



zusammengestellt und erprobt
von den Azubis der Klassen
YHS1A, YHS2A und YHS3A

Avocadocreme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Küchenwaage Messer Brett Pürierstab Teller Löffel
1	Avocado	schälen, entkernen, pürieren	
50g	Kokosmilch	mit Avocado vermengen, abschmecken servieren	
2 TL	Honig		
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Alke Antons			
Ausbildungsjahr:3			

Nougat Aufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Küchenwaage Teller Brett Löffel Teelöffel Rührschüssel Teigschaber
200g	Frischkäse	in die Schüssel geben	
50g	Nougat	in der Mikrowelle erwärmen und mit dem Frischkäse verrühren	
		servieren	
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Alke Antons			
Ausbildungsjahr:3			

Butter-Haselnuss-Mandelaufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Rührschüssel, Gabel, Bratpfanne, Rührlöffel, Esslöffel, Schneidmesser, Saftpresse
150g	Butter	cremig rühren	
40g	Haselnüsse (gemahlen)	die Haselnüsse und Mandeln leicht anrösten und danach abkühlen lassen	
40g	Mandeln (gemahlen)		
1 Prise	Vanillezucker	zu der Butter geben	
1 Spritzer	Zitronensaft	zufügen	
20g	Kakaopulver	vermengen	
30-40g	Honig	abschmecken	
1	Mandarine (Saft)	Saft aus der Mandarine pressen und unterrühren	
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Angie Weiß			
Ausbildungsjahr: 3			

Sultansfreuden (mit Curry und Feige)

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Küchenmesser, Handrührgerät, Esslöffel, Waage, Teigschaber, Rührschüssel, Abfallschüsseln, Anrichteschale
2	Feigen	in kleine Würfel schneiden	
200g	Frischkäse	dazugeben	
2 EL	Currypulver	dazu geben, miteinander	
3 EL	Bratapfel - marmelade	vermengen	
Quelle: Eigenkreation			
Name: Anneke Neumann			
Ausbildungsjahr: 3			

Walnushonig mit Vanille

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Schälmesser, Küchenmesser, Küchenwaage, Rührschüssel, Esslöffel, Pfanne, Schüsseln, Teigschaber
75g	Walnussmehl	bei schwacher Hitze in einer Pfanne ohne Öl hellbraun rösten;	
100g	Blütenhonig	mit dem gerösteten Nussmehl verrühren;	
1/2	Vanilleschote	auskratzen und das Vanillemark unter den Honig geben.	
Quelle: Brot und Aufstrich (Rezeptbuch Weltbild)			
Name: Antje Sanders			
Ausbildungsjahr: 3			

Fruchtaufstrich in der Mikrowelle

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Zitronenpresse, Waage, Plastikschüssel (mikrowellengeeig- net), Pürierstab, Mikrowelle, Löffel
1	Zitrone	Zitrone auspressen	
200 g	Gelierzucker 1:1	Alles miteinander pürieren und in einer Mikrowellengeeigneten Schüssel geben, für 2 Minuten bei 600 Watt in die Mikrowelle , einmal umrühren und nochmals für 3 Minuten in die Mikrowelle , nach der abgelaufenen Zeit ruhig noch ein paar Minuten in der Mikrowelle stehen lassen .	
200 g	Erdbeeren		
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Ellen Thye			
Ausbildungsjahr: 3			

Schoko – Haferaufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Waage, Handrührgerät mit Mixstäben, Schüsseln
100 g	Haferflocken	Haferflocken, Sahne, Honig, Zucker und Kakaopulver in eine Schüssel geben und cremig rühren und kalt stellen	
100 ml	Sahne		
2 El	Zucker		
5 EL	Kakaopulver		
1 El	Honig		
Quelle: chefkoch.de			
Name: Lara Eickhorst			
Ausbildungsjahr: 3			

Bananen - Zitronenmarmelade

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Topf Messbecher Schälmesser Schüssel Kochlöffel
1,5 Stück	Zitrone	Saft auspressen	
500 g	Bananen	Abwiegen, schälen und in einer Schüssel mit dem Zitronensaft zerdrücken	
250 g	Gelierzucker (2:1)	in einen Topf zu den Bananenstückchen geben, dann unter ständigem Rühren zum Kochen bringen (4min)	
		zum Schluss alles in ein heiß ausgespültes Glas geben und umdrehen	
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Lena Koutonou			
Ausbildungsjahr: 3			

Süßer Brotaufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Kochtopf, Kochlöffel, Schneidebrett, Küchenmesser, Küchenwaage, Messbecher
400ml	Weißer Traubensaft	Traubensaft aufkochen, Grieß hinzugeben und unter rühren nochmals aufkochen lassen,	
30g	Grieß		
2	Datteln, getrocknet	in kleine Stücke schneiden und zu dem Grieß geben,	
30g	Kakaopulver	zum Grieß-Dattelmisch geben. abkühlen lassen	
1 Pck	Vanillezucker		
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Lisa Nungesser			
Ausbildungsjahr: 3			

Apfelstrudelcreme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			- Schneidebrett - Schälmesser - Küchenmesser - Küchenwaage - Rührschüssel - Pürierstab - Esslöffel, Teelöffel Kochlöffel - Schüsseln - Teigschaber
1 El	Rosinen	Rosinen in ein Schälchen geben und mit kochend heißem Wasser übergießen, quellen lassen.	
1	Apfel (groß)	den Apfel, waschen, schälen, vierteln, entkernen und grob mit reiben oder fein würfeln.	
1 EL	Zitronensaft	sofort mit Zitronensaft, Apfelsaft und Honig in einen kleinen Topf aufkochen lassen und bei schwacher Hitze ca. 8 Minuten dünsten lassen.	
50 ml	Apfelsaft		
2 EL	Honig		
2 Msp.	Zimtpulver	Zimt dazu geben.	
2 EL	Butter	die Butter mit der Apfelmasse pürieren.	
125g	Quark	Quark dazugeben und mit den zerkleinerten Amarettini vermengen.	
6	Amarettini		
Quelle: 1 Brot / 50 Brotaufstriche GU Verlag			
Name: Mareike Brüntje			
Ausbildungsjahr: 3 Jahr.			

Himbeermarmelade mit Lavendel

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Topf, Schneebesen, Teller, Löffel
250g	Himbeeren	alles in einen Topf geben und zum Kochen bringen.	
250g	Gelierzucker 1:1	3 Minuten sprudelnd kochen lassen unter ständigem Rühren	
1Pr	Lavendel		
Quelle: eigenes Rezept			
Name: Miriam Kayser			
Ausbildungsjahr : 3 Jahr			

Kakao-Nuss-Creme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Handmixer Rührschüssel Waage Esslöffel
100 g	Butter	cremig rühren	
100 g	Erdnussmuss	zu der der Butter geben	
80g	Honig, flüssig	und mit einen Handmixer	
1 EL	Kakao	glattrühren	
Quelle: Eigene Rezeptsammlung Kochbuch			
Name: Tomke Hobbiebrunken			
Ausbildungsjahr: 3			

Mandeln- Nougat- Creme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schüssel Teigschaber TL EL Waage Gabel Messer
50g	Butter	in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken	
40g	Kakao	dazu geben	
1EL	Honig		
1P.	Vanillezucker		
80g	gemahlene Mandeln		
6-7 EL	Milch	zum Schluss dazugeben und alles gut miteinander verrühren	
Quelle: von meiner Chefin			
Name: Rebecca Marksfeldt			
Ausbildungsjahr: 3			

Mandel – Banane – Creme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Waage Zerdrücken abschmecken
4 El	gemahlene Mandeln	unterheben	
1	Banane	pürieren	
1El	Honig	unterheben	
		alles zusammen vermengen	
Quelle: Chefkoch .de			
Name: Jessica Meyer			
Ausbildungsjahr: 3			

Avocado-Mango-Creme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidbrett Messer Pürierstab Schneebeesen Reibe, fein Zitronenpresse Waage
1	Mango	schälen und klein schneiden	
1	Avocado	schälen und klein schneiden, mit der Mango pürieren	
1	unbehandelte Zitrone	Schale abreiben und den Saft auspressen, zu dem Püree geben	
50g	Naturjoghurt	zu dem Püree geben	
50g	Saure Sahne		
2 EL	Zucker		
		alles vermengen und abschmecken	
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Vanessa Hofer			
Ausbildungsjahr: 3			

