

*Schmeckt
wie selbstgemacht*

HENGLEIN®



**Deutschland
schmeckt!**

Henglein macht's leicht.



KREATIV KOCHEN – LECKER & GÜNSTIG!

Sparen satt!

Gute Küche muss nicht
teuer sein!

Rezeptideen, Inspiration
und Tipps



**Deutschland
schmeckt!**

Henglein macht's leicht.

Qualität & Vielfalt

HENGLEIN legt besonders viel Wert auf die Qualität der verwendeten Rohstoffe, die schonend und mit größter Sorgfalt verarbeitet werden.

Unser Frische-Sortiment bietet eine Vielzahl wandlungsfähiger Produkte für unzählige Rezeptideen:
Knödel, Spätzle, Schupfnudeln, Gnocchi, Reibekuchen oder ausgerollte Teige wie Pizza- oder Blätterteig:

HENGLEIN bietet für jeden etwas!

LECKER & GÜNSTIG

Frisch und lecker kochen für die ganze Familie muss nicht teuer und aufwändig sein. *HENGLEIN* zeigt euch mit ganz einfachen Tipps und Tricks, wie ihr auch mit einem kleinen Budget jeden Tag im Nu gesunde und abwechslungsreiche Gerichte zaubern könnt.

Ihr spart Geld, kostbare Zeit und schont eure Nerven, denn mit *HENGLEIN* gelingt's garantiert. Und das Beste: Geschmack und Qualität garantiert. Mit etwas Kreativität und Flexibilität bei der Verwendung der Zutaten entstehen so ganz neue Lieblingsgerichte.

Probiert einfach unsere flotten Familienrezepte für den kleinen Geldbeutel. Außerdem helfen euch unsere intelligenten Spartipps dabei, bares Geld zu sparen!

Viel Spaß dabei wünscht euch euer

Norbert Henglein



Seite	REZEPT	PRODUKT			
04	EXTRA: Das 1x1 des Einkaufens				
05	Schupfnudeln mit Sauerkraut	Schupfnudeln			
06	Veggie-Pizza mit grünem Pesto	Pizzateig XXL Dinkelpizzateig XXL			
07	Pfannenrösti mit Pilzragout	Reibekuchenteig			
08	One-Pot-Spätzle mit Hähnchen	Eierspätzle			
09	Apfel-Franzbrötchen	Blätterteig			
10	EXTRA: Aufläufe – süß & herzhaft				
12	Gnocchi-Auflauf mit Süßkartoffel	Pfannen-Gnocchi			
13	Käseknöpfe mit Röstzwiebeln	Knöpfe			
14	Schnittlauch-Reibekuchen mit Kresse-Dip	Reibekuchenteig			
15	Fruchtige Vanille-Schupfnudeln	Schupfnudeln			
16	Bunte Windräder	Pizzateig			
17	Erdbeer-Knödel	Seidenknödelteig			
18	Schupfnudel-Pfanne mit Hackbällchen	Schupfnudeln			

Schwierigkeitsgrad:



Einfach · Mittel · Raffiniert

So viel Zeit muss sein:



Aktiv sein · Koch-/Backzeit

Vegetarisch:



Vegan:



10 Spartipps für kluge Köpfe:

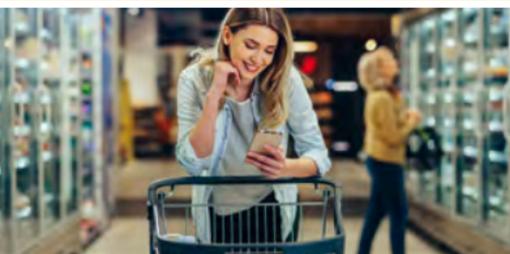
Am Ende des Geldes bleibt oft noch viel Monat übrig. Dieses Problem kennt fast jeder.

