GINGERVERDE

MEHRFRUCHTSAFTGETRÄNK MIT INGWER

FRUCHTIG. SCHARF. NATÜRLICH.

Kochen und Backen mit GingerVerde

GingerVerde-Taboulé

Zutaten:
1 Tasse Couscous
1 Vespergurke
3 Tomaten
1 Paprika
150ml GingerVerde
Schwarze Oliven
je 1 kleinen Bund Petersilie, Koriander, Minze
1/2 Zitrone

Zubereitung:
1. Couscous nach Anleitung kochen und abkühlen lassen.
2. Gurke, Tomate & Paprika in Stücke schneiden
3.Kräuter fein hacken und die halbe Zitrone auspressen
4. Couscous, Gemüse, Kräuter, Oliven, Zitronensaft und GingerVerde mischen und mit Salz und Pfeffer würzen

GingerVerde-Thai Suppe

Zutaten:
1 Zwiebel
3 Frühlingszwiebeln
3 Karotten
1 Paprika
3 Kartoffeln
1 Hand grüne Bohnen
250g Reisnudeln
1 EL Currypaste (rot)
1-2 Dosen Kokosmilch
250ml GingerVerde
200ml Gemüsebrühe

Zubereitung:
1. Zwiebeln, Frühlingszwiebeln in Stücke schneiden und mit Currypaste anbraten. Bohnen, Kartoffeln, Karotten, Paprika in Stücke schneiden
2. Gemüsestücke gemäß Garzeit nach und nach dazugeben
3. Mit Gemüsebrühe und GingerVerde ablöschen und köcheln lassen. Einige Minuten bevor das Gemüse die gewünschte Bissfestigkeit hat die Reisnudeln dazu geben.
4. Kokosmilch einrühren, Suppe anrichten und servieren.

GingerVerde-Pfirsich-Kuchen

Zutaten:
200g Dinkelvollkornmehl
100g Zucker
1 kleines Ei
100g Butter
1 Dose Pfirsiche
500ml GingerVerde-Wasser-Mischung (1:1)
1 Pck. Vanillepudding
3 Eier
75g Zucker
1 Becher Sauerrahm

Zubereitung:
Mehl, Zucker, Ei und Butter zu Mürbeteig kneten, kühlstellen und ausrollen, gefettete Springform damit auslegen.
Pfirsiche in Streifen schneiden und auf dem Boden verteilen. Mit der GingerVerde-Wasser-Mischung einen Vanillepudding kochen und heiß über die Pfirsiche streichen. Bei 160° Heißluft 25 Minuten backen. Für den Guss 3 Eier trennen, Eigelb mit 75g Zucker schaumig rühren, Sauerrahm unterrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterheben. Auf vorgebackenen Kuchen streichen und weitere 25 Minuten backen. In der Form vollständig erkalten lassen, dann erst auf eine Kuchenplatte geben.

GingerVerde-Kürbissuppe

Zutaten:
1 Hokkaido-Kürbis
2 große Kartoffeln
2 Karotten
1 Zwiebel
GingerVerde-Wasser-Mischung (1:1)
2 EL Sahne
Butter

Zubereitung:
Kürbis, Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln würfeln, in Butter andünsten. GingerVerde und Wasser im Verhältnis 1:1 hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. Aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten weiterköchelnd lassen. Wenn das Gemüse weich ist, mit einem Mixer pürieren und mit Sahne und Chili abschmecken. Bei Bedarf noch etwas GingerVerde und/oder Wasser hinzufügen.

GingerVerde-Vinaigrette für Sommersalate

Zutaten:
6 EL Olivenöl
2 EL Balsamico Bianco
6 EL GingerVerde
2 EL Wasser (nach Bedarf)
Salz, Pfeffer, Zucker
1 EL Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel)

Zubereitung:
Die Zutaten vermengen und über einen Sommersalat Ihrer Wahl geben.

GingerVerde-Mango-Sauce an Mousse au Chocolat

Zubereitung Mousse au Chocolat:
3 Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. 200 ml Sahne steif schlagen. 50 g Butter und 200 g dunkle Schokolade im Wasserbad schmelzen. Eigelb mit 40 g Zucker und 2 EL heißem Wasser schaumig schlagen. Die geschmolzene Schokolade unterheben. Zunächst den Eischnee, dann die steife Sahne vorsichtig unterziehen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Zubereitung Mango-Sauce:
Eine Mango schälen und etwas zerkleinern. 100 ml (bei Bedarf auch mehr) GingerVerde hinzugeben. Alles mit dem Stabmixer pürieren. Mit einem Löffel eine Nocke Mousse abstechen und mit dem Püree auf einem Teller anrichten. Am Ende das Ganze mit einer Scheibe Kiwi dekorieren. Fertig ist ein leckeres Dessert mit tropischem Touch.

Für heisse Tage: Aprikosen-GingerVerde-Eis

Zutaten:
350 g reife Aprikosen oder
1 Dose (425 ml) Aprikosen
6 EL GingerVerde
1 EL Puderzucker
6 Eisformen für Eis am Stiel
(à 75 ml Inhalt) mit Ständer

Zubereitung:
1.Aprikosen mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Früchte halbieren und entsteinen (Dosenfrüchte abtropfen lassen).
2.Aprikosen und GingerVerde in einem hohen Rührbecher mit Stabmixer fein pürieren. Mit Puderzucker abschmecken (bei Dosenfrüchten ggf. weniger Zucker nehmen).
3.Eisformen in den Ständer stellen und Aprikosenmasse in die Formen verteilen. Dabei ca. 1/2 cm Rand frei lassen. Eisformen mit Deckeln verschließen, die Stäbchen hindurchstecken. Mind. 4 Stunden einfrieren.

Haben Sie Fragen, Anregungen oder Ideen für neue Rezepte?

Weitere Informationen zu GingerVerde und Kontakt-möglichkeiten finden Sie im Internet unter:

www.gingerverde.de
facebook.com/GingerVerde