



7 Mädels - 7 “Fetastische” Rezeptideen



auch in originaler Größe
erhältlich im



und im Online-Shop

www.maedelskramladen.com

Jubiläumsrezeptheft



“Feta”stisch .

Rezeptidee von Ramona

Ra
Ramona
Sch
Schneider
Kreativ

Baked Feta Pasta

ZUTATEN:

- 1 Pk, Nudeln
- 2 Pk Feta
- 2 PK Cerry Tomaten
- Oliven-Öl
- “Feta”stisch

Erhältlich im



www.maedelskramladen.com

ANLEITUNG

1. Koche die Nudeln laut Packungsangabe im Topf
2. Gebe Feta und Tomaten in eine Auflaufform und streue etwas „Feta“stisch und einen Schuss Olivenöl darüber
3. Im vorgeheizten Backofen bei 220°C Ober-/Unterhitze in der untersten Schiene ca. 25-30 min. backen.
4. Noch heiß alles miteinander vermischen



“Feta”stisch .
Rezeptidee von Martina



”Fetastischer Dip”

ZUTATEN:

- 1 Pk. Frischkäse
- 1 Pk Feta
- 20ml Sahne
- 1TL “Feta”stisch

Erhältlich im



www.maedelskramladen.com

ANLEITUNG

1. Frischkäse mit Sahne und Gewürz cremig rühren
2. Feta würfeln und unterheben
3. ca. 1 Std. ziehen lassen und abschmecken



“Feta”stisch .

Rezeptidee von Katharina

Eingelegter Feta

ZUTATEN:

- 1 Pk Feta
- 1 Knoblauchzehe
- 2 kleine Chilli-Schoten
- 250 ml Oliven-Öl
- “Feta”stisch

Erhältlich im



www.maedelskramladen.com

ANLEITUNG

1. Feta in ca. 1,5cm große Würfel würfeln
2. Knoblauch & Chilli - Schote zerkleinern
3. Alles zusammen in ein Schraubglas geben und mit “Fetastisch” bestreuen
4. 250ml Olivenöl oben drauf geben
5. -3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen

mit Öl bedeckt ist der Käse etwa 2 Monate haltbar.



“Feta”stisch .
Rezeptidee von Simi

Baguette - Fetastique

ZUTATEN:

- Baguette
- Ziegenkäse-Taler
- Balsamico
- Honigsenf
- optional Honig
- “Fetastisch”

Erhältlich im



www.maedelskramladen.com

ANLEITUNG

1. Baguette mit Ziegenkäse belegen
2. Im Backofen rösten
3. Mit Dressing aus Balsamico, Honigsenf und ggf. Honig beträufeln
4. Mit Fetastisch bestreuen



“Feta”stisch .

Rezeptidee von Sandra

Stichfee
Sandra Schmidt

Gebratene Nudeln mit Ei und Fetastisch

ZUTATEN:

- Nudeln vom Vortrag
- Eier
- ggf. Milch (oder Wasser)
- “Feta”stisch

ANLEITUNG

1. Nudeln vom Vortrag anbraten
2. Ei mit etwas Milch oder Wasser verrühren und über die Nudeln geben,
3. Zum Schluss Fetastisch drüber streuen
4. Genießen! Yummi!

Erhältlich im



www.maedelskramladen.com



“Feta”stisch .
Rezeptidee von Domi

Orff
maß
genau.

Caprese “Fetastica”

ZUTATEN:

- Tomaten
- Mozzarella
- Basilikum
- Olivenöl
- Balsamico
- Fetastisch

Erhältlich im



www.maedelskramladen.com

ANLEITUNG

1. Mozzarella und Tomaten in Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten
2. mit Olivenöl, und optional Balsamico, beträufeln
3. mit Basilikum garnieren und mit “Fetastisch” bestreuen

DRESSING-TIPP:

einfach Olivenöl, Balsamico und 2EL Fetastisch ca. 1Std. ziehen lassen, um ein tolles Dressing für alle Salate zu bekommen



“Feta”stisch .
Rezeptidee von Rebecca

„Fetastisches“ Rührei

ZUTATEN:

- Eier
- Butter
- Fetastisch

ANLEITUNG:

1. Butter in der Pfanne erhitzen
2. Eier dazu geben und mit einer Gabel verrühren
3. Fetastisch drüber streuen und genießen

Erhältlich im



www.maedelskramladen.com