Bananencreme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidbrett Messer Pürierstab Reibe, fein Zitruspresse
1	Limette	Schale abreiben und Saft auspressen	
10g	Frischen Ingwer	schälen und klein schneiden	
2	Bananen	Schälen und klein schneiden	
2EL	Honig, flüssig	Alles zusammen pürieren und abschmecken, am ende ggf. mit dem Bindemittel andicken	
1 Priese	Nelkenpulver		
	Bindemittel-pulver		
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Vanessa Hofer			
Ausbildungsjahr: 3			

Apfel-Orangen-Marmelade

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Schälmesser, Küchenmesser, Küchenwaage, Schüsseln, Topf, Probierlöffel, Rührlöffel,
1 kg	Apfelsinen	gründlich waschen, trocken reiben, schälen, Kerne entfernen + Spalten schneiden und mit Pürierstab zerkleinern	
1,5kg	Äpfel	waschen, schälen, entkernen, in spalten schneiden, zerkleinern	
1	Zitrone	mit feiner Reibe Schale abreiben	
500g	Zucker	Früchte, Zucker, Saft und Schale der Zitrone in einen Topf aufkochen lassen	
2 Tüten	Gelier fix	dazu geben + 10sek kochen lassen	
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Nicole Steinke			
Ausbildungsjahr: 1			

Müslibutter

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.		Personalhygiene, Arbeitsplatzaufbau	Küchenmesser, Küchenwaage, Schüsseln Probierlöffel, Rührlöffel, Gabel
70g	Butter	Zutaten abwägen, Banane zerdrücken, Zutaten vermengen	
1 kl.	Banane		
30g	Haferflocken	mit Honig abschmecken	
	Honig		
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Annika Wilken			
Ausbildungsjahr: 2			

Nusscreme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.		Personalhygiene, Arbeitsplatzaufbau	Küchenmesser, Küchenwaage, Schüsseln Probierlöffel, Rührlöffel,
150g	Butter	Zutaten abwiegen, mit einander verrühren	
60g	Gehakte Haselnüsse		
100g	Honig		
2 EL	Kakaopulver		
3 EL	Schokosplitter		
Quelle: Chefkoch			
Name: Annika Wilken			
Ausbildungsjahr: 2			

Himbeer Buttercreme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Handrührgerät, Pürierstab, Rührschüssel
200 g	Butter	schaumig rühren	
1 EL	Honig		
1 EL	Zitronensaft		
1 Prise	Pfeffer		
120 g	Himbeeren	pürieren und alles verrühren	
Quelle:			
Name: Bianca Kleen			
Ausbildungsjahr: 2			

Kokos-Banane

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Schälmesser, Küchenmesser, Küchenwaage, Schüsseln Probierlöffel, Rührlöffel,
60 g	Kokosraspel	Kokosraspel mit Kokosmilch verrühren	
80ml	Kokosmilch		
1	Banane	Banane schälen und in kleine Stücke schneiden	
1EL	Limettensaft	Limette auspressen und Saft zugeben	
1 TL	Kardamom	Kardamom zugeben	
		alles miteinander verrühren	
Quelle: 50 Brotaufstriche (Kochbuch)			
Name: Florian Siebrands			
Ausbildungsjahr: 2			

Apfelstrudelcreme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Schälmesser, Küchenmesser, Küchenwaage, Schüsseln Probierlöffel, Schneebeesen Pürierstab
1EL	Rosinen	Rosinen in einer Schüssel mit Wasser quellen lassen	
1	Apfel	Apfel waschen schälen kleinschneiden	
1EL	Zitronensaft	mit Zitronensaft und Apfelsaft, mit Zimt und Honig würzen	
50ml	Apfelsaft		
2Msp.	Zimt		
2EL	Honig		
2EL	Butter	Butter hinzufügen und pürieren, Rosinen abgießen und unterheben	
125g	Quark	Quark auch drunter heben	
Quelle: Kochbuch			
Name: Grete Geschwentner			
Ausbildungsjahr: 2			

Heidelbeer-Vanille-Frischkäse

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Schälmesser, Küchenwaage, Schüsseln Probierlöffel, Schneebeesen
150gTk	Heidelbeeren	TK-Beeren auftauen	
1	Vanilleschote	Vanilleschote Frischkäse und Saure Sahne und Ahornsirup verrühren Beeren zugeben und verrühren	
150g	Doppelrahmfrischkäse		
50g	Saure Sahne		
1-3El	Ahornsirup		
Quelle: Kochbuch			
Name: Grete Geschwentner			
Ausbildungsjahr: 2			

Kakaobutter Aufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Waage, Schneebeesen, Teelöffel, Esslöffel, Messer
150g	Butter	alle Zutaten abwiegen und miteinander verrühren, abschmecken, in eine Portionsschale füllen und mit Vollkornbrot anrichten	
2Kl	Kakaopulver		
3EL	Puderzucker		
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Kerstin Rüdebusch			
Ausbildungsjahr:2			

Avocado- Kokos Aufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Sparschäler, Mixer Teelöffel, Esslöffel, Messer , Schüssel
1	Avocado	Avocado schälen, halbieren, Kern entfernen, pürieren	
3 TL	Honig	mit einander verrühren, abschmecken	
2 EL	Kokospulver		
		in einer Portionsschale portionieren	
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Kerstin Rüdebusch			
Ausbildungsjahr:2			

Bananen-Kiwi-Aufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schüssel, Messer, Zitronenpresse, Pürierstab
1	Banane	Banane schälen	
1	Kiwi	Kiwi schälen	
1/2	Zitrone	Zitrone pressen	
	Etwas Zucker	Kiwi und Banane in eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft pürieren. Je nach Geschmack etwas Zucker hinzufügen.	
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Marieke Hülsmann			
Ausbildungsjahr: 2. Ausbildungsjahr			

Schoko-Nuss-Aufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schüssel, Pürierstab, Waage
100g	Butter	Butter abwiegen.	
½	Banane	Banane schälen	
2El	Gemahlene Haselnusskerne		
3EL	Kakao		
1EL	Honig		
		alle Zutaten in eine Schüssel geben und zusammen pürieren.	
Quelle: EWE Rezeptsammlung			
Name: Marieke Hülsmann			
Ausbildungsjahr: 2. Ausbildungsjahr			

Schockonetta

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Esslöffel, Waage, Rührschüssel,
100g	weiche Butter	Butter mit Honig, Haselnüsse, Kakaopulver und Milch verrühren	
100g	Haselnüsse		
1El	Honig		
Nach Bedarf	Milch		
2 El	Kakaopulver		
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Nena Cordemann			
Ausbildungsjahr: 2			

Erdbeermarmelade

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Kochtopf, Küchenwaage, Kochlöffel, Probierlöffel, Ablageteller, Abfalleimer, Schüssel
300g	Erdbeeren	Mit Gelierzucker in einem Kochtopf aufkochen, heiß in Gläser geben und auf den Kopf stellen	
150g	Gelierzucker		
Quelle:			
Name: Sabina Janssen			
Ausbildungsjahr: 2			

Aprikosen-Aufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Schälmesser, Küchenmesser, Küchenwaage, Schüsseln, Probierlöffel, Rührlöffel, Pürierstab, Reibe
200g	Aprikosen	APRIKOSEN 6 STUNDEN EINWEICHEN ! Zitrone heiß waschen & etwas Schale abreiben. Ingwer schälen und etwas abreiben. Eingeweichte Aprikosen, Zitronenschale & Ingwer pürieren, mit Nüssen anbinden. Eventuell etwas Zucker oder Honig zugeben.	
200ml	Orangensaft		
10 EL	Nüsse(gerieben)		
1	Zitrone		
	Ingwer		
evtl.	Zucker o. Honig		
Quelle: ugb.de			
Name: Verena Eilts			
Ausbildungsjahr: 2			

Nougatcreme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Topf, Rührschüssel, Schneebesen
150 g	Nougat	schmelzen	
50 g	Schokolade		
200 g	Frischkäse	zu der Nougat-Schokomasse rühren	
	Puderzucker	nach Geschmack süßen	
Quelle: chefkoch.de			
Name: Rieke Meyer			
Ausbildungsjahr: 2			

Pflaumen Paste

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
2 Port.			Küchenwaage, Schüsseln, Pürierstab,
100g	Getrocknete Pflaumen	Alles mit einander pürieren und abschmecken	
50g	Rosinen		
50g	Sonnenblumenkerne		
2EL	Apfelsaft		
Quelle: Kochbuch			
Name: Verena Sommerfeld			
Ausbildungsjahr: 2			

Schokonuss Creme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
2 Port.			Küchenwaage, Schüsseln, Pürierstab
2EL	Haselnüsse gemahlen	alles mit einander pürieren, abschmecken	
2EL	Kakao		
2EL	Honig		
2EL	Butter		
Quelle: Kochbuch			
Name: Verena Sommerfeld			
Ausbildungsjahr: 2			