HENGLEIN zeigt euch, wie ihr euer Haushaltsgeld sinnvoll nutzen könnt und dabei vielleicht sogar noch ein paar Euro für ganz persönliche Wünsche übrig bleiben. Ihr werdet erstaunt sein, mit welchen kleinen Tricks man ganz einfach nebenbei sparen kann, ohne dabei Verzicht üben zu müssen.

1. Das Schreiben eines Einkaufszettels verringert das Risiko von überflüssigen Spontankäufen.

PS: Supersmart sind Apps, die die ganze Familie gemeinsam nutzen kann, Stichwort „Einkaufsliste“.

2. Geht möglichst niemals hungrig ins Geschäft! Wer einen gut gefüllten Magen hat, kauft vernünftig ein und lässt sich nicht vom Heißhunger verleiten.



3. Habt ihr doch einmal zuviel gekauft? Kein Problem! Lebensmittel einfach rechtzeitig vor dem Verfalldatum einfrieren und später genießen. So landet nichts im Mülleimer.

4. Klingt zwar altmodisch, aber auch Großmütter wussten schon, dass eine ordentlich geführte Haushaltskasse dem Portemonnaie gut tut! Alle QUITTUNGEN sammeln und notieren – so behält man stets den Überblick.

5. Probiert euch ab und zu mal an der fleischlosen Küche: Als eiweißreiche und preisgünstige Alternative sind zum Beispiel Tofu oder Hülsenfrüchte, wie Linsen, gut geeignet.

6. Leicht verderbliche Waren wie Obst und Gemüse werden oftmals vor Ladenschluss im Preis reduziert. Hier lohnt es sich den Einkauf auf den Abend zu verlegen.



7. Von zu Hause mitnehmen statt vor Ort kaufen: Am Vortag lieber eine Portion mehr kochen und am nächsten Tag als Pause in die Arbeit mitnehmen. Vor allem schnelle Aufläufe sind hier gut geeignet. Das spart viel Geld und verhindert Heißhungerattacken.

8. Oft noch länger gut: Wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum erreicht wurde, kann man sich auf seine Sinne verlassen: Schauen, Riechen, Schmecken; meist sind die Lebensmittel auch nach ihrem MHD noch genießbar!

9. Kauft Obst und Gemüse der Saison, am besten bei Anbietern aus der Region. Der Vorteil: Gut für die Umwelt sowie garantiert frische und reife Produkte!

10. Erstellt euch einen Speiseplan für die kommende Woche und kauft danach ein. Hier könnt ihr auch noch vorhandene Lebensmittel berücksichtigen und integrieren.



SCHUPFNUDELN MIT SAUERKRAUT UND SPECKWÜRFEL

Sauerkraut nach Packungsanweisung zubereiten.

Geschälte Zwiebeln in Würfel schneiden. Öl erhitzen, Zwiebeln und Speckwürfel dazugeben und anbraten. Schupfnudeln hinzugeben und ebenfalls anbraten, mit dem Sauerkraut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Schnittlauch waschen, trocken tupfen, in Röllchen schneiden, überstreuen und servieren.



Unser Top-Rezept
auf [Chefkoch.de!](http://Chefkoch.de)



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 2 Pack. HENGLEIN Schupfnudeln (500 g)
- 1 Dose Sauerkraut (750 g)
- 2 Zwiebeln
- 100 g Speckwürfel
- Muskat, gemahlen
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 EL Pflanzenöl
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer

PRO PORTION:

<i>kJ/kcal:</i>	1491/357
<i>Eiweiß:</i>	11,4 g
<i>Fett:</i>	15,0 g
<i>Kohlenhydrate:</i>	41,0 g
<i>BE:</i>	4,0

Zubereitung: 20 Min.
+ Garen: 10 Min.

**ZUTATEN FÜR
1 PIZZA (ECKIG)**

1 Pack. HENGLEIN
Pizzateig XXL (550 g)

1 Aubergine

1 kleine Dose Mais

1 kleine Zucchini

150 g Mini-
Mozzarellakugeln

1 kleines Glas
grünes Pesto

3 EL Oliven

Frischer Basilikum

**PIZZA-VARIATIONEN
#RESTERELOADED**

Neben Aufläufen eignet sich kaum ein Gericht besser zur Resteverwertung als Pizza!

