

REZEPTIDEE

# Pane Rustico mit Salami und LEERDAMMER® Original



**Rustikaler Genuss mit mediterraner Note:**

Eigenes Hausbrot belegt mit LEERDAMMER® Original, italienischer Salami, Paprikastreifen, Rucola und aromatischer Walnuss-Paprika-Creme.





# Pane Rustico mit Salami und LEERDAMMER® Original

## Zutaten

- 2 Scheiben Hausbrot
- 40 g Walnuss-Paprika-Creme
- 15 g Rucola
- 40 g Italienische Salami
- 3 Paprikastreifen
- 2 Scheiben LEERDAMMER® Original

## Walnuss-Paprika-Creme

1 rote Paprika (kleingeschnitten), 50 g Walnüsse (gehackt), 3 Scheiben Zwieback (gehackt), 2 TL Tomatenmark, 4 EL Öl, Salz und Pfeffer in einem Mixer mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Zubereitung

Die Hausbrotscheiben mit der Walnuss-Paprika-Creme bestreichen, Unterseite bitte etwas dicker bestreichen. Rucola auflegen. Die italienische Salami auf den Rucola legen und die Paprikaringe gleichmäßig verteilen. Die Scheiben LEERDAMMER® Original platzieren und die Brotscheiben zusammenklappen.



REZEPTIDEE

# Gartenliebe mit LEERDAMMER® Original



**Ursprünglicher Snack-Genuss mit extra-frischem Geschmack:**

Wertvolles Dinkelbrot bestrichen mit CANTADOU® Kräuter oder KIRI®, Schnittlauch, Radieschenstiften und leckeren LEERDAMMER® Original Scheiben belegt.



**Kiri**

**CANTADOU**  
PROFESSIONNEL

**LEERDAMMER**



# Gartenliebe mit LEERDAMMER® Original

**Zutaten** .....

- 2 Scheiben Dinkelbrot
  - 40 g CANTADOU® Kräuter oder KIRI®
  - 5 g Schnittlauch geschnitten
  - 20 g Radieschenstifte
  - 2 Scheiben LEERDAMMER® Original
- .....

**Zubereitung** .....

Dinkelbrotscheiben mit CANTADOU® Kräuter oder KIRI® bestreichen, untere Scheibe in Schnittlauch tauchen, darauf die feingeschnittenen Radieschenstifte streuen, mit zwei Scheiben LEERDAMMER® Original belegen, zweite Scheibe Brot auflegen.

**Tip:** In LEERDAMMER® Brotpapier einpacken und teilen (nicht ganz durchschneiden), aufgeklappt präsentieren.

.....



REZEPTIDEE

# Kerniger Leckerbissen mit LEERDAMMER® Original



**Ein herzhaft-frischer Snack-Genuss:**

LEERDAMMER® Original Scheiben,  
Eisbergsalat, Ei, Gurke und bunte  
Paprikastreifen im mit CANTADOU®  
Kräuter oder KIRI® bestrichenen  
Roggenvollkornbrot.



**Kiri**





# Kerniger Leckerbissen mit LEERDAMMER® Original

**Zutaten** .....

- 2 Scheiben Roggenvollkornbrot  
40 g CANTADOU® Kräuter  
oder KIRI®
- 2 Scheiben LEERDAMMER® Original  
30 g Eisbergsalat, in Streifen  
geschnitten
- 1 Ei in Scheiben, längs  
geschnitten
- 3 Scheiben Gurke  
20 g Paprikastreifen, gemischt

**Zubereitung** .....

Beide Roggenvollkornbrotscheiben (Schnittstärke 10 mm) gleichmäßig mit dem CANTADOU® Kräuter oder KIRI® bestreichen. Auf eine Scheibe Brot den in Streifen geschnittenen Eisbergsalat auslegen. Nun den LEERDAMMER® Original darauf platzieren und mit Ei, Gurke und Paprikastreifen garnieren. Zum Schluss die zweite Brotscheibe auflegen.