Hüttenkäse

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Küchenwaage
125g	Quark	Quark und Hüttenkäse verrühren, abschmecken und servieren	Löffel
1/2	Hüttenkäse		Teller
	Salz Pfeffer Knoblauch		Teelöffel Schneebesen
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Alke Antons			
Ausbildungsjahr: 3			

Mascarpone-Frischkäse-Aufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Küchenwaage
200g	Frischkäse	Frischkäse und Mascarpone vermengen	Teller
100g	Mascarpone		Teelöffel
2	Möhren	raspeln und dazu geben	Rührschüssel
½	Lauchzwiebel	klein schneiden und dazu geben	Brett
	Salz Pfeffer	abschmecken und servieren	Messer Raspel
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Alke Antons			
Ausbildungsjahr: 3			

Kohlrabi-Frischkäseaufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			
½ Bd.	Schnittlauch	waschen, in Röllchen schneiden	Schneidebrett, Schneidmesser, Schälmesser, Küchenwaage, Rührschüssel, Teigschaber, Esstlöffel,
½Stck.	Kohlrabi	schälen und raspeln	
100g	Frischkäse	den Frischkäse mit dem Quark vermengen, den Schnittlauch und Kohlrabi zugeben	
100g	Magerquark		
ca. 8g	Rapsöl	mit der Masse vermengen	
	Salz, Pfeffer, Majoran	vermengen und abschmecken	
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Angie Weiß			
Ausbildungsjahr: 3			

Power Dip (Kräuterquark)

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf		Arbeitsgeräte
4 Port.				Rührschüssel, Küchenmesser, Handrührgerät, Teelöffel, Schneidebrett, Abfallschüsseln, Teigschaber, Anrichteschale, Waage
½	Gurke	waschen, in kleine Stifte schneiden		
½	Zwiebel	in kleine Würfel schneiden		
200g	Friskäse	dazu geben		
100g	Quark			
½ Bd.	Petersilie	waschen, hacken und dazu geben		
½ Bd.	Dill			
½ TL	Pfeffer	dazu geben, miteinander vermengen, abschmecken und anrichten		
1/2 TL	Salz			
Quelle: Kochbuch				
Name: Anneke Neumann				
Ausbildungsjahr: 3				

Paprika Dip

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf		Arbeitsgeräte
4 Port.				Schneidebrett, Küchenmesser, Handrührgerät, Teigschaber, Rührschüssel, Abfallschüsseln, Teelöffel, Esslöffel, Waage, Anrichteschale
1	rote Paprika	waschen und in kleine Würfel schneiden		
200g	Friskäse	dazu geben		
100g	Quark			
1 EL	Petersilie	waschen, hacken und dazu geben		
1 ½ TL	Paprikapulver	dazu geben, miteinander vermengen, abschmecken, anrichten		
½ TL	Salz			
½ TL	Pfeffer			
1 Prise	Zucker			
Quelle: Chefkoch.de				
Name: Anneke Neumann				
Ausbildungsjahr: 3				

Friskäse mit Lauchzwiebel und Gurke

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf		Arbeitsgeräte
4 Port.				Messer, Löffel, Teigschaber, Schüssel, Brett,
125g	Friskäse	verrühren		
½ B.	Schmand			
1 ½ Stg.	Lauch- zwiebeln	waschen, fein würfeln	zur Friskäse- masse geben	
1/4	Gurke	waschen, schälen, fein würfeln		
	Salz, Pfeffer	zum Abschmecken		
Quelle: Eigene Rezeptsammlung				
Name: Denise Brauer				
Ausbildungsjahr: 3				

Sellerie-Frischkäse

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Schälmesser, Küchenmesser, Küchenwaage, Rührschüssel, Handrührgerät mit Raspelaufsatz, Esstlöffel, Schüsseln, Teigschaber
1 Stück	Knollensellerie	putzen, waschen, raspeln;	
1/2	Zwiebel	putzen, würfeln, zum Sellerie geben;	
etwas	Zitronensaft	darüber träufeln;	
200g	Frischkäse	glatt rühren;	
etwas	Walnussmehl	mit Sellerie und Zwiebel unter den Frischkäse heben und mit	
	Salz	pikant würzen;	
	Pfeffer		
	Cayenne- pfeffer		
1 Bund	Schnittlauch	waschen, zerkleinern, unterheben.	
Quelle: Landlust - Rezepte der Jahreszeiten, Band 3			
Name: Antje Sanders			
Ausbildungsjahr: 3			

Paprika-Tofu-Aufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Schälmesser, Küchenmesser, Küchenwaage, Rührschüssel, Pürierstab, Esstlöffel, Kochtopf, Schüsseln, Teigschaber
2	rote Paprikaschoten	putzen, waschen, grob würfeln;	
etwas	Öl	erhitzen, Paprika darin gar köcheln;	
100g	Tofu	zerkrümeln, Paprika dazugeben und mit	
etwas	Zitronensaft	glatt pürieren;	
2-3 EL	gemahlene Mandeln	unterrühren und mit	
	Kräutersalz	abschmecken.	
	Pfeffer		
	Thymian		
Quelle: Brot und Aufstrich (Rezeptbuch Weltbild)			
Name: Antje Sanders			
Ausbildungsjahr: 3			

Avocado-creme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Schneidmesser, Esstlöffel, Gabel
1	reife Avocado	entkernen , aus der Schale herausholen , klein drücken	
1/2	Zitrone	auspressen , dazugeben	
	Salz, Pfeffer	abschmecken	
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Melanie Schubert			
Ausbildungsjahr: 3			

Paprikaquark

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Messer, Löffel, Teigschaber, Schüssel, Brett, Wiegemesser,
125g	Quark	verrühren	
1/2 B.	Crème fraîche		
1/2	Paprikaschote	fein hacken und unter Quarkmasse rühren	
1/2	Zwiebel		
1	Knoblauch- zehe		
	Paprikapulver	zum Abschmecken	
	Schnittlauch	garnieren	
	Salz, Pfeffer	zum Abschmecken	
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Denise Brauer			
Ausbildungsjahr: 3			

Radieschen – Kressecreme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schere, Brett, Schüssel, Gemüsemesser, Schälmesser, Teelöffel, Schneebeesen
1 Kasten	Kresse	klein hacken	
4	Radieschen	klein hacken	
200 g	Frischkäse	alles miteinander vermengen	
¼ TL	Salz		
¼ TL	Pfeffer		
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Ellen Thye			
Ausbildungsjahr: 3			

Kräuterquark

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Brett, Gemüsemesser, Schüssel, Esslöffel,2 Teelöffel
250 g	Quark		
½ Bund	Schnittlauch	fein hacken	
1 EL	Sahne o. Crème fraîche	Alles miteinander vermengen und abschmecken	
	Salz, Pfeffer		
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Ellen Thye			
Ausbildungsjahr: 3			

Paprikaaufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Schneidemesser, Schüsseln, Pfanne, Rührlöffel, Rührschüssel, Servierschüssel
1 Stück	rote Paprika	waschen, putzen, in sehr kleine Stücke schneiden	
½ Stück	rote Zwiebel	schälen, in sehr kleine Würfel schneiden	
Etwas	Olivenöl	Paprika und Zwiebel in der Pfanne dünsten, abkühlen lassen	
300 g	Friskäse	mit Milch, Meersalz und Pfeffer verrühren, wenn Paprika und Zwiebel abgekühlt sind mit unterrühren	
etwas	Milch		
	Meersalz, Pfeffer	Alles in eine Servierschüssel geben und mit ein paar Paprikawürfeln dekorieren	
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Julia Hinrichs			
Ausbildungsjahr: 3			

Minze - Joghurt

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Messer, Rührlöffel, Rührschüssel, Servierschüssel
2-3 EL	Frische Minze	waschen, klein hacken	
300 g	Griechischer Joghurt	Minze mit dem Joghurt verrühren	
	Meersalz, Pfeffer	mit dem Meersalz und Pfeffer abschmecken	
		alles in eine Servierschüssel geben und mit einem Minzeblatt garnieren	
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Julia Hinrichs			
Ausbildungsjahr: 3			

Tomaten-Paprika Aufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Schneidemesser, Esslöffel, Küchenwaage,
1	gelbe Paprika	entkernen und klein schneiden , in eine Schüssel geben	
2	Tomaten		
½ Bd.	Schnittlauch	klein schneiden, dazu geben	
100g	Speisequark	abmessen , unterheben	
	Salz, Pfeffer	abschmecken	
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Melanie Schubert			
Ausbildungsjahr: 3			