Für Pizza nach Art des Hauses könnt ihr jegliche Zutaten (Tomate/Mozzarella, Salami/Peperoni, Champignon/Schinken, Thunfisch/Eier/Zwiebeln etc.) verwenden. Lasst euch auch inspirieren von unserer Veggie-Pizza!

**VEGGIE-PIZZA MIT
GRÜNEM PESTO**

Den Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Aubergine und Zucchini waschen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Den Pizzateig auf ein Backblech legen und die Ränder leicht einschlagen. Dann das Pesto darauf verteilen.

Mais abgießen und nun alle Zutaten nach Belieben auf der Pizza verteilen. Anschließend für 20-25 Minuten in den Backofen geben. Mit frischen Basilikum am Schluss garnieren.

Tipp:
Funktioniert
auch mit
Henglein
Pizzateig
American
Style!

PRO STÜCK:

kJ/kcal 854/204

Eiweiß: 6,4 g

Fett: 11,0 g

Kohlenhydrate: 18,4 g

BE: 2

Zubereitung: 10 Min.

+ Backen: 20-25 Min.



**PRO PORTION:**

kJ/kcal: 2056/491

Eiweiß: 9,9 g

Fett: 17,9 g

Kohlenhydrate: 67,5 g

BÉ: 6,5

Zubereitung: 30 Min.

+ Garen: 15 Min.

PFANNENRÖSTI MIT PILZRAGOUT

Reibekuchenteig mit Gewürzen vermengen. Ein wenig Öl in eine beschichtete Pfanne geben und auf mittlerer Stufe aufheizen. Ca. 1/3 des Reibekuchenteigs locker hineingeben. Mit einem Küchenspatel den Rand leicht formen und 6-8 Minuten braten lassen. Sobald der Rand leicht goldbraun ist kann der Rösti gewendet werden. Nochmal ca. 6-8 Minuten goldbraun ausbacken. Im Backofen warmhalten.

Für das Pilzragout die Pilze reinigen und ggf. in die gewünschte Größe schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Die Petersilie waschen, abschüteln und fein hacken.

Nun die Margarine in einer Pfanne erwärmen. Die Schalotte und den Knoblauch in der Pfanne leicht dünsten. Die Pilze hinzugeben und alles etwa 5 Minuten weitergaren. Mehl darüber verteilen – es sollte kurz mitangebraten werden.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen und Sahne einrühren. Für weitere 5 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren! Pilzragout mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Petersilie kurz vor dem Servieren unterrühren.

Die fertigen Rösti zusammen mit dem Ragout servieren.

**ZUTATEN FÜR
3 PORTIONEN**

1 Eimer HENGLEIN
Reibekuchenteig
„Rheinische Art“
(1.000 g)

1/2 TL Muskat

1/2 TL Majoran

1 EL Pflanzenöl

1 TL Salz & frisch
gemahlener Pfeffer**FÜR DAS PILZRAGOUT**

800g Pilze (nach
Wunsch: Champi-
gnons, Steinpilze,
Kräuterseitlinge)

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

2 EL Margarine

1 EL Mehl

100 ml Gemüsebrühe

200 ml Sahne

1 Bund glatte
Petersilie

Salz & Pfeffer



**ZUTATEN FÜR
4 PORTIONEN**

- 1 Pack. HENGLEIN Spätzle (400 g)
- 1 Pack. Hähnchenbrustfilet (500 g)
- 1 Stange Lauch
- 2 Möhren
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 TL Tomatenmark
- 1 EL Sambal Oelek
- 100 ml Sahne
- 250 ml Geflügelbrühe
- 3 EL geriebener Gouda
- 1 EL gehackte Petersilie
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

**ONE-POT-SPÄTZLE MIT
HÄHNCHEN**

Hähnchen trocken tupfen und in Würfel schneiden. Lauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden, Möhren schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Hähnchen darin ca. 2 Minuten anbraten.

