillepudding-Pulver und Zucker einen Pudding kochen. Mit Klarsichtfolie abdecken und auskühlen lassen.

**Am nächsten Tag:** Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker aufschlagen. Ausgekühlten Pudding kurz mit dem Mixer durchrühren mit dem Stroh-Rum. Geraspelte Schokolade unterrühren (einen kleinen Teil als Deko zurückhalten). Zum Schluss die Sahne vorsichtig unterheben. In eine Schüssel füllen und mit den restlichen Schokoraspseln bestreuen.



## Ninas Gaumenfreuden



### Hauptspeise

## Leckere Gemüsetaler mit Hüttenkäse

#### Zutaten:

200g Hüttentaler  
1 Ei  
50g geriebenen Käse  
90 Gemüse (z.B. Tomaten od. Zucchini)  
30g gemahlene Haferflocken  
1 TL Gewürze, ich empfehle den  
Gemüseallrounder von Just Spices

#### Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen, Gemüse waschen und in sehr feine Würfel schneiden (ich mache es immer mit Zucchini und Paprika), Haferflocken im Mixer zu Mehl mahlen, alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen und auf dem Backblech Taler formen, Die Hüttentaler brauchen ca. 20 Minuten, nach 12 Minuten kann man die Taler gegebenenfalls wenden.

### Vorspeise

## Tomatenecken

#### Zutaten

1 Packung Blätterteig  
1 Ei | etwas Olivenöl | Basilikum, Knoblauch, Salz, Pfeffer  
Cherrytomaten (ca. 500g)

#### Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Blätterteig in Quadrate schneiden, mit verquirltem Ei bestreichen. Tomaten auflegen, Ecken mit Kräuteröl bestreichen. 15-18 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen mit Kräuteröl bestreichen.

### Nachtsch

## No Bake Nutella Cheesecake

#### Zutaten:

70g Butter | 350g Nutella | 80g Haselnüsse | 400g Frischkäse  
220g Kekse (am besten mit Spekulatius) | 70g Puderzucker

#### Wer es extra süß mag:

1 Becher Schlagsahne | 1 Packung Sahnesteif

#### Zubereitung:

Kekse zerkleinern, Butter schmelzen und mit 25g Nutella vermengen. Masse in der Kuchenform festdrücken und in den Kühlschrank stellen. Frischkäse und Puderzucker vermischen, restliches Nutella hinzufügen und gut durchmischen. Creme auf den Boden verteilen. Kuchen ca. 3 Stunden oder idealerweise über Nacht kühlen.



## Doros Genussreise



### Hauptspeise

## Spinatspätzle mit Tomatensalat & Putenschnitzel

**Spinatspätzle:** 100g gek. Spinat, pürieren | 1 Ei | 150g Weizenmehl | Salz, Pfeffer, Muskatnuss

**Sauce:** 20g Butter | 60g gekochter Schinken in Würfeln | 150ml flüssige Sahne  
50g Edamerkäse in Würfeln | Geriebener Parmesankäse

**Tomatensalat:** Olivenöl | Balsamico Essig | Senf mit Honig | Salz, Pfeffer | Basilikum  
1 rote, kleine Zwiebel in Würfeln | 3-4 Tomaten

**Schnitzel:** Putenschnitzel | salzen, pfeffern, mehlen | Butterschmalz

Spinat, Ei, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermischen, ggf. Wasser zugeben. Butter in Pfanne zerlassen, Schinkenwürfel anbraten, Sahne, Käse dazugeben, schmelzen lassen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, Teig mit Spätzlehobel ins Wasser reiben, aufkochen lassen, mit Schaumlöffel herausnehmen. Spätzle in die Pfanne mit der Sauce geben, mit Parmesan abschmecken. Tomaten würfeln, Zutaten hinzumischen. Schnitzel in Butterschmalz anbraten.