Radieschenquark

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Waage, Schneidebrett, Schneidmesser, Schälmesser, Schüsseln, Löffel
½	Radieschen	Radieschen putzen und würfeln Schnittlauch waschen und klein schneiden, Zwiebel schälen und klein schneiden	
½	Schnittlauch		
1/2	Zwiebel		
125g	Quark	Quark und Sauerrahm verrühren und die Zwiebel; Radieschen und Schnittlauch dazu geben	
½ Becher	Sauerrahm		
	Salz Pfeffer Zucker	Die Radieschenquarkmasse mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken	
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Lara Eickhorst			
Ausbildungsjahr:3			

Frischkäse – Feta - Aufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Teigschaber Schüsseln Schneidebrett Messer Abfallschüssel
100 g	Doppelrahm-Frischkäse	Frischkäse und Joghurt zu einer glatten Masse rühren	
100 g	Naturjoghurt		
100 g	Feta Käse	zerbröckeln und zu der Masse geben	
1	Paprikaschote (rot)	Waschen, in feine Würfel schneiden, zur Käsemasse geben	
	Salz und Pfeffer	würzen und abschmecken	
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Lena Koutonou			
Ausbildungsjahr: 3			

Schnittlauchaufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett , Schneidmesser, Esslöffel, Teelöffel, Küchenwaage
100g	Speisequark	abwiegen und in eine Schüssel geben, vermengen	
50g	Schmand		
½ Bd.	Schnittlauch	klein schneiden dazu geben	
	Salz, Pfeffer	abschmecken	
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Melanie Schubert			
Ausbildungsjahr: 3			

Pizza-Brotausstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Kochtopf, Kochlöffel, Schneidebrett, Küchenmesser, Waage,
½	Zwiebel	ganz klein schneiden und anschließend mit 30g Butter im Topf andünsten	
1	Knoblauchzehe		
250g	Karotten	schälen, zerkleinern und mit den restlichen Zutaten zu dem Knoblauch und der Zwiebel geben,	
105g	Tomatenmark		
180g	Butter		
1TL	Salz	abschmecken und anschließend abkühlen lassen.	
1Spr.	Zitronensaft		
40ml	Sahne		
2TL	Pizzagewürz		
1Pr	Pfeffer		
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Lisa Nungesser			
Ausbildungsjahr: 3			

Feta- Frischkäse Aufstrich mit frischen Kräutern

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schüsseln, Schneebesen, Löffel, Teller,
50g	Fetakäse	abwiegen	
50g	Frischkäse	alles zusammen mischen	
1,5g	Schnittlauch		
1,5g	Petersilie		
1El	Olivenöl		
	Salz, Pfeffer	abschmecken	
Quelle: Aus Heft (Für Gäste Fingerfood-Party)			
Name: Miriam Kayser			
Ausbildungsjahr : 3			

Feta- Frischkäse Aufstrich mit Sesam

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schüsseln, Schneebesen, Löffel, Teller,
15g	Sesam	abwiegen	
50g	Fetakäse	alles zusammen mischen	
50g	Frischkäse		
1EL	Olivenöl		
	Salz. Pfeffer	abschmecken	
Quelle: Für Gäste - Fingerfood-Party			
Name: Miriam Kayser			
Ausbildungsjahr : 3			

Kräuterfrischkäse

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schüssel
200g	Friskäse	in eine Schüssel geben	Teigschaber
1 TL	frisches Basilikum	mit dem Wiegemesser zerkleinern, zum Friskäse geben	TL EL
1 TL	frisches Petersilie	mit dem Wiegemesser zerkleinern, zum Friskäse geben	Waage Wiegemesser
1 TL	Kräutersalz-gewürz	zu den anderen Zutaten geben alles gut mit einem Teigschaber miteinander verrühren	Brett
Quelle: Internet Chefkoch			
Name: Rebecca Marksfeldt			
Ausbildungsjahr: 3			

Tomaten- Petersilie- Friskäse

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schüssel
100g	Friskäse	in eine Schüssel geben	Teigschaber
50g	Joghurt	dazu geben	TL
1 TL	frisches Petersilie	mit dem Wiegemesser zerkleinern, zum Friskäse und Joghurt geben	EL Waage
3 Stck.	Tomaten	in kleine Würfel schneiden , mit dazu geben	Wiegemesser Brett
1 Stck.	Knoblauch-zehe	schälen, halbieren und zerdrücken	Knoblauchpresse
		alles gut miteinander verrühren	
Quelle: Internet Chefkoch			
Name: Rebecca Marksfeldt			
Ausbildungsjahr: 3			

Knoblauch – Feta - Paste

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			
1 Pck.	Schafskäse	pürieren	Waage
6 EL	Olivenöl	unter rühren	Waage
5 Blätter	Basilikum	schneiden oder hacken und unter heben	Messer Knoblauchpresse
1 Zehe	Knoblauch	pressen und unter heben	Abschmecken
	Pfeffer, Salz	würzen	
Quelle: Chefkoch .de			
Name: Jessica Meyer			
Ausbildungsjahr: 3			

Radieschen - Brotaufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			
100g	Quark	glatt rühren	Waage
50g	Joghurt	vermischen	Waage
4-5 St.	Radieschen	schneiden	Messer
1 Spritzer	Zitronensaft	auspressen	
5 Blätter	Salbei	schneiden oder hacken	Zitronenpresse
	Pfeffer, Salz	würzen	Messer
		alles zusammen rühren	abschmecken
Quelle: Chefkoch .de			
Name: Jessica Meyer			
Ausbildungsjahr: 3			

Avocado Brotaufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			
1	Avocado	schälen und klein schneiden	Messer
1	Zwiebeln	fein Schneiden	Messer
1 Spritzer	Zitronensaft oder Limette	auspressen	Zitronenpresse
		alles zusammen vermengen	
Quelle: Chefkoch .de			
Name: Jessica Meyer			
Ausbildungsjahr: 3			

Radieschen-Frischkäse

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett
5	Radieschen	waschen, in feine Scheiben schneiden und anschließend in feine Stifte schneiden	Messer Schüssel Abfallschüssel
250g	Frischkäse	in einer Schüssel mit der Butter verrühren und die Masse mit Salz Pfeffer und Muskat abschmecken und danach die Radieschen dazugeben	Esslöffel Teelöffel
1 EL	Butter		
1 Prise	Muskat Salz Pfeffer		
Quelle: Eigene Rezeptsammlung Kochbuch			
Name: Tomke Hobbiebrunken			
Ausbildungsjahr : 3 Lehrjahr			

Käsecreme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneebeesen, Schüssel, 1TL und 2EL,
100g	Butter	alles verrühren, ziehen lassen	
200g	Schmelzkäse		
200g	Frischkäse		
1TL	Currypulver		
1TL	Fondor		
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Sabrina Brakenhoff			
Ausbildungsjahr: 3			

Gemüseaufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Brett, Messer, Bratpfanne, Küchenfreund, Teller Schneebeesen, Schüssel und 2EL,
1	Zwiebel	waschen, schälen, würfeln,	
1	Möhre		
50g	Sellerie		
50g	Lauch	waschen, putzen, in Streifen schneiden	
		Gemüse andünsten danach abkühlen lassen	
200g	Quark	verrühren, zum Gemüse geben	
2 EL	Kräuter		
etwas	Salz, Pfeffer, Zucker	abschmecken	
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Sabrina Brakenhoff			
Ausbildungsjahr: 3			

Kräuterbutter

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidbrett Messer
1Bund	Schnittlauch	waschen, fein schneiden	
125g	Butter, weich		
2	Knoblauchzehen	schälen und klein schneiden	
1 Prise	Salz		
		alles vermengen und abschmecken	
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Vanessa Hofer			
Ausbildungsjahr: 3			

Chili-Aufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Schälmesser, Küchenmesser, Küchenwaage, Schüsseln Probierlöffel, Rührlöffel,
150g	Friskäse(wahlweise mit oder ohne Kräutern)	abwiegen, in eine Schüssel geben	
1	rote Chilischote	entkernen, in kleine Stücke hacken	
1/4	Zwiebel (groß)	schälen, fein würfeln	
2	Knoblauchzehen	schälen, hacken, mit Salz zerreiben, mit den anderen Zutaten verrühren	
	Salz, Pfeffer	abschmecken	
1	Kleine rote Chilischote	zur Verzierung	
Quelle: Rezeptsammlung aus dem Betrieb mit eigenen Abwandlungen			
Name: Wencke Martini			
Ausbildungsjahr: 3.			

