



[www.mallorquiner.com](