### Vorspeise

## Reibekuchen mit geräuchertem Lachs

### Zutaten / Zubereitung:

2 mittlere Kartoffeln – reiben  
1 kleine Zwiebel – in Würfel schneiden oder reiben  
1 Ei  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
1 EL Haferflocken | evtl. frische Petersilie

Kleine Reibekuchen in Butterschmalz knusprig braten.

1 Becher Crème fraîche | etwas Sahne | 1 Knoblauchzehe, ausgedrückt | Salz, Pfeffer | etwas Dill

Zutaten mischen und abschmecken

1 Packung geräucherten Lachs | Lachs auf den Reibekuchen legen und mit der Crème fraîche genießen.

### Nachtsch

## Weincreme

### Zutaten:

2-3 Eigelbe | ¼ l Weißwein | 4 EL Zucker | etwas Zitronensaft | 1 Becher Sahne | 1 EL Mondamin oder Puddingpulver

### Zubereitung:

Mit dem Schneebesen gut schaumig schlagen und aufkochen lassen. Zum Abkühlen mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. 1 Becher geschlagene Sahne unterheben.





## Axels Menüabenteuer



*Hauptspeise* (für 4 Portionen)

### Gyros-Kuchen

**Zutaten / Zubereitung:** 500 g Gyros in einer Pfanne anbraten und abkühlen lassen.

**Hefeteig:** 500g Mehl | 150 g Wasser (lauwarm) | 120g Milch (lauwarm) | 1/2 Würfel Hefe | 1 EL Zucker | 2 TL Salz | 15g Öl | 1 TL Gyrosgewürz ... alles in eine Schüssel geben, 2 Minuten kneten. Abdecken und mindestens 1 Stunde warm gehen lassen.

200g Käseraspel und 1 Becher Tzatziki (250g) sowie 200g Krautsalat (gut abtropfen lassen). Backofen auf 200 °C vorheizen. Teig halbieren. Eine Hälfte ausrollen und in eine Pizza- oder Backform legen. Krautsalat, Gyros, Tsatsiki und Käse darauf verteilen. Zweite Hälfte ausrollen, darauflegen, zurechtrücken und mit Sahne oder Eigelb einpinseln. 20-25 Minuten backen.

### Vorspeise

#### Lachsrolle mit Spinat & Frischkäse

**Zutaten** (für 4 Portionen):

100g geräucherter Lachs (dünn geschnitten)  
90g Rahmspinat | 100g geraspelter Käse  
100g Kräuterfrischkäse | ½ Ei

**Zubereitung:**

Spinat auftauen lassen und mit Ei anquirlen. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und mit Raspel Käse bestreuen. Das Ganze bei 200° C etwa 15 Minuten in den Backofen, bis der Käse braun ist. Alles auskühlen lassen, mit Frischkäse bestreichen und mit Lachs belegen. Dann zu einer festen Rolle rollen und fest in Alufolie einpacken. Die Rolle acht Stunden in den Kühlschrank legen.

### Nachtsch

#### Ananascreme

**Zutaten:**

1 große Dose Ananasscheiben | Nach Bedarf: Wasser  
2 EL Zucker | 1 Packung Vanillepuddingpulver  
1 Becher Sahne

**Zubereitung:**

Ananas abschütten und den Saft auffangen. Die Scheiben in kleine Streifen schneiden. Den aufgefangenen Fruchtsaft mit Wasser auf 1/2 l auffüllen. 2/3 von der Flüssigkeit in einen Topf geben und aufkochen. Das restliche Drittel mit dem Zucker und dem Puddingpulver aufrühren. Das angerührte Puddingpulver in den kochenden Saft geben und aufkochen. Dann die klein geschnittenen Ananasstücke unterheben und ganz abkühlen lassen. Zum Schluss die Sahne steif schlagen und unterheben.