Tomate-Basilikum-Aufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Schälmesser, Küchenmesser, Küchenwaage, Schüsseln, Probierlöffel, Rührlöffel, Esslöffel,
150g	Friskäse(wahlweise mit oder ohne Kräutern)	abwiegen, in eine Schüssel geben	
6EL	Tomatenmark	mit Esslöffel portionieren	
1/4	Zwiebel(groß)	schälen, fein würfeln	
2	Knoblauchzehen	schälen, hacken, mit Salz zerreiben, mit den anderen Zutaten verrühren	
	Salz, Pfeffer	abschmecken	
8-10 Blätter	Basilikum	in Streifen schneiden, mit in die Masse geben, mit ein paar Blättern garnieren	
Quelle: Rezeptsammlung aus dem Betrieb mit eigenen Abwandlungen			
Name: Wencke Martini			
Ausbildungsjahr: 3.			

Paprika-Feta-Aufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Schälmesser, Küchenmesser, Küchenwaage, Schüsseln, Pürierstab, Probierlöffel, Rührlöffel, Esslöffel,
150g	Friskäse(wahlweise mit oder ohne Kräutern)	abwiegen, in eine Schüssel geben	
250g	Feta-Käse	zerbröseln, mit in die Schüssel geben	
2	Knoblauchzehen	schälen, hacken, mit Salz zerreiben, mit den anderen Zutaten verrühren	
½	Paprika	waschen, entkernen, in feine Würfel schneiden	
1 Bund	Schnittlauch	fein hacken, dann die Masse pürieren etwas zum garnieren zurückbehalten	
	Salz, Pfeffer	abschmecken	
Quelle: Rezeptsammlung aus dem Betrieb mit eigenen Abwandlungen			
Name: Wencke Martini			
Ausbildungsjahr: 3.			

Mascarpone-Frischkäseaufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Schälmesser, Küchenmesser, Küchenwaage, Rührschüssel, , Esslöffel, Schüsseln, Teigschaber
8 kleine	Möhren	schälen, feine Streifen raspeln	
400g	Mascarpone	zu einer glatten Masse verrühren	
800g	Friskäse		
2Bund	Lauchzwiebeln	waschen, feine Ringe schneiden	
	Gewürze	Aufstrich abschmecken	
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Christine Erlich			
Ausbildungsjahr: 3. Ausbildungsjahr			

Kräuterbutter

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schüsseln Probierlöffel, Rührlöffel,
250 g	Butter	miteinander vermengen	
½ P	TK-Kräuter		
1 Pr.	Salz	abschmecken	
1,5	Knoblauchzehen		
Quelle:			
Name: Nicole Steinke			
Ausbildungsjahr: 1			

Chili - Brotaufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Schälmesser, Küchenmesser, Küchenwaage, Rührschüssel, Esslöffel, Schüssel, Teigschaber,
800g	Friskkäse	Friskkäse mit der Sahne verrühren	
400ml	Sahne		
2	Knoblauch- zehe	schälen, feine Würfel schneiden	
1 Bund	Schnittlauch	waschen, feine Ringe schneiden	
2	Chilischoten	halbieren, feine Ringe schneiden	
2TL	Chilipulver, Gewürze	abschmecken	
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Christine Erlich			
Ausbildungsjahr: 3. Ausbildungsjahr			

Bresso a la Topper

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte	
4 Port.			Schneidebrett, Schälmesser, Rührschüssel, Handrührgerät mit Rührhaken, Esslöffel, Schüssel, Knoblauchpresse	
500 g	Magerquark	alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermengen, abschmecken		
1 B	Schmand			
1 B	Sahne			schlagen
2	Knoblauch- zehen			aus- pressen
1 TL	Salz			
1 P	TK „8-Kräuter „			
Quelle: Eigene Rezeptsammlung				
Name: Caroline Bartsch				
Ausbildungsjahr: 1				

Apfel-Gurken-Aufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Schälmesser, Rührschüssel, Esslöffel,
200 g	Magerquark	Quark mit Zucker verrühren	
2 TL	Zucker		
1 EL	Zitronensaft	auspressen	
2	Äpfel	waschen, schälen, raspeln	
50 g	Gurke		
70 g	Dinkelflocken	unterheben	
	Salz und Pfeffer	abschmecken	
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Marita Schlarbaum			
Ausbildungsjahr: 1			

Frühlingsfrischkäse mit Möhren

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Schälmesser, Küchenmesser, Küchenwaage, Schüsseln, Probierlöffel, Rührlöffel,
100 g	Ricotta	miteinander verrühren	
150 g	körniger Frischkäse		
1	Möhre	schälen, waschen, raspeln, putzen, waschen, fein würfeln, unter Käsemasse rühren	
4	Radieschen		
1 Spritzer	Zitrone	würzen, abschmecken	
	Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel		
1 Beet	Kresse	waschen, trocknen, vom Beet schneiden und unter Käsecreme heben	
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Marita Schlarbaum			
Ausbildungsjahr: 1			

Ajvar-Feta-Creme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Schälmesser, Küchenmesser, Küchenwaage, Schüsseln, Probierlöffel, Rührlöffel,
100 g	Feta	zerbröseln, mit Frischkäse und Rapsöl verrühren	
100 g	Frischkäse mit Kräutern		
1,5 EL	Rapsöl		
2	Knoblauch- zehen	pressen	
3 EL	Ajvar	abschmecken	
	Basilikum	putzen, waschen, hacken,	
1/2	rote Paprika	putzen, waschen, würfeln und zur Käsemasse geben	
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Marita Schlarbaum			
Ausbildungsjahr: 1			

Frischkäse-Feta

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Schälmesser, Küchenmesser, Schüssel, Probierlöffel, Rührlöffel,
100g	Feta - Käse	klein hacken	
100g	Frischkäse	dazugeben	
1 TL	Paprika	und verrühren	
1	Knoblauch- zehe	klein hacken, dazu geben	
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Nicole Steinke			
Ausbildungsjahr: 1			

Kohlrabi-Frischkäse

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Schälmesser, Küchenwaage, Schüsseln, Probierlöffel, Rührlöffel, Reibe
1/4	Kohlrabi	waschen und schälen, raspeln und zum Frischkäse geben	
100g	Frischkäse	abwiegen und in eine Schüssel geben	
1/4	Zwiebel	Zwiebel in feine Würfel schneiden und hinzufügen	
1TL	Rapsöl	hinzufügen	
½ Prise	Salz	hinzufügen und abschmecken	
Quelle:			
Name: Michelle Weinz			
Ausbildungsjahr: 1. Ausbildungsjahr			

Tomaten-Möhren Aufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Schälmesser, Küchenwaage, Schüsseln, Probierlöffel, Rührlöffel, Reibe
2	Möhren	waschen und raspeln	
1	Zwiebel	Zwiebel fein hacken	
100g	Butter	abwiegen und untermengen	
0,4 Tube	Tomatenmark	zusammen mit den Zwiebeln hinzufügen	
Quelle:			
Name: Michelle Weinz			
Ausbildungsjahr: 1. Ausbildungsjahr			

Frischkäse Philadelphia

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schüsseln, Probierlöffel, Rührlöffel
1Dose	Cashewkerne	zerkleinern	
100g	Frischkäse	alles miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken	
100g	Naturjoghurt		
100g	Kräuter Frischkäse		
	Salz, Pfeffer	abschmecken	
Quelle:			
Name: Michelle Weiz			
Ausbildungsjahr: 1. Ausbildungsjahr			

Philadelphia Aufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Messer, Schneebeesen, Küchenwaage, Rührschüssel
100g	Joghurt	Gemüse zerkleinern und mit allen Zutaten vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.	
200g	Saure Sahne		
175g	Philadelphia		
2 EL	8 Kräuter		
3	Tomaten		
1 halbe	Salatgurke		
	Salz /Pfeffer		
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Annika Schwarting			
Ausbildungsjahr: 2			

Avocadocreme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.		Personalhygiene, Arbeitsplatzaufbau	Küchenmesser, Küchenwaage, Schüsseln Probierlöffel, Pürierstab, Knoblauchpresse
1	reife Avocado	Zutaten abwägen, Avocado pürieren	
1 kl	Knoblauch- zehe	Knoblauch auspressen	
50g	Quark	Zutaten mit der Avocado vermengen und mit Salz abschmecken	
25g	Gurke		
	Salz		
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Annika Wilken			
Ausbildungsjahr: 2			

Currycreme mit Schnittlauchröllchen

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.		Personalhygiene, Arbeitsplatzaufbau	Küchenmesser, Küchenwaage, Schüsseln Probierlöffel, Rührlöffel,
4 Stängel	Schnittlauch	In Röllchen schneiden	
100g	Frischkäse	Frischkäse, Currypulver und den Schnittlauch vermengen mit Salz abschmecken	
2 EL	Currypulver		
1 Prise	Salz		
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Annika Wilken			
Ausbildungsjahr: 2			