Lauch und Möhren zugeben und weitere ca. 2 Minuten braten. Tomatenmark und Sambal Oelek zugeben, kurz mitbraten und mit Sahne und Brühe ablöschen. Spätzle zugeben und ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Mit Käse verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

Tipp: Für dieses One-Pot Gericht eignen sich auch wunderbar unsere frischen Kartoffel-Gnocchi!

PRO PORTION:

kJ/kcal	1755/421
Eiweiß:	32,4 g
Fett:	16,7 g
Kohlenhydrate:	33,4 g
BE:	3,3

Zubereitung: 10 Min.
+ Garen: 10 Min.





SCHNELLE APFEL-FRANZBRÖTCHEN

Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und mit Hilfe einer Küchenreibe grob Raspeln. Blätterteig auspacken, mit Margarine oder Butter bestreichen, Apfelraspel darauf verteilen, mit Zimt und Zucker bestreuen.

Hochkant aufwickeln. In 6 gleichgroße Stücke schneiden. Mit einem Kochlöffelstiel (oder ähnlichem) jedes Stück mittig eindrücken, sodass die Enden die typische Franzbrötchen Form bekommen.

Mit dem Backpapier auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 200°C für 10-15 Minuten goldbraun backen.

ZUTATEN FÜR 6 STÜCK

1 Pack. HENGLEIN
Frischer Blätterteig
(275 g)

2 mittelgroße Äpfel
(Braeburn, Elster ...)

2 EL Margarine oder
Butter

2 EL Zimt

5 EL Zucker

PRO STÜCK:

kJ/kcal: 1354/324

Eiweiß: 2,3 g

Fett: 13,3 g

Kohlenhydrate: 47,2 g

BE: 4,5

Zubereitung: 15 Min.

+ Backen: 10-15 Min.



Kleiner Aufwand, groß im Geschmack!

Abwechslungsreich, einfach in der Zubereitung, günstig und besonders lecker: Aufläufe in allen Variationen sind beliebte Mahlzeiten bei Jung und Alt.

Ganz egal, ob ihr es lieber süß oder herzhaft auf euren Teller mögt, es lässt sich nahezu alles in eine Auflaufform bringen. Einfach Lieblingszutaten schichten, eine Soße zugeben, nach Belieben überbacken – fertig! Der Auflauf ist fix zubereitet – und während der Backzeit könnt ihr ganz einfach noch nebenbei den Haushalt erledigen.

HENGLEIN zeigt euch, wie mit kleinstem Aufwand, den richtigen Zutaten, ein paar raffinierten Tricks und eurer eigenen Kreativität aus einfachen Aufläufen Lieblingsgerichte für die ganze Familie werden und gleichzeitig die Haushaltskasse geschont wird.



Aufläufe für Naschkatzen

Für Quarkliebhaber:

Legt eine gefettete Auflaufform mit Schupfnudeln aus. Für die Quarkmasse 500 g Magerquark, 4 Eigelb, eine Prise Salz und 50 g Zucker verrühren. Eiweiß mit 50 g Zucker aufschlagen und unter die Quarkmasse heben. Nach Wunsch z. B. Beeren oder Kirschen dazugeben, alles auf die Schupfnudeln geben und bei 180° C ca. 40 Min. backen. Guten Appetit!

Kreative Auflauf-Küche:

Aus 1/8 Liter Milch, 2 EL Mehl, 1 Ei, Zucker und Zimt einen leckeren Guss zubereiten. Passt z. B. gut zu Reibekuchenteig mit Apfelscheiben belegt – süße Masse einfach darüber gießen, bei 175° C ca. 45 Min. backen, mit Zimtzucker bestreuen.