## Claudias Hellenische Küche



### Hauptspeise

## Gyros vom Grill mit Pommes und Tzaziki

**Zutaten:** 2 kg Schweinenacken (in ca. 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten) | 500 g griechischer Joghurt | Smoking Zeus oder Gyros-Gewürzmischung | 200 ml Olivenöl | 3 Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen | 1 große Gemüsezwiebel

**Zubereitung:** Fleischscheiben mit Gewürzmischung würzen, in eine Schüssel geben. Zwiebeln in Ringe schneiden, Knoblauch pressen und beides zum Fleisch geben. Joghurt hinzufügen und alles vermengen. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag eine Gemüsezwiebel halbieren, eine Hälfte auf den Spieß stecken. Fleischscheiben aufspießen und mit der anderen Zwiebelhälfte abschließen. Spieß festdrehen. Grill auf 200 Grad indirekte Hitze vorbereiten. Kokoskohle verwenden, da sie länger brennt. Kohle links und rechts im Grill platzieren, sodass der Spieß in der Mitte dreht. Alternativ Spieß auf Rost legen und alle 20 Minuten von Hand drehen. Gyros-Spieß bei geschlossenem Deckel grillen. Nach 60-70 Minuten äußere Schicht abschneiden. Wiederholen, bis alles Fleisch gegart ist.

### Vorspeise

## Fetacreme mit getrockneten Tomaten & Pitabrot

### Zutaten:

30 g getr. Tomaten, in Öl eingelegt | 200 g weicher Feta  
100 g griech. Joghurt (10% Fett) | 1 Knoblauchzehe | 1 TL Tomatenmark | etwas Paprikapulver | Salz nach Geschmack

### Zubereitung:

Tomaten etwas abtropfen lassen, Feta und Joghurt in eine Schüssel geben und vermischen. Knoblauch schälen und durch die Presse drücken und untermischen. Tomaten und Tomatenmark dazugeben und alles mit dem Stabmixer pürieren. Mit Paprikapulver und Salz abschmecken. Bis zum Servieren kaltstellen und mit Pitabrot servieren.

### Nachtsch

## Griechischer Joghurt mit gerösteten Nüssen und Honig

### Zutaten:

250g Griechischen Joghurt | 1 Tasse Nüsse nach Wahl  
2 EL Honig | Msp. Zimt nach Geschmack

### Zubereitung:

Den Joghurt in eine Schüssel geben. Die Nüsse ohne Öl in der Pfanne rösten und auskühlen lassen. Den Joghurt mit dem Honig verrühren und mit den Nüssen vermischen. Zum Abschluss einige Nüssen oben auf den Joghurt.



## Jackys Lieblingsrezepte



### Hauptspeise

## Filettopf nach meiner Mama

#### Zutaten:

1kg Schweinefilet | 1 große Zwiebel | 1 Becher Crème fraîche | 1 Becher Saure Sahne  
½ Becher Sahne | 120g Milkana Sahne Käse | Kräuter der Provence

#### Zubereitung:

Schweinefilet parieren und in Medaillons schneiden. In Pfanne scharf anbraten, salzen und pfeffern. Fleisch in einen Backofen geeigneten Keramiktopf legen. Zwiebeln würfeln, in derselben Pfanne anbraten. Creme Fraiche, Saure Sahne, Sahne und Milkana Sahne Käse dazugeben, würzen mit Kräutern der Provence, Salz und Pfeffer. Soße über das Fleisch gießen, 1 Tag kühlen. Am nächsten Tag bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 20min erhitzen. Dazu passen Spätzle und Salat.

### Vorspeise

## Mozzarella Salat mit Himbeeren und Croutons

#### Zutaten:

1 Mozzarellakugel | 1 kl. Zwiebel | 200g Himbeeren | 1 TL Senf | 1 TL Honig | 1 EL Balsamicoessig hell | 3 EL Olivenöl  
Salz & Pfeffer | 2 kleine Romanasalatherzen | Ciabatta Brot

#### Zubereitung:

Salat waschen und zerrupfen. Mozzarella in Würfel, Zwiebeln fein schneiden. Hälfte der Himbeeren pürieren, mit Senf, Honig, Balsamico und Olivenöl verrühren, Zwiebeln dazugeben. Ciabatta würfeln und in Olivenöl anbraten. Salat, Mozzarella und restliche Himbeeren mit Dressing vermengen. Auf Teller anrichten und mit Croutons garnieren.