Radieschenquark

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Messer, Schneidunterlage, Schneebeesen, Rührschüssel
250 g	Quark	glatt rühren	
2 EL	Crème Fraîché		
1 Bund	Radieschen	fein würfeln	
2 – 3 EL	8 Kräuter	dazugeben	
	Salz	abschmecken	
	Pfeffer		
Quelle:			
Name: Bianca Kleen			
Ausbildungsjahr: 2			

Paprika-Creme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Schälmesser, Küchenmesser, Küchenwaage, Schüsseln Probierlöffel,
250 g	Quark 40% Fett	Quark und Schmand verrühren.	
1 Becher	Schmand		
1	Paprikaschote	Paprika waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden	
1	Apfel	Apfel waschen entkernen und in kleine Stücke schneiden	
1	Zwiebel	Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden	
	Salz, Pfeffer	alles miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken	
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Florian Siebrands			
Ausbildungsjahr: 2. Ausbildungsjahr			

Radieschen-Frischkäse

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Messer, Waage, Schüssel
1 Bund	Radieschen	waschen und in kleine Würfel schneiden und zum Frischkäse geben	
150g	Frischkäse		
50g	Naturjoghurt	abwiegen und zu dem Frischkäse geben.	
	Salz, Pfeffer	abschmecken	
Quelle:			
Name: Marita Kleen			
Ausbildungsjahr: 2. Ausbildungsjahr			

Frischkäse Chili- Knoblauch

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Waage, Schneebeesen, Teelöffel, Messer, Rührschüssel
200g	Frischkäse	abwiegen, in einer Rührschüssel mit Gewürzen verrühren und abschmecken	
1 TL	Chili-Knoblauch		
	Mit Salz und Pfeffer		
	Schnittlauch	Schnittlauch waschen und trocken abtupfen	
5	Tomaten	Tomaten und gelbe Paprika waschen, Kerngehäuse der Tomaten mit ein Teelöffel ausschaben, Paprika halbieren und entkernen, in Würfel schneiden	
1	Gelbe Paprika		
		Fertigen Frischkäse mit einem Teelöffel in die ausgehüllten Tomaten füllen, mit Paprika Würfel Dekorieren	
		Mit Pumpernickel auf einer Silberplatte anrichten	
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Kerstin Rüdibusch			
Ausbildungsjahr:2			

Paprika-Frischkäse-Creme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Waage, Messer, Schüssel
200g	Frischkäse	abwiegen	
150g	Quark	abwiegen und mit Quark verrühren	
1	rote Paprika	waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden und hinzufügen	
1EL	Petersilie	abschmecken	
1TL	Paprikapulver		
	Salz, Pfeffer		
Quelle:			
Name: Marita Kleen			
Ausbildungsjahr: 2. Ausbildungsjahr			

Mediterraner Aufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Pürierstab, Rührschüssel, Esslöffel, Teelöffel,
1 Pck.	Schafskäse	Schafskäse, Tomaten, Oliven, Tomatenmark und Basilikum pürieren Olivenöl dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken	
5	getrocknete Tomaten		
5	Schwarze Oliven		
1 EL	Tomatenmark		
1 TL	Basilikum		
	Salz		
	Pfeffer		
	Olivenöl		
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Nena Cordemann			
Ausbildungsjahr: 2			

Kräuterfrischkäse

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Küchenwaage, Schüssel, Probierlöffel, Messbecher, Ablageteller, Abfalleimer, Schneebesen
500g	Quark	Quark, Schmand und Sahne vermischen	
200ml	Sahne		
200ml	Schmand		
1Pck	Kräuter	7 Kräutermischung dazu geben	
	Salz /Pfeffer	abschmecken	
Quelle:			
Name: Sabina Janssen			
Ausbildungsjahr: 2			

Tomaten – Mozzarella Aufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Abfallbehälter, Küchenmesser, Schüsseln Probierlöffel, Rührlöffel, Pürierstab
½ l	Milch	in kleine Stücke schneiden	
4	Tomaten		
1	Mozarella		
1	Zwiebel		
	Oregano		
		Alles in einer Schüssel pürieren und abschmecken	
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Romina Faas			
Ausbildungsjahr: 3			

Gemüse-Brot-Aufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schüssel, Brett, Messer, Pürierstab, Pfanne, Topf, Kochlöffel
50g	Zwiebeln	alle n Zutaten in kleine Würfel schneiden	
50g	Paprika, rot		
50g	Champignon		
50g	Knollensellerie		
100g	Möhren		
50g	Butter	alles anschmoren, würzen, gardünsten und pürieren	
100ml	Gemüsebrühe	zum Kochen bringen, Weizenmehl einrühren und ausquellen lassen. Gemüse dazu geben und pürieren. Abschmecken.	
50g	Weizenmehl		
	Salz Pfeffer Kräuter		
Quelle: eigene Rezeptsammlung			
Name: Rieke Hölzer			
Ausbildungsjahr: 2			

Avocado-Brottaufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schüssel, Messer, Löffel, Pürierstab, Knoblauchpresse
1	reife Avocado	halbieren und entkernen, das Fruchtfleisch herausheben	
1/2	Zwiebel	fein zerschneiden	
1	Knoblauch- zehe	fein auspressen	
1Tl	Senf	alles mit dem Pürierstab pürieren und abschmecken	
1Tl	Zitronensaft		
	Salz Pfeffer		
Quelle: eigene Rezeptsammlung			
Name: Rieke Hölzer			
Ausbildungsjahr: 2			

Tomaten Creme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
2 Port.			Messer, Küchenwaage, Schüsseln, Pürierstab, Löffel ,
1	Knoblauchzehen	Alles mit einander pürieren abschmecken	
20g	Getrocknete Tomaten		
100g	Frischkäse		
3EL	Milch		
Quelle: EWE Kochbuch			
Name: Verena Sommerfeld			
Ausbildungsjahr: 2			

Spuntenkäse

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Rührschüssel, Schneebeesen, Schneidunterlage, Messer
150 g	Butter (Raumtemperatur)	alle genannten Zutaten verrühren	
250 g	Quark		
200 g	Friskäse (light)		
1	Zwiebel	fein würfeln und zu dem „Käse“ geben	
½ EL	Paprikapulver	abschmecken	
	Kümmel, Salz, Pfeffer		
Quelle: Kochbuch: Kuhles mit Milch			
Name: Rieke Meyer			
Ausbildungsjahr: 2			

Friskäse - Aufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Küchenmesser, Küchenwaage, Schüsseln Probierlöffel, Rührlöffel, Abfallbehälter
4	Knoblauchzehen	Klein hacken	
1 Bund	Schnittlauch	klein hacken	
500g	Quark	Alles in einer Schüssel zusammen rühren und abschmecken	
2 Becher	Hüttenkäse		
1 Prise	Salz		
1 Prise	Pfeffer		
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Romina Faas			
Ausbildungsjahr: 2			

Linsen Creme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
2 Port.			Topf, Küchenwaage, Schüsseln, Pürierstab, Löffel
25g	Linsen rote	weich kochen, alles mit einander pürieren und abschmecken	
1TL	Bohnenkraut		
1TL	Basilikum		
	Oregano		
	Majoran		
1EL	Hefeflocken		
2EL	Tomatenmark		
Quelle: Koch buch			
Name: Verena Sommerfeld			
Ausbildungsjahr: 2			

Paprika-Möhren-Aufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Schälmesser, Küchenmesser, Küchenwaage, Schüsseln Probierlöffel, Rührlöffel, Pürierstab, Kochlöffel
250g	Paprikaschoten	Das Gemüse waschen, putzen & schneiden. In einem Topf mit Butter ca. 10 Minuten andünsten, zwischendurch rühren. Kräuter waschen, trocken tupfen & fein hacken. Das Gemüse mit den Kräutern pürieren. Die Gewürze zugeben und den Aufstrich mit Nüssen anbinden & kühl stellen.	
1	Möhre		
1	Zwiebel		
2	Knoblauchzehen		
50g	Butter		
3El	Nüsse(gerieben)		
	Kräutersalz		
	Thymian		
	Dill		
	Petersilie		
Quelle: ugb.de			
Name: Verena Eilts			
Ausbildungsjahr: 2			

Mascarpone-Lachscreme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Rührschüssel, Gabel, Rührlöffel, Schneidemesser, Schneidebrett, Küchenwaage
120g	Mascarpone	glatt rühren	
80g	Räucher- lachs	schneiden, mit der Mascarpone vermengen,	
1 Spritzer	Zitronensaft	Zitronensaft zugeben	
1 kl.	Zwiebel	schälen, in kleine Würfel schneiden	
3-4 Zweige	Dill	fein hacken	
		Zwiebeln und Dill mit der Masse vermengen	
	Salz, Pfeffer	würzen	
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Angie Weiß			
Ausbildungsjahr: 3			