Auch für süße Aufläufe gilt:

Erlaubt ist alles was schmeckt! Wählt einfach beispielsweise ein leckeres HENGLEIN-Produkt als Boden oder erste Schicht, wie z. B. Schupfnudeln, Reibekuchenteig, Kloßteig, Eierspätzle oder Knöpfle, kombiniert dazu frische Früchte, wie z. B. Äpfel, Ananas, Pfirsich, Kirschen, Pflaumen, Beeren und gebt darüber schließlich eine süße Masse nach eurem Geschmack – fertig!

Knuspriger Deckel:

Mit gezuckertem Eischnee oder knackigen Mandelsplittern on Top bekommt jeder Auflauf eine goldbraune, knusprige Haube.

Herzhafte Aufläufe

Tipp: Jeder Auflauf kann nach Belieben mit Kräutern und frischem Gemüse, wie z. B. Blumenkohl, Broccoli, Lauch, Spinat, Spargel, Erbsen, Rübchen oder buntem Paprika aufgepeppt werden.

Schneller Knöpfele-Auflauf in vier einfachen Schritten.

1. Eine Auflaufform einfetten. 1/3 einer 400 g-Packung Henglein Knöpfele (oder Eierspätzle) in der Form verteilen. 200 g Kochschinken klein schneiden.

2. Die Hälfte des Kochschinkens darüber verteilen und mit 1/3 der Knöpfele abdecken. Restlichen Schinken darüber streuen. Mit den übrigen Knöpfele alles bedecken.

3. 3 Eier mit 200 ml Sahne verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne-Pfeffer würzen und gleichmäßig über den Auflauf gießen. Mit 200 bis 250 g Käse oder Frischkäse mit Chili bedecken.

4. Den Backofen auf 180° C vorheizen und den Knöpfele-Schinken-Auflauf ca. 30-40 Minuten goldbraun backen. Fertig!

HENGLEIN-Klassiker!

Viele unserer beliebten Produkte eignen sich ideal als Basis für vielfältige Auflaufkreationen. Bringt z. B. Knöpfele, Schupfnudeln, Eierspätzle, Gnocchi, Reibekuchen- oder Kartoffelpufferteig zusammen mit Zutaten eurer Wahl in eine Auflaufform. Ab in den Backofen und genießen!

Für Käseliebhaber!

Käse macht den Geschmack! Ob gehobelt oder in Scheiben, toppt eure Aufläufe mit unterschiedlichsten Käsesorten. Von Emmentaler oder Gouda über Mozzarella, Feta und Parmesan bis hin zu Raclette-Käse oder würzigem Gorgonzola.

Knusprig überbacken!

Mischt unter die Käsedecke zusätzlich ein paar Semmelbrösel – diese machen den Auflauf schön knusprig!

Für Optik und Geschmack!

Für einen frischen Genuss einfach über den fertigen Auflauf grüne Kräuter, wie z. B. Schnittlauch, Petersilienblätter oder Basilikum streuen.

Das Spiel mit dem Feuer!

Es muss nicht immer die typische Ei-Sahne- oder Tomaten-Soße sein. Für feurige Abwechslung sorgen z. B. scharfe Tacco- oder Salsa-Soßen. Gemischt mit etwas Gemüsebrühe einfach über den Auflauf geben.

**ZUTATEN FÜR
3 PORTIONEN**

- 1 Pack. HENGLEIN
Pfannen-Gnocchi
(500 g)
- 1 große Süßkartoffel
- 100 g geriebener
Cheddar
- 20 g rote Linsen
- 10 Salbeiblätter
- 50 g Butter
- 1 TL Currypulver
- 150 g Crème fraîche
- 2 EL Milch
- 3 EL Sonnenblumenöl
- Salz & frisch
gemahlener Pfeffer

**GNOCCHI AUFLAUF MIT
SÜSSKARTOFFEL**

Die Süßkartoffel schälen und in Würfel schneiden. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, die Süßkartoffel dazugeben und für 10 Minuten anbraten. Salzen und pfeffern.