### Nachtsch

## Berufsschule lässt grüßen

#### Zutaten:

500g Vanillepudding (frisch gekocht) | 200g Schmand oder 250g Mascarpone | 1 Packung kernlose heller Weintrauben | 100g gehobelte Mandelblättchen | Zucker zum karamellisieren der Mandeln

#### Zubereitung:

Frisch gekochter Vanillepudding mit Schmand oder Mascarpone verrühren. Weintrauben waschen und in eine Auflaufform legen. Darüber die Creme gleichmäßig verteilen. Mandelblättchen in Zucker karamellisieren. Über die Creme verstreuen. Einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Perfektes Dessert für heiße Sommertage.

*Meike wünscht Guten Appetit!*



*Hauptspeise*

## Avocado Pasta

### Zutaten:

200 g Spaghetti | 1 reife Avocado | 1 Handvoll Basilikumblätter | 1 Knoblauchzehe  
Spritzer Zitronensaft | 40 ml Olivenöl | Pfeffer | Salz | 2 EL gehobelter Parmesan  
1 Handvoll Pinienkerne

### Zubereitung:

Spaghetti nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen, währenddessen Knoblauch schälen und halbieren, Avocado entkernen und aushöhlen, Basilikum waschen und vorsichtig trocken tupfen. Die Avocado zusammen mit dem Basilikum, Knoblauch, einem Spritzer Zitronensaft und Olivenöl in einen Mixer geben und zu einer gleichmäßigen Masse pürieren. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pinienkerne in einer Pfanne leicht anrösten. Die Nudeln abgießen und kurz abtropfen lassen, dann mit etwas Nudelwasser und der Avocado-creme in einem Topf verrühren, die Pinienkerne und Optional noch ein paar Tomaten darauf toppen.

*Vorspeise*

## Tortellini Spieße

### Zutaten:

1 Packung Tortellini nach Wahl, bei mir Tomate-Mozzarella Füllung (Kühlregal) | 1 Glas grünes Pesto | 1 Packung Mini Mozzarella Kugeln | 1 Packung Cocktail Tomaten  
Schaschlik Spieße (oder ähnliche)

### Zubereitung:

Zuerst die Tortellini nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen und abgießen. Dann direkt, wenn sie noch warm sind, in einer Schüssel mit so viel Pesto wie gewünscht vermischen und abkühlen lassen. Mini-Mozzarella abgießen, Cocktail-Tomaten waschen und dann immer abwechselnd Tortellini, Mozzarella und Tomate auf die Spieße aufspießen.

*Nachtsch*

## Himbeer-Kokos-Blondies

### Zutaten:

200 g weiche Butter | 220 g brauner Zucker | 3 Eier  
200 g Mehl | 1 TL Backpulver | 50 g Kokosraspeln  
Prise Salz | 100 g weiße Schokolade | 1 Schale Himbeeren

### Zubereitung:

Butter mit Zucker schaumig schlagen, Eier nach und nach hinzugeben. Mehl, Kokosraspeln, Backpulver und Salz mischen, langsam zum Teig geben. Weiße Schokolade raspeln,  $\frac{3}{4}$  der Schokolade und Himbeeren unterheben. Masse in eine Backform geben, restliche Schokolade und Himbeeren darauf verteilen. Bei 180°C Umluft ca. 25 Minuten backen. In Stücke schneiden und genießen.