**Tipp:** In LEERDAMMER® Brotpapier einpacken und teilen (nicht ganz durchschneiden), aufgeklappt präsentieren.



REZEPTIDEE

# Bavaria-Schnitte mit LEERDAMMER® Original



## Bavarianer Schmankerl mit pikanter Note:

Roggenmischbrot mit aromatischem CANTADOU® Meerrettich, Fleischkäse, Spiegelei, Krautsalat und leckerem LEERDAMMER® Original - schmeckt warm und kalt einfach köstlich!





# Bavaria-Schnitte mit LEERDAMMER® Original

**Zutaten** .....

- 1 Scheibe Roggenmischbrot
  - 15 g CANTADOU® Meerrettich
  - 1 Scheibe Fleischkäse, angebraten
  - 1 Ei, roh
  - 30 g Krautsalat
  - 1 Scheibe LEERDAMMER® Original
- .....

**Zubereitung** .....

Die Roggenmischbrotscheibe (Schnittstärke 14 mm) gleichmäßig mit dem CANTADOU® Meerrettich bestreichen. Nun den Fleischkäse beidseitig anbraten, darauf legen und mit dem Krautsalat garnieren. Anschließend in der Pfanne ein Spiegelei aufschlagen, von beiden Seiten braten und darauf platzieren. Zum Schluss mit dem LEERDAMMER® Original garnieren und kurz im Ofen bei ca. 150 °C ca. 10 Minuten überbacken.

.....





REZEPTIDEE

# Ei-Feinschmecker Baguette mit KIRI®

**Frisch und knackig für anspruchsvolle Snack-Fans:**

Knusprige Baguette-Hälfte mit KIRI®, gekochtem Ei, Radieschen-Scheiben belegt und mit frischer Kresse verfeinert.



**Kiri**



# Ei-Feinschmecker Baguette

**Zutaten** .....

- 1 Stück Baguette
- 120 g KIRI®
- 2 Eier, gekocht (längs geschnitten)
- 6 Radieschen, in Scheiben geschnitten
- 40 g Kresse

**Zubereitung** .....

Das Baguette mittig teilen, dann aufschneiden und gleichmäßig mit KIRI® bestreichen.  
Nun im Wechsel die Eier und Radieschen auflegen.  
Zum Schluss mit der Kresse garnieren und gleichmäßig in 4 Portionen teilen.

**Tipp:** Zum Auftragen des KIRI® eignet sich die KIRI® Spritztüle.



REZEPTIDEE



# Roggenbaguette mit BONBEL®

**Ländliche Brotzeit mit herzhaftem Geschmack:**

Aromatische BONBEL®-Scheiben,  
KIRI® und Romanasalat, garniert mit  
Kresse und frischen Kräutern im  
rustikalen Roggenbaguette.





# Roggenbaguette mit BONBEL®

**Zutaten** .....

- 40 g KIRI®
  - 5 g Romanasalat
  - 2 Scheiben BONBEL®
  - 30 g Kresse und frische Kräuter zum Garnieren
- .....

**Zubereitung** .....

Das Roggenbaguette mittig teilen, dann aufschneiden und mit KIRI® bis zum Rand bestreichen. Romanasalat auflegen, nicht über den Rand hängen lassen. 2 Scheiben BONBEL® locker gefaltet schräg auflegen. Mit Kresse und den frischen Kräutern garnieren.

.....



REZEPTIDEE



# Vegetarische Brottasche mit LEERDAMMER® Original

**Mediterrane Snack-Spezialität für Veggie-Fans.**

Rucola, Tomatenscheiben und  
LEERDAMMER® Original in einer  
knusprig überbackenen  
Teigtasche.





# Vegetarische Brottasche mit LEERDAMMER® Original

## Zutaten

- 100 g Brotteig
- 10 Blatt Rucola
- 3 Scheiben Tomaten
- 2 Scheiben LEERDAMMER® Original

## Zubereitung

Den Teig ausrollen, 1 Scheibe LEERDAMMER® Original, 2 Scheiben Tomaten und 5 Blatt Rucola darauf verteilen. Den Teig zu einer Tasche zusammen klappen. Die restlichen 5 Blatt Rucola und die Tomate auf die Oberseite auflegen. Die zweite Scheibe LEERDAMMER® Original auflegen. Im Ofen ca. 20 Minuten bei 200 °C backen.