Den Backofen auf 180° C (Umluft) vorheizen. In einem kleinen Topf die Milch zusammen mit der Crème fraîche erhitzen. Linsen sowie Currypulver dazugeben und für 5 Min. bei mittlerer Hitze erwärmen. Salzen und pfeffern.

In einer feuerfesten Auflaufform die Gnocchi, Süßkartoffelwürfel sowie die Soße zusammenführen, vermengen, den Cheddar darüber streuen und für 20 Min. im Backofen goldbraun backen.

In der Zwischenzeit die Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen. Den Salbei dazugeben und knusprig anbraten.

Sobald der Auflauf fertig ist, den Salbei darauf garnieren und genießen!

Tipp: Für dieses Rezept eignen sich auch perfekt unsere Kartoffel-Gnocchi!

PRO PORTION:

kJ/kcal	3324/794
Eiweiß:	17.0 g
Fett:	52.4 g
Kohlenhydrate:	62.9 g
BE:	6,3

Zubereitung: 15 Min.
+ Backen: 20 Min.





KÄSEKNÖPFLE MIT RÖSTZWIEBELN

Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und in zwei Esslöffel erhitztem Öl goldbraun braten.

Zwiebeln aus der Pfanne nehmen, dann darin Knöpfle in restlichem Öl braten.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, mit Käse überstreuen und anschmelzen lassen.

Käseknöpfle mit Röstzwiebeln anrichten und servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

2 Pack. HENGLEIN Knöpfle (800 g)

200 g geriebener Käse (Emmentaler, Gouda, Bergkäse)

1 - 2 Zwiebeln

Pflanzenöl zum Anbraten

Muskat, gemahlen

Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Tipp: Alternativ lassen sich auch Eierspätzle verwenden. Sowohl Knöpfle als auch Spätzle sind jeweils als Familienpackungen (1000 g) erhältlich.



PRO PORTION:

kJ/kcal: 2820/674

Eiweiß: 29,1 g

Fett: 36,0 g

Kohlenhydrate: 58,0 g

BE: 6

Zubereitung: 5 Min.

+ Braten: 15 Min.

**ZUTATEN FÜR
4 PORTIONEN**

- 1 Eimer HENGLEIN
Reibekuchenteig
„Rheinische Art“
(1.000 g)
- 3 Tomaten
- 1 Pack. Kresse
- 2 Becher Saure Sahne
10 % Fett (à 150 g)
- 3 EL Schnittlauch-
röllchen
- 3 EL Pflanzenöl
- Salz & frisch
gemahlener Pfeffer

**SCHNITTLAUCH-REIBE-
KUCHEN MIT KRESSE-DIP**

Tomaten waschen, halbieren, Stielansatz entfernen und die Tomaten in kleine Stücke schneiden. Saure Sahne mit Tomaten und Kresse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

HENGLEIN Reibekuchenteig mit Schnittlauch vermischen und in erhitztem Öl nacheinander goldbraune Reibekuchen braten.

Reibekuchen mit dem Kresse-Tomatendip servieren.

PRO PORTION:

kJ/kcal	1411/338
Eiweiß:	7,1 g
Fett:	14,8 g
Kohlenhydrate:	43,8 g
BE:	4,5

Zubereitung: 10 Min.
+ Braten: 20 Min.

Tipp: Alternativ könnt ihr den Kartoffelpufferteig (750 g) verwenden!





FRUCHTIGE VANILLE-SCHUPFNUDELN

Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Zwieback in Stücke schneiden oder brechen und in einer beschichteten Pfanne in erhitztem Vanillezucker karamellisieren.

Joghurt mit 30 g Zucker und Anis verrühren. Margarine in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Schupfnudeln dazugeben, goldbraun braten und herausnehmen.

Pflaumen und Nektarinen in das verbliebene Bratfett geben und kurz andünsten. Schupfnudeln dazugeben, kurz mit erhitzen und mit dem restlichen Zucker abschmecken. Zwiebackcroûtons überstreuen und mit Anis-Joghurt servieren.