## Monikas Menüzauber



### Hauptspeise

## Geschnetzeltes vom Huhn

#### Zutaten / Zubereitung:

1 Suppenhuhn kochen  
1 dicke Zwiebel, Salz, Pfeffer, (1 Paket Suppengemüse mit Lauch, Möhren und Sellerie) in Stücke schneiden und ca. 1 ½ Stunden mit dem Huhn kochen.

125g Butter schmelzen und mit 2 Esslöffel Mehl, 1 Eigelb zügig verrühren und dann mit

der Brühe aufgießen und unter ständigem Rühren so lange rühren, bis die Soße andickt. Dann mit Curry, Cayenne-Pfeffer und Salz abschmecken. Das Huhn in kleine Stücke schneiden und in die Soße geben. Zum Schluss etwas Sahne und frische Petersilie zugeben.

Mit Reis servieren.

### Vorspeise

## Gefüllte Roulade

#### Teig:

100g Mehl | 123 ml Milch | 5 Esslöffel Sprudel | 20g weiche Butter | 2 Eier | Etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss | in der Pfanne dünn mit Rapsöl braten

#### Füllung:

1 Dose Tomaten ohne Haut | 1 rote Chilischote kl. schneiden  
1 Zwiebel klein würfeln | 5 Esslöffel Rapsöl | mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen | 200g Bulgur | 1 Lorbeerblatt  
1 rote und 1 gelbe Paprika klein würfeln | 1 Schuss Sprudel  
150g Naturjoghurt

Alles gut mischen und ca. 50 Minuten köcheln lassen. Die Füllung auf dem Teig verteilen und in Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Zum Servieren in Scheiben aufschneiden.

### Nachtsch

## Ananas-Dessert

#### Zutaten / Zubereitung:

1 Dose geschnittene Ananas. 1 ½ Pakete Pudding nach Anleitung kochen und bei der Flüssigkeit einen Schuss vom Ananassaft dazugeben. Nach dem Abkühlen die Ananasstücke mit dem Pudding verrühren und 1 Becher Sahne mit etwas Zucker schlagen und unterheben. Mit Schokostreusel servieren.





## *Evras köstliche Vielfalt*



### *Hauptspeise*

## **Putenschnitzel mit gebratenen Mango-Nudeln**

**Zutaten:** 150 g Vollkorn-Spaghetti | 300 g Mango | Salz | 1 Gemüsezwiebel | 300 g Putenschnitzel | 3 EL Sesamöl alternativ: Kokosfett oder raffiniertes Rapsöl | Cayenne-Pfeffer etwas gemahlener Koriander | 2 EL frischer gehackter Koriander alternativ: Petersilie

**Zubereitung:** Spaghetti nach Packungsanweisung bissfest kochen. Mango schälen, Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden und Zwiebel fein würfeln. Nudeln abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Putenschnitzel waschen, trocken tupfen, plattieren und salzen. Öl in Pfanne erhitzen, Schnitzel goldgelb braten, warmhalten. Restliches Öl in Pfanne geben, Zwiebeln glasig dünsten, Mangostreifen zugeben, anbraten. Nudeln dazugeben, 1 Minute braten, mit Salz, Cayenne und gemahlenem Koriander würzen. Mango-Spaghetti anrichten, Putenschnitzel darauf legen, mit Koriandergrün bestreut servieren.

### *Vorspeise*

## **Kürbissuppe mit Ingwer**

**Zutaten** (für 2 Portionen): 350 g Hokkaido-Kürbis | 2 Zehen Knoblauch | 2 mittelgroße Zwiebeln | 1 St. Ingwer | 0,5 TL gekörnte Gemüsebrühe | 600 ml Wasser | 1 EL Rapsöl etwas Currypulver | 1,5 EL saure Sahne | Pfeffer

**Zubereitung:** Kürbis halbieren, entkernen und würfeln. Zwiebel grob, Knoblauch und Ingwer fein hacken. Instant-Brühe mit kochendem Wasser anrühren. Öl erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. Knoblauch, Ingwer und Currypulver zugeben, kurz umrühren. Kürbis zufügen, anbräunen. Mit Brühe ablöschen, 20 Min. köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Saure Sahne unterrühren. Alles pürieren, kurz aufkochen. Mit Pfeffer würzen und servieren.