Thunfischcreme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Rührschüssel, Gabel, Rührlöffel, Schneidemesser, Schneidebrett, Küchenwaage
250g	Frischkäse	alles zu einer Masse verrühren	
1 Dose	Thunfisch		
1 EL	Gehackte Petersilie		
2 EL	Gehackter Schnittlauch		
1 Prise	Salz	zum Abschmecken	
Quelle: aus einem Rezeptbuch			
Name: Denise Brauer			
Ausbildungsjahr: 3			

Lachsquark

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneebeesen, Zitronenpresse, Rührschüssel
1/2	Zitrone	auspressen,	
250 g	Quark	glatt rühren	
75 g	Lachsschnitzel	dazugeben	
	Paprika	abschmecken	
	Zucker		
Quelle:			
Name: Bianca Kleen			
Ausbildungsjahr: 2			

Lachsaufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Waage Schüsseln Messer Brett Löffel Teigschaber
300g	Friskäse	glatt rühren	
75ml	Sahne	dazu geben und mischen	
100g	Lachs	in kleine Würfel schneiden und unterheben	
	Salz	würzen	
	Pfeffer		
	Dill	dekorieren	
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Heike ter Vehn			
Ausbildungsjahr: 3			

Avocado-Lachs-Creme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Rührschüssel, Pürierstab, Schneidebrett, Schneidemesser, Schälmesser, Schüsseln, Löffel, Servierschüssel
1 Stück	Reife weiche Avocado	schälen, klein schneiden, pürieren	
100 g	Ger. Lachs	Lachs klein schneiden, mit zur Avocado geben, pürieren	
1 EL	Saure Sahne	unter die Creme rühren,	
1 EL	Olivenöl	mit in die Creme einrühren,	
	Meersalz, Pfeffer	mit Meersalz und Pfeffer abschmecken	
		in eine Servierschüssel geben und mit etwas Lachs garnieren	
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Julia Hinrichs			
Ausbildungsjahr: 3			

Thunfisch Brotaufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Waage Messer Schüssel
100g	Mascarpone	abwiegen und glatt rühren	
1 Dose	Thunfisch	unterheben	
Je nach Bedarf	Zwiebeln	fein schneiden und unterheben	
	Pfeffer, Salz	würzen	
		alles zusammen vermengen	
Quelle: Chefkoch .de			
Name: Jessica Meyer			
Ausbildungsjahr: 3. Jahr			

Frischkäse – Thunfisch - Aufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Teigschaber Schüsseln Schneidebrett Messer Abfallschüssel Dosenöffner
100 g	Doppelrahm- frischkäse	Frischkäse und Joghurt zu einer glatten Masse rühren	
100 g	Naturjoghurt		
100 g	Fetakäse	zerbröckeln und zu der Masse geben	
1	Paprikaschote (rot)	waschen, in feine Würfel schneiden, zur Masse geben	
100 g	Thunfisch	dazu geben und vorsichtig vermengen	
	Salz und Pfeffer	würzen und abschmecken	
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Lena Koutonou			
Ausbildungsjahr: 3			

Lachscreme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Küchenmesser, Küchenwaage, Schüsseln, Teigschaber
200g	Brunch	abwiegen und in die Schüssel geben.	
250g	Crème fraîche		
1/2	Zwiebel	Zwiebel fein würfeln und mit in die Schüssel geben.	
½ Bund	Schnittlauch	unter den Brunch, Crème fraîche und der Zwiebel rühren.	
	Dill		
100g	Lachs, geräuchert	in kleine Würfel schneiden, und unter die Creme heben.	
	Pfeffer	die Creme abschmecken	
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Lisa Nungesser			
Ausbildungsjahr: 3			

Lachs- Dill Aufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett , Schneidemesser, Esslöffel, Zitronenpresse, Teelöffel
100 g	Speisequark	abwiegen und in eine Schüssel geben	
50 g	Lachs	abwiegen, klein schneiden und unter den Quark rühren	
10 g	Dill		
½	Zitrone	auspressen , Saft unterrühren	
	Salz , Pfeffer	Abschmecken	
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Melanie Schubert			
Ausbildungsjahr: 3			

Lachscreme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Sieb, Schneidebrett, Schälmesser, Küchenmesser, Küchenwaage, Rührschüssel, Pürierstab, Handrührgerät mit Rührhacken, Esslöffel, Kochtopf, Schüsseln, Teigschaber
100g	Lachs geräuchert	Lachs waschen & fein schneiden.	
125 g	Quark	Quark und Sahne glatt rühren. Geriebenen Bergkäse dazu geben, mit dem geschnittenen Schnittlauch und Basilikum-Pesto vermengen.	
3 EL	Sahne		
2 EL	Bergkäse gerieben		
1 Bund	Schnittlauch		
30 g	Basilikum Pesto		
	Salz /Pfeffer	mit Salz und Pfeffer die Creme würzen, und den Lachs dazu geben.	
Quelle: 1 Brot / 50 Brotaufstriche (GU Verlag) Wenige Veränderungen. Auch lecker mit Schinken.			
Name: Mareike Brüntje			
Ausbildungsjahr: 3 Jahr.			

Thunfischcreme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Sieb, Schneidebrett, Schälmesser, Küchenwaage, Rührschüssel, Handrührgerät mit Rührhacken, Esslöffel, Schüssel, Knoblauchpresse
1 Dose	Thunfisch	abtropfen lassen	
100g	Butter	abwiegen und in Mikrowelle erwärmen	
1	Kl. Zwiebel	abschälen und in kleine Würfel schneiden	
½ Bd	Petersilie	Petersilie waschen und fein hacken	
1 TL	Zitronensaft	abmessen	
1	Knoblauch- zehe	pellieren und auspressen	
	Salz, Pfeffer, Paprika	alle Zutaten in eine große Schüssel geben, vermengen und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken	
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Caroline Bartsch			
Ausbildungsjahr: 1			

Thunfisch Aufstrich:

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Messer, Gabel, Schneebeesen, Schüssel
200g	Friskäse	die Zwiebel klein hacken, Friskäse mit zerrupftem Thunfisch zugeben und vermengen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.	
1 Dose	Thunfisch ohne Öl		
1 halbe	Rote Zwiebel		
	Salz/Pfeffer		
	Zitronensaft		
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Annika Schwarting			
Ausbildungsjahr: 2			

Lachs-Creme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Schälmesser, Küchenmesser, Küchenwaage, Schüsseln Probierlöffel, Rührlöffel,
200 g	Lachs	Lachs in kleine Stücke zerteilen	
80 g	Sahne	mit Sahne und saurer Sahne vermengen	
3 EL	Saure Sahne		
1 EL	Zitronensaft	Zitronensaft und Dill dazugeben	
¼ Bund	Dill		
	Salz, Pfeffer	mit Salz und Pfeffer abschmecken	
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Florian Siebrands			
Ausbildungsjahr: 2. Ausbildungsjahr			

Krabbencreme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Schälmesser, Küchenmesser, Küchenwaage, Schüsseln Probierlöffel, Rührlöffel, Pürierstab,
100ml	Milch	Milch & Öl pürieren und zu einer Mayonnaise verarbeiten. Zitrone hinzufügen. Kräuter waschen, trocken tupfen & fein hacken. Mayonnaise mit Kräutern und Gewürzen abschmecken und die Krabben zugeben.	
350ml	Öl		
4Spritzer	Zitrone		
100g	Krabben		
	Salz		
	Pfeffer		
Prise	Zucker		
	Petersilie		
	Dill		
Quelle: eigene Rezeptsammlung			
Name: Verena Eilts			
Ausbildungsjahr: 2			

Schinken – Butter

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Brett, Gemüsemesser, Schüssel,
50 g	Schinken- würfel	klein schneiden	
3 EL	Schnittlauch	fein hacken	
250 g	Butter	weiche Butter mit Schinken und Schnittlauch vermengen	
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Ellen Thye			
Ausbildungsjahr: 3			

Porree-Schinken-Aufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett Messer Schüssel Abfallschüssel Esstlöffel Teelöffel Waage
50g	Porree (Lauch)	gut waschen und danach fein hacken	
100g	Schinken	in feine Würfel schneiden	
100g	Saure Sahne	in einer Schüssel mit Salz ,Pfeffer, Zucker und Zitronensaft verrühren und abschmecken und Porree und Schinken unterrühren	
	Salz Pfeffer		
1 Prise	Zucker		
1 TL	Zitronensaft		
Quelle: Eigene Rezeptsammlung Kochbuch			
Name: Tomke Hobbiebrunken			
Ausbildungsjahr: 3 Lehrjahr			