ZUTATEN FÜR
4 PORTIONEN
1 Pack. HENGLEIN
Schupfnudeln (500 g)
200 g Pflaumen
(Fruchtfleisch)
200 g Nektarinen
(Fruchtfleisch)
80 g Mini-Zwieback
300 g Joghurt,
0,1% Fett
2 TL Halbfett-
margarine
3 EL Vanillezucker
50 g Zucker
1-2 Msp. Anis,
gemahlen

Tipp: Steinobst durch Apfelkompott & Zimt ersetzen – auch sehr lecker. **Tipp 2:** eine gute Alternative sind vegane Schupfnudeln!



PRO PORTION:
kJ/kcal: 1686/402
Eiweiß: 9,5 g
Fett: 4,0 g
Kohlenhydrate: 82,0 g
BE: 8,0

Zubereitung: 20 Min.
+ Braten: 20 Min.

**ZUTATEN FÜR
6 STÜCKE**

1 Pack. HENGLEIN
Frischer Pizzateig
(400 g)

100 g Lauch (Porree)

1 kleine rote Paprika-
schote

2 EL Tomatenmark

1 EL Crème fraîche

50 g geriebener Käse

1 Eigelb

2 schwarze Oliven

1/2 TL Thymian,
geribt

1/2 TL Oregano,
geribt

Salz & frisch
gemahlener Pfeffer

BUNTE WINDRÄDER

Pizzateig ausrollen, in sechs Teile schneiden und diese von den Ecken bis kurz vor der Mitte einschneiden.

Tomatenmark und Crème fraîche mit den Gewürzen verrühren und Teigstücke damit bestreichen.

Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Paprikaschote halbieren, putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Lauch und Paprika in der Mitte der Teigstücke verteilen und mit etwas Käse bestreuen.

Von den eingeschnittenen Ecken jeweils eine Hälfte zur Mitte klappen, so dass die Spitzen in der Mitte des Teigstücks liegen, und festdrücken. Die freiliegenden Ecken mit dem restlichen Käse bestreuen. Eigelb verquirlen und den oben liegenden Teig damit bestreichen.

Oliven in Ringe schneiden, in die Mitte der Windräder legen und ca. 15-20 Min. bei 220° C (Gas Stufe 5, Umluft 200° C) backen.

PRO PORTION:

kJ/kcal 1070/255

Eiweiß: 10,7 g

Fett: 11,0 g

Kohlenhydrate: 28,0 g

BE: 3

Zubereitung: 30 Min.

+ Backen: 15 - 20 Min.



Tipp: Die Füllung lässt sich beliebig variieren, z. B. mit Zucchini, Aubergine und Mozzarella.



ERDBEER-KNÖDEL

Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln und mit einem Päckchen Vanillezucker bestreuen.

Seidenknödelteig verkneten, zu kleinen Knödeln formen, dabei jeweils mit 2-3 Erdbeerstücken füllen. Die Knödel in einen Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser geben und ca. 20 Min. ziehen (nicht kochen) lassen.

Berenfrüchte in einem Topf erhitzen, mit restlichem Vanillezucker und Zucker süßen, aufkochen lassen, nach Wunsch andicken und etwas abkühlen lassen.

Vanillesoße nach Anleitung zubereiten. Knödel mit Beerengrütze und Vanillesoße sowie nach Wunsch mit Melissenblättchen garniert servieren.

ZUTATEN FÜR
4 PORTIONEN

1 Pack. HENGLEIN Seidenknödelteig (750 g)

150 g frische Erdbeeren

1 Packung gemischte Beeren, tiefgekühlt (350 g)

200 ml Vanillesoße, fertig käuflich

2 Päck. Vanillezucker

1-2 EL Zucker

PRO PORTION:

kJ/kcal: 1048/249

Eiweiß: 4,2 g

Fett: 2,0 g

Kohlenhydrate: 52,0 g

BE: 5

Zubereitung: 15 Min.

+ Garen: 20-25 Min.



Tipp: Auch Kirschen, Himbeeren oder Marillen eignen sich perfekt für die Füllung.