### *Nachtsisch*

## **Leichtes Tiramisu**

**Zutaten** (8 Portionen): 1 Päck. Vanille-Puddingpulver 250 ml (1,5 % Fett) | Milch | 40 g Xylit-Zucker (alt.) Haushaltszucker | 500 g Magerquark 100 g (16% Fett) Frischkäse | 1 Päck. Vanille-Zucker | 0,5l-Fläschchen Rum-Backaroma | 12 Löffelbiskuits (ohne Zuckerhaube) 150 ml kalter Kaffee | 1 EL Kakaopulver

**Zubereitung:** Puddingpulver mit 100 ml Milch verrühren. Restliche Milch mit Xylit/Zucker erwärmen, Pudding einrühren bis zäh. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen. Magerquark, Frischkäse, Vanille-Zucker und Rum-Aroma cremig rühren. Pudding esslöffelweise unterheben. Löffelbiskuits in Form legen, mit Kaffee beträufeln. Quarkcreme darauf streichen, mind. 4 Stunden kühlen. Vor dem Servieren mit Kakao-pulver bestäuben.



## Marcos Menü-Meisterwerk



### Hauptspeise

## Pizzabrötchen

#### Zutaten:

8 Brötchen | 200g Salami | 300g Kochschinken | 300g Käse | 1 Becher Sahne | Salz und Pfeffer  
2 Peperoni mittelscharf, gehackt (optional)

#### Zubereitung:

Salami und Schinken in kleine Würfel schneiden. Tipp: Wer es gerne etwas schärfer hat, kann die klein gehackten Peperoni dazugeben. Nun die Sahne schlagen (ganz wichtig!), dann alle Zutaten inkl. Käse in die geschlagene Sahne geben und gut unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Pizzagewürz abschmecken. Den Backofen auf 200 - 210 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Brötchen halbieren und die Masse darauf verteilen. Ca. 15 Minuten überbacken.

### Vorspeise

## Risotto mit Pilzen

#### Zutaten:

300g Carnaroli-Reis | 1 Schalotte, klein geschnitten  
250g Pilze nach Wahl | 40g Butter | 100 ml Weißwein  
50g Butter, kalte | 75g Parmesan frisch gerieben  
Salz und Pfeffer

#### Zubereitung:

Schalotte in Butter 5 Min. sanft anschwitzen, ohne zu bräunen. Pilze separat anbraten, beiseite stellen. Reis zugeben und wenden, bis jedes Korn von Butter benetzt ist. Wein angießen und komplett verdampfen lassen. Kellenweise heiße Brühe zugeben, ständig rühren. Vorgang 17-18 Min. wiederholen, bis Risotto bissfest und cremig ist. Temperatur konstant halten. Fast eingekochte Brühe immer wieder nachgießen. Kalte Butter und Parmesan unterheben, dann Pilze hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Risotto in tiefen Tellern servieren und sofort genießen.

### Nachtisch

## Mousse Bocuse

#### Zutaten (für ca. 20 kleine Portionen):

125g Butter | 200g Zartbitterschokolade min. 70%  
6 Eier zimmerwarm | 1 starker Espresso

#### Zubereitung:

Butter im Wasserbad schmelzen, Schoko dazugeben. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Schoko-Butter-Mischung und Espresso unterziehen. Eiweiß mit Prise Salz steif schlagen. Etwas Eiweiß unter die Masse rühren, dann Masse unter restliches Eiweiß heben. Über Nacht in den Kühlschrank.

