

Zitrus-Couscous mit
Hähnchenbrust



Wajos
DIE GENUSSMANUFAKTUR

Bärlauch-Nudelsalat mit
Garnelen



Wajos
DIE GENUSSMANUFAKTUR

Spargelsalat
mit Albaöl



Wajos
DIE GENUSSMANUFAKTUR

Ricotta-Waldmeister-
Parfait



Wajos
DIE GENUSSMANUFAKTUR

Bärlauch-Nudelsalat

250 g Nudeln
250 g Garnelen
100 g Rucola
1 Avocado – entkernt,
geschält und gewürfelt
250 g Cocktailtomaten
3 Lauchzwiebeln – in
feine Ringe geschnitten
2 EL Öl
1 EL Wajos Bärlauch-
Gemüse-Aufstrich
Zitronensaft

Salz
Pfeffer

Für das Dressing:

6 EL Weißweinessig
1 TL scharfer Senf
3 EL Wajos Bärlauch-
Gemüse-Aufstrich
1 Prise Zucker
6 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

Mit dem neuen

Wajos Bärlauch- Gemüse-Aufstrich:

Dieses Rezept ist der
beste Beweis, dass der Bär-
lauch-Gemüse-Aufstrich
mehr als nur ein Aufstrich
ist. Er verleiht dem
Nudelsalat mit Garnelen
eine rustikale Würze mit
dem feinen Geschmack
nach frischem Gemüse.

Zuerst die Nudeln nach
Packungsanweisung
bissfest kochen. Die
Tomaten vierteln und die

Avocadowürfel mit etwas
Zitronensaft beträufeln –
alles mit Lauchzwiebeln
und Rucola vermengen.
Für das Dressing den Bär-
lauch-Gemüse-Aufstrich
mit dem Öl vermischen
und nun auch die anderen
Dressing-Zutaten hinzu-
fügen – über den Salat
geben und vermengen.
Jetzt die Garnelen im Öl
ca. 4 Min. bei geringer
Hitze braten, mit Salz
und dem Bärlauch-Gemü-
se-Aufstrich würzen
und zum Salat reichen.

Zitrus-Couscous mit Hähnchenbrust

4 Stück Hähnchenbrust
1 EL Wajos Zitrone
auf Olivenöl
½ TL Salz
½ TL Pfeffer
1 Zwiebel, klein
2 Chilil, je eine
rote und grüne
3 Knoblauchzehen, gehackt

½ TL Kumin
½ TL Wajos Koriander
¼ TL Paprika
220 g Couscous
420 ml Gemüsebrühe
2 Zitronen
½ Bund Koriander
aMust Sauce Zitrone Kumin
Wajos Zitrone auf Olivenöl

Als erstes bekommt das
Hähnchen eine Marinade:
Hierfür die Zwiebel
schälen und in kleine Würfel
schneiden. Auch die Chilil
halbieren, entkernen und
in feine Streifen schneiden.
Dann beides zusammen
mit Wajos Zitrone auf
Olivenöl, Knoblauch und
der aMust Sauce Zitrone
Kumin vermischen. Die
Hähnchen nun für etwa 30
Minuten darin einlegen.

Jetzt zum Couscous: Diesen
in einen Topf geben und
mit Kumin, Koriander und

Paprika würzen, anschlie-
ßend mit aufgekochter
Gemüsebrühe übergießen
und abgedeckt für circa 10
Minuten quellen lassen. In
der Zeit braten Sie das Häh-
nchen mit der Marinade gar.

Es darf angerichtet werden!
Davor den Couscous aber
noch einmal kräftig durch-
rühren und mit Salz und
Pfeffer abschmecken. Ganz
wichtig: Ein Spritzer frisch
ausgepresster Zitronensaft
auf Couscous und Häh-
nchen macht dieses Gericht
gleich noch köstlicher!

Ricotta-Waldmeister- Parfait

4 Eier
100 ml Wajos Waldmeister-
likör
250 g Ricotta
2 TL Zitronenschale –
gerieben

2 EL Zitronensaft
250 ml Schlagsahne
65 g Zucker
4 Eigelb
Tarteformen

Mit dem neuen Wajos Waldmeisterlikör:

Leuchtend grün, an-
genehm süß und einmalig
frisch: Dieser Waldmeis-
terlikör verbindet alle
typischen Merkmale des
Waldmeisters und macht
dieses Parfait zu einem ech-
ten Frühjahrsgenuss – noch
frischer, noch leckerer.

Die Eier trennen und
das Eigelb mit Zucker
und Waldmeisterlikör
über einem Wasserbad
unter ständigem Rühren
schaumig schlagen – ab-
kühlen lassen. Das Eiweiß
sowie die Sahne jeweils

separat steif schlagen und
kalt stellen. Schließ-
lich verrühren Sie die
erkaltete Eigelbmasse mit
Zitronensaft und Ricotta
und heben dann auch die
Sahne und das Eiweiß
nacheinander unter. Die
Masse schließlich in
kleine Tarteformen füllen
und für mind. 6 Stunden
in das Gefrierfach
stellen – besser länger.

Schließlich das Parfait
aus der Form lösen, mit
etwas Likör beträufeln
und mit einem Blatt
Minze servieren.

Spargelsalat mit Albaöl

500 g grüner Spargel
500 g weißer dünner Spargel
300 g Kirschtomaten
– halbiert
100 g Walnüsse – gehackt
120 g Feta – zerbröselt
6 EL Wajos Albaöl
200 g Garnelen
2 Eier – gekocht, geviertelt

Für das Dressing:
6 EL Balsamico-Essig
60 ml Wajos Albaöl
2 TL Dijon Senf
2 TL Honig
1 Knoblauchzehe
– feingehackt
Salz
Pfeffer

Mit Albaöl:

Mit diesem besonderen
Rapsöl und seinem feinen
Geschmack sahniger
Butter wird dieses Rezept
noch geschmackvoller. Es
intensiviert das köst-
liche Spiel aus frischem
Spargel, fruchtigen
Tomaten, mildem Feta,
knackigen Walnüssen
und würzigen Garnelen.

Für das Dressing Balsa-
mico-Essig zum Kochen
bringen und 3 Minuten
einkochen – kurz ausküh-
len und mit den restlichen

Zutaten mischen. Grünen
Spargel waschen, unteres
Drittel schälen, holzige
Enden abschneiden und
dritteln. Den weißen
Spargel schälen und schräg
in feine Streifen schneiden
– beides in Albaöl an-
braten und beiseitestellen.

Nochmals Albaöl in einer
Pfanne erhitzen und
Garnelen glasig braten.
Schließlich mit Spargel,
Tomaten, Walnüssen,
Feta, Eiern und dem
Dressing mischen.