**ZUTATEN FÜR
4 PORTIONEN**

1 Pack. HENGLEIN
Schupfnudeln (500 g)

400 g Hackfleisch
(gemischt)

1 Ei

1 EL Paniermehl

1 TL mittelscharfer
Senf

Paprikapulver

je 1 rote, gelbe und
grüne Paprikaschote

250 g Kirschtomaten

1 EL Halbfett-
margarine

200 ml Tomatensaft

je 2 EL frischer ge-
hackter Majoran und
Liebstöckel

Salz & frisch
gemahlener Pfeffer

**SCHUPFNUDEL-PFANNE
MIT HACKBÄLLCHEN**

Hackfleisch mit Ei, Paniermehl und Senf verkneten, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und zu kleinen Hackbällchen formen.

Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren.

Schupfnudeln in erhitzter Margarine ca. 3-4 Minuten goldbraun braten und herausnehmen. Hackbällchen in das verbliebene Bratfett geben und ebenfalls anbraten.

Paprikaschoten, Tomaten und -saft hinzufügen und ca. 5-10 Minuten garen. Schupfnudeln wieder dazugeben, kurz mit erhitzen und mit Salz, Pfeffer, Majoran und Liebstöckel abschmecken.

PRO PORTION:

kJ/kcal 1597/380

Eiweiß: 29,0 g

Fett: 8,0 g

Kohlenhydrate: 47,0 g

BE: 4,7

Zubereitung: 15 Min.

+ Garen: 20-25 Min.



QUALITÄT & REGIONALITÄT

„Qualität, Leidenschaft und Innovationskraft – das sind die Grundsätze, an denen wir uns jeden Tag orientieren.“

Wir arbeiten hart daran, jeden Tag ein bisschen besser zu werden. Denn nur durch höchste Standards, beste Qualität und Verantwortungsbewusstsein ist es gelungen, ein erfolgreiches Familienunternehmen aufzubauen.

Dank des Engagements meiner Mitarbeiter steht der Name HENGLEIN für Geschmack – wie selbstgemacht. Und das wird auch so bleiben. Darauf bin ich stolz.“

N. Henglein

Norbert Henglein



HENGLEIN IST TOP!

Die Qualität der HENGLEIN-Produkte unterliegt regelmäßigen Kontrollen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG). Dafür werden wir jährlich ausgezeichnet.

Schmeckt
wie selbstgemacht

HENGLEIN®

Unter www.henglein.de
könnt ihr weitere
Rezepthefte kostenlos bestel-
len oder downloaden.

Was gibt es heute?

Oder einfach
den QR-Code
scannen:



Hier findet ihr mehr
Rezepte und Videos:

INSTAGRAM

[mein_henglein](https://www.instagram.com/mein_henglein)

INTERNET

www.henglein.de

... **mein** 
henglein

Mit den frischen Produkten von HENGLEIN zaubert ihr im Handumdrehen leckere und abwechslungsreiche Gerichte auf den Tisch, die der ganzen Familie schmecken.

Wir liefern die passenden Rezepte für jeden Tag und jede Gelegenheit, z. B. raffinierte Pfannengerichte, kreative Aufläufe & Gratins, regionale Spezialitäten sowie süße & herzhaft Backideen.

Hans Henglein & Sohn GmbH
Beerbachstraße 19
91183 Abenberg/Wassermungenau
Deutschland
Telefon: +49 (0) 9873/18-700
E-Mail: info@henglein.de



Egal ob Kloßteig, Eierspätzle, Schupfnudeln, Pizza- oder Blätterteig – unsere Produkte stehen für besten Geschmack und höchste Qualität.

An drei Standorten in Bayern, Sachsen-Anhalt und Nordrhein-Westfalen produzieren unsere rund 1.200 Mitarbeiter mit größter Sorgfalt und viel Engagement frische Lebensmittel für Sie.

Als eine der erfolgreichsten Marken wurde HENGLEIN bereits vielfach ausgezeichnet!