REZEPTIDEE

# Herzhafte KIRI® Spinat-Schnecke

**Kiri® Snack-Genuss – einfach & lecker:**

Würzige KIRI®-Spinat-Füllung in einer knusprigen Plunderteig-Schnecke mit leckerem LEERDAMMER® überbacken.





# Herzhafte KIRI® Spinat-Schnecke

**Zutaten** .....

- 10 kg KIRI®-Block
- 1,8 kg Spinat, TK, fein (aufgetaut)
- 15 g Salz
- 6 g Pfeffer
- hauseigener Plunderteig
- Topping nach Wahl, z.B. Sonnenblumenkerne

**Zubereitung** .....

Den KIRI®-Block mit dem aufgetauten Spinat, Salz und Pfeffer zu einer homogenen Masse mischen. Hauseigenen Plunderteig auf eine Stärke von ca. 3-4 mm ausrollen und darauf KIRI® Spinat-Masse verteilen und glattstreichen. Mit jeglicher Art von Topping-Zutaten veredeln, wie z.B. mit Sonnenblumenkernen. Plunderteig mit KIRI® Spinat-Masse zu einem Strang aufrollen. In Stücke von ca. 3-4 cm Stärke schneiden (Stückgewicht ca. 130 g). Eine LEERDAMMER® Original Käse-scheibe auflegen und auf Plunder- oder Croissant Backprogramm backen.





REZEPTIDEE

# Gratinos mit LEERDAMMER® Original



**Herzhafter Brezel- und Brötchen-Snack knusprig überbacken:**

Leckere Laugenbrezel und Brötchen mit aromatischer  
LEERDAMMER® Original Käse-Kruste.





# Gratinos mit LEERDAMMER® Original

## Käsebrezel

Die Brezel belagern, mit Gewürztopping (z.B. Steakgewürz) bestreichen, anschließend mit einer Scheibe LEERDAMMER® Original belegen und bei 250 °C 10 Minuten in den Ofen.

## Käsebrötchen

Brötchen aus touriertem Weizenteig; nach dem Garen, aber vor dem Backen, eine Scheibe LEERDAMMER® Original auflegen; bei 230 °C, 14 Minuten in den Ofen.

### Tipps:

Teig mit Paprikapulver würzen, um dem Brötchen eine attraktive Farbe zu geben.



REZEPTIDEE

# Laugenkringel mit KIRI® und Radieschen



## Frischer Laugen-Snack im Bagel Style:

Knackige Gurken- und Radieschen-Scheiben und KIRI® verfeinert mit frischer Kresse im Laugenkringel mit Sonnenblumenkernen.



**Kiri**



# Laugenkringel mit KIRI® und Radieschen

**Zutaten** .....

- 1 Laugenkringel
- 60 g KIRI®
- 4 Scheiben Gurke
- 4 Scheiben Radieschen
- 1 Prise Kresse

**Zubereitung** .....

Den Laugenkringel waagrecht durchschneiden und den Boden gleichmäßig mit Kiri® bestreichen.  
Nun Gurke und Radieschen verteilen.  
Zum Schluss mit Kresse garnieren und den Deckel auflegen.



REZEPTIDEE

# Vital-Brötchen mit LEERDAMMER® Original

## Die Kraftreserve für den Tag!

Mehrkornbrötchen, herzhaft belegt  
mit CANTADOU® Kräuter oder KIRI®,  
LEERDAMMER® Original, Lollo  
Bionda und Tomate.



**Kiri**





# Vital-Brötchen mit LEERDAMMER® Original

## Zutaten

- 1 Mehrkornbrötchen
- 20 g CANTADOU® Kräuter oder KIRI®
- 10 g Lollo Bionda
- 2 Scheiben Tomate
- 2 Scheiben LEERDAMMER® Original

## Zubereitung

Das Mehrkornbrötchen zu 2/3 einschneiden, mit CANTADOU® Käuter oder KIRI® bestreichen und mit Lollo Bionda auslegen. Anschließend mit Tomaten belegen. Den LEERDAMMER® Original auf dem Brötchen platzieren.