Bayrischer Aufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneebeesen, 2Schüssel, 2EL, Brett und Messer
200g	Frischkäse	verrühren, ziehen lassen, abschmecken	
2EL	Schmand		
2EL	Tomatenmark		
2EL	Remoulade		
etwas	Salz		
5 Scheib.	Kochschinken	würfeln, zur Masse geben	
3	Gewürzgurken		
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Sabrina Brakenhoff			
Ausbildungsjahr: 3			

Schinkencreme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidbrett Messer Pürierstab
100g	Geräucherten Schinken	fein schneiden	
100g	Cocktail-tomaten	klein schneiden	
100g	Ricotta	alles zusammen pürieren und abschmecken	
	Salz/Pfeffer		
1 Prise	Nelkenpulver		
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Vanessa Hofer			
Ausbildungsjahr: 3			

Schinkencreme Aufstrich:

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Messer, Schneebeesen, Küchenwaage, Schüssel
4 Scheiben	Kochschinken ohne Fettrand	Den Kochschinken zerkleinern und mit dem Magerquark verrühren, mit den Gewürzen abschmecken.	
250g	Magerquark		
	Zitronenpfeffer		
1 Prise	Currypulver		
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Annika Schwarting			
Ausbildungsjahr: 2			

Tiroler Schinken

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Küchenmesser, Küchenwaage, Schüsseln Probierlöffel, Schneebeesen
100g	Schinken	Schinken klein schneiden	
125g	Quark	Quark und Sahne in einer Schüssel glatt rühren	
3EL	Sahne		
2EI	Käse	Käse raspeln und mit Schinken unter die Quark-Sahnecreme rühren mit Salz abschmecken	
Quelle: Kochbuch			
Name: Grete Geschwentner			
Ausbildungsjahr: 2			

Schinken Quark

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schüssel, Messer, Schneidebrett, Knoblauchpresse
5EI	Quark	den Quark mit dem Frischkäse in einer Schüssel vermischen	
1EL	Frischkäse		
1/2	Gurke	schälen und in sehr kleine Würfel schneiden und hinzufügen	
1/2	Paprika	waschen, entkernen, und in sehr kleine Würfel schneiden und hinzufügen	
1Scheibe	Kochschinken	in kleine Scheiben schneiden und auch hinzufügen	
2	Knoblauch-Zehen	pressen und unterrühren	
		das Ganze mit etwas Salz, Pfeffer, Oregano und Paprikagewürz abschmecken	
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Marieke Hülsmann			
Ausbildungsjahr: 2. Ausbildungsjahr			

Fleischsalat

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Hohes Rührgefäß, Pürierstab, Schneidunterlage, Messer
1 TL	Senf	Alle genannten Zutaten in ein hohes Gefäß geben (Achtung Salz erst zum Schluss, denn es mindert die Funktion, des Emulgators) und mit dem Pürierstab verrühren.	
1 EL	Essig		
100 ml	Milch		
1 ½ TL	Zucker		
200 ml	Öl	nach und nach unter Rühren hinzugeben	
½ TL	Salz	angerührte Mayonnaise mit Salz und Kräutern abschmecken	
	Kräuter		
½ Ring	Fleischwurst	fein würfeln und zur Mayonnaise geben	
2-3	Gewürzgurken		
½	Zwiebel		
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Rieke Meyer			
Ausbildungsjahr: 2			

Fleischsalat

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Küchenmesser, Küchenwaage, Schüsseln Probierlöffel, Rührlöffel,
etwas	Olivenöl		
1 Zweig	Rosmarin		
250g	Fleischwurst	in kleine Streifen schneiden	
250g	Gewürzgurken		
250g	Mayonnaise		
	Basilikum	Alles in einer Schüssel verrühren und abschmecken	
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Romina Faas			
Ausbildungsjahr: 2			

Schinkencreme

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Messer, Schüssel, Waage
60g	Kochschinken	in kleine Würfel schneiden	
100g	Quark	abwiegen und mit dem Kochschinken vermengen	
1Prise	Currypulver	abschmecken	
	Zitronenpfeffer		
Quelle:			
Name: Marita Kleen			
Ausbildungsjahr: 2. Ausbildungsjahr			

Pikanter Eieraufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Kochtopf mit Deckel Messer Brett Schüsseln Waage Eieruhr Löffel Teigschaber
250 g	Quark	glatt rühren	
1 kleine	Zwiebel	fein schneiden und unterheben	
100 g	Gewürzgurken	fein schneiden und unterheben	
2 Stück	Eier	kochen, abkühlen lassen, klein schneiden und unterheben	
	Salz	würzen	
	Pfeffer		
	Petersilie	dekorieren	
Quelle: Eigene Rezeptsammlung			
Name: Heike ter Vehn			
Ausbildungsjahr: 3			

Eieraufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Gabel, Teelöffel, Rührschüssel, Handrührgerät
2	Eier	gekochte Eier hacken und mit Schnittlauch, Remoulade, Senf, Salz und Pfeffer verrühren	
4 Tl	Remoulade		
4 Tl	Schnittlauch		
2 Tl	Senf		
	Salz		
	Pfeffer		
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Nena Cordemann			
Ausbildungsjahr: 2			

Eieraufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Kochtopf, Schneidebrett, Schneidemesser, Schüsseln, Rührschüssel, Rührlöffel, Servierschüssel
2-3 Stück	Eier	hart kochen, abkühlen lassen, schälen, in Würfel schneiden	
3-4 EL	Frischer Schnittlauch	waschen, hacken,	
1 Becher	Saure Sahne	mit den Eiern und dem Schnittlauch verrühren, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken	
	Meersalz, Pfeffer		
		in eine Servierschüssel geben, mit etwas Schnittlauch und Eierscheiben dekorieren	
Quelle: Eigene Vorlage			
Name: Julia Hinrichs			
Ausbildungsjahr: 3			

Zucchini-aufstrich

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Topf, Pfanne, Küchenfreund, Schneidebrett, Schneidemesser Schüsseln, Waage, Löffel
300g	Zucchini	Zucchini waschen, fein raspeln und etwas Salz rüber streuen, 5 min ruhen lassen	
2	Eier	10 min kochen	
100g 2 Zehen ½ Bund	Zwiebeln Knoblauch Petersilie	Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein hacken. Petersilie waschen und klein hacken	
		Eier aus dem Wasser nehmen und abschrecken und klein schneiden	
2 El	ÖL	Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch dazu geben und glasig an braten. Zucchini hinzufügen und bei mittlere Hitze schmoren, bis die Flüssigkeit verschwunden ist. Abkühlen lassen	
2 EL 2 EL 1 EL	Crème fraîche Frischkäse Zitronensaft	Crème fraîche, Frischkäse und Zitronensaft zur Zucchini-masse geben und verrühren	
	Cayennepeffer Salz	Zucchini-masse mit Cayennepeffer und Salz abschmecken	
Quelle: Chefkoch.de			
Name: Lara Eickhorst			
Ausbildungsjahr:3			

Eiersalat

Mengen und Zutaten		Arbeitsablauf	Arbeitsgeräte
4 Port.			Schneidebrett, Küchenmesser, Küchenwaage, Schüssel, Probierlöffel, Pürrierstab, Messbecher, Ablageteller, Abfalleimer, Hohes Gefäß
100ml	Milch (1,5% Fett)	mit einem Pürrierstab schlagen	
200ml	Öl	Tropfenweise dazugeben	
1Tl	Senf	abschmecken	
	Salz		
2 Spritzer	Zitronensaft		
7	Eier	hart gekocht, klein schneiden	
	Pfeffer, Salz	abschmecken	
Quelle:			
Name: Sabina Janssen			
Ausbildungsjahr: 2			

Berufswettbewerb Hauswirtschaft 2013

40 Auszubildende erbrachten beim Berufswettbewerb der Hauswirtschaft an den Berufsbildenden Schulen 3 der Stadt Oldenburg am 05. und 06. Februar hervorragende Leistungen. Die besten TeilnehmerInnen qualifizierten sich für den Landesentscheid in Cloppenburg! Der Wettbewerb stand unter dem Motto „Grüne Berufe sind voller Leben - Zukunft braucht Nachwuchs“



BBS 3 Oldenburg
Willersstraße 9
26123 Oldenburg
FON: 0441 / 98 36 10
FAX: 0441 / 98 36 140
E-mail: schule@bbs3-ol.de