Lebenshilfe
Worms

werkstatt für genuss
der lebenshilfe

Pfrimmilli Engelslocken

NEU

werkstatt für genuss
der lebenshilfe

Genuss erleben.

echt Hand gemacht

Unsere hausgemachten Feinkostnudeln sind alle mit Eiern von glücklichen Hühnern, deutschem Hartweizengrieß und Quellwasser hergestellt. Hochwertige Zutaten geben unseren Nudeln ihr Aroma. Wir verzichten auf Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker. Die Nudeln werden durch Messingmatritzen geformt und behutsam über 48 Stunden getrocknet.

Alle Rezepte sind auf unsere 250 g Packungen ausgelegt. Wir kochen unsere Engelslocken ca. 6 Minuten und nehmen pro 100 g Engelslocken 1 Liter Wasser und 12 g Salz.
Sollten Sie eine stressfreie Zubereitung bevorzugen, können Sie die Engelslocken nur ca. 5 Minuten kochen, abschütten, etwas vom Kochwasser aufheben, auskühlen lassen und dann bei Bedarf mit etwas Kochwasser erhitzen. Butter oder Öl nach Wunsch zugeben.

ENGELSLOCKEN GÜLDEN

mit Lauch und Chorizo

3 EL	Olivenöl
200 g	Lauch, geputzt & fein geschnitten
100 g	Chorizo in Scheiben
150 g	Mascarpone
40 g	gehobelter Parmesankäse

Lauch in Olivenöl mit leichter Farbe anschwitzen, Mascarpone zugeben, zur Seite stellen. Währenddessen die Engelslocken kochen, nach ca. 5 Minuten Kochzeit abschütten und zu der Lauchcreme geben und etwas nachgaren lassen. Kurz vor dem servieren die Chorizostreifen unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Parmesankäse bestreuen.

ENGELSLOCKEN BLOND

in leichter Tomatensoße & gebratenen Auberginen

2 kleine Auberginen + etwas Mehl
4 Ochsenherztomaten abgezogen, entkernt & gewürfelt
2 El Olivenöl
1 Knoblauchzehe, 1 Chilischote, Thymian
2 Echalotten fein gewürfelt

Die Knoblauchzehe mit der Chilischote im Olivenöl erhitzen, Schalottenwürfel zugeben, leicht salzen. Tomatenwürfel und Saft von Kernen zugeben, sämig einkochen lassen (Chili und Knoblauch nach Geschmack entfernen). Auberginen in Scheiben schneiden, leicht salzen und 15 Minuten ruhen lassen, abtupfen in Mehl wenden und in etwas Olivenöl knusprig braten. Die Nudeln bissfest garen, die Tomatensoße schwenken, abschmecken und mit den Auberginenscheiben anrichten.

ENGELSLOCKEN SCHWARZ

mit Tintenfischstreifen, Tomaten, Oliven & Rucola

4 Tintenfischtuben in feine Streifen geschnitten
2 EL Olivenöl, 1 Knoblauchzehe
2 EL Maisgrieß, 2 EL Olivenpaste
1 ½ Tl Zitronensalz, 1 Bund Rucola
4 Rispen Kirschtomaten in Olivenöl bei 80° im Ofen konfiert

Tintenfischstreifen in Maisgrieß wenden,
gemeinsam mit der Knoblauchzehe in Olivenöl anbraten.
Die bissfest gegarten heißen Nudeln zugeben, Rucola unterschwenken mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten auf den Engelslocken anrichten. Bei belieben mit Parmesankäse bestreuen.

ENGELSLOCKEN BRUNETTE

auf Kürbiscreme mit gehobelten Champignons, Salzmandeln und Petersilienöl

250 g Kürbisbasis aus der Werkstatt für Genuss
250 g Gemüsebrühe aus der Werkstatt für Genuss
200 g braune Champignons fein gehobelt
100 g Salzmandeln
Petersilienöl

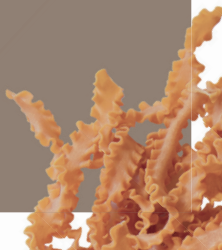
Kürbisbasis mit Gemüsebrühe aufkochen, die al dente gekochten Engelslocken zugeben, mit den restlichen Zutaten bestreuen. Nach Belieben gereiften, fein geriebenen Emmentaler zugeben.

ENGELSLOCKEN ROT

in Pesto rosso mit gegrillten Zucchinischeiben & Mozzarella

100 ml Pesto Rosso aus der Werkstatt für Genuss
2 Zucchini in Scheiben geschnitten
2 Kugeln Mozzarella

Engelslocken nach Wunsch kochen, abschütten, Pesto rosso unterheben. Währenddessen die Zucchinischeiben grillen. Engelslocken auf Zucchinischeiben anrichten und Mozzarellascheiben obenauf legen.



ENGELSLOCKEN GRÜN

mit Sardellen, Schafskäse & Broccoli

10 Sardellenfilets
200 g Schafskäse
400 g Broccoli in kleinen Röschen
40 g Butter
Blattpetersilie in Streifen geschnitten

Die Engelslocken 5 Minuten kochen, die Broccoliröschen zugeben, knackig garen und abschütten. In einer Pfanne die Butter leicht bräunen. Engelslocken und restliche Zutaten unterheben.

werkstatt für genuss
der lebenshilfe

Genuss erleben.

NUDELN
CHUTNEYS
PESTOS
GEWÜRZE
SALZE
MARMELADEN
HONIG UVM.

Unsere qualitativ hochwertigen und ohne künstliche Zusatzstoffe versehenen Feinkostprodukte werden in der hauseigenen Küche der Lebenshilfe Worms von Menschen mit Behinderung hergestellt.

Durch unsere individuell zugeschnittenen Hilfestellungen werden jene Menschen befähigt, ihren Alltag so selbstständig wie nur möglich zu bewältigen.

Mehr Infos unter
www.lebenshilfe-worms.de

hofLaden
Produkte aus unseren Werkstätten

All unsere Produkte finden Sie im Hofladen der Lebenshilfe

Pipinstraße 4a | 67549 Worms
www.hofladen-worms.de

Pfrimmilli Engelslocken

echt Hand gemacht

FEINKOSTNUDELN

aus heimischen Zutaten
ohne Konservierungsstoffe
und ohne künstliche
Geschmacksverstärker
in den Geschmacksrichtungen

BLOND
BRUNETTE
GÜLDEN
GRÜN
ROT UND
SCHWARZ

werkstatt für genuss der lebenshilfe

Genuss erleben.

Werkstatt für Genuss
der Lebenshilfe Worms

www.lebenshilfe-worms.de