## Jules Menükreationen



### Hauptspeise

## Türkisches Rinder-Hack Gericht

**Zutaten:** 2 Rote Zwiebeln | 2 Knoblauchzehen | 8g Gewürzmischung „Hello Mezze“  
10g Minze/Petersilie | 6 Tomaten | 600g Rinderhackfleisch | 1 Mini Fladenbrot | 20g Butter  
2g Paprikapulver Edelsüß | Tomatenmark | 300g Joghurt | 2 Rote Spitzpaprika | Öl nach  
geschmack | Salz/Pfeffer nach Geschmack

**Zubereitung:** Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Spitzpaprika vorbereiten und auf einem mit Backpapier belegten Blech mit Gewürzmischung, Salz, Pfeffer und Öl backen. Fladenbrot ebenfalls rösten. Petersilie und Minze hacken. Joghurt mit Minze vermischen und würzen. Fladenbrot würfeln. In einer Pfanne Butter schmelzen, Paprikapulver rösten und beiseite stellen. In derselben Pfanne Zwiebeln anbraten, Knoblauch hinzufügen, Hackfleisch knusprig braten, würzen. Ofengemüse ohne Paprika, Sud und Tomatenmark pürieren, abschmecken. Brotwürfel anrichten, Tomatensoße darauf verteilen, Hackfleischmischung darübergeben, Paprikastücke und Joghurt darauf anrichten, mit Paprikabutter beträufeln, mit Petersilie bestreuen.

### Vorspeise

## Käse-Lauch-Suppe

**Zutaten** (für 4 Portionen):

150g Zwiebeln, gewürfelt, auch TK | 2 Stangen Lauch  
250g Champignons (frisch) | 400g Hackfleisch, gemischt  
¾ Liter Gemüsebrühe | 200g Schmelzkäse | 100ml Sahne  
1 Becher Crème fraîche | 100ml Weißwein trocken  
Salz & Pfeffer | Muskatnuss

**Zubereitung:**

Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Öl in großem Topf erhitzen. Hackfleisch anbraten, salzen und pfeffern. Lauchringe hinzufügen, 5 Minuten mitbraten. Wasser zugießen, Brühwürfel dazugeben, 10 Minuten köcheln lassen. Schmelzkäse einrühren, schmelzen lassen. Sahne und Crème fraîche unterrühren, kurz aufkochen. Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch- und Zwiebelpulver abschmecken.

### Nachtsch

## Dicke Waffeln

**Zutaten:**

250g Butter | 160g Zucker | 3 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz | 6 Eier | 2 l Milch | 500g Mehl  
2 gestr. Teelöffel Backpulver

**Zubereitung:**

Eier und Zucker schäumig schlagen, Butter unterrühren, restliche Zutaten dazu geben und zu einem Glatten Teig verrühren und im Waffeleisen backen. So einfach geht's!



## Ihre kulinarische Reise endet hier nicht!

Wir hoffen, dass Sie beim Durchblättern unseres kleinen Kochbuchs genauso viel Freude und Inspiration gefunden haben wie wir bei der Zusammenstellung. Die Vielfalt der Rezepte und die Geschichten hinter den Gerichten zeigen die Leidenschaft unserer Mitarbeiter für gutes Essen auf ganz besondere Weise.

Falls Sie Fragen zu den Rezepten haben oder das Vergnügen haben möchten, diese Gerichte direkt an ihrem Ursprungsort zu genießen, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Linden-Reisen ist nicht nur Ihr Partner für Reiseabenteuer, sondern auch für kulinarische Entdeckungen.

*Ihr Linden-Reisen Team*

### **Linden Reisen GmbH & Co. KG**

Schwammertstr. 28 · 54589 Stadtkyll  
Tel.: 06597 - 90 253 0  
stadtkyll@linden-reisen.de

### **Reisebüro Prüm**

Hahnstr. 11 · 54595 Prüm  
Tel.: 06551 - 14 755 0  
pruem@linden-reisen.de

Folge uns auf facebook  
und Instagram!



**[www.linden-reisen.de](http://www.linden-reisen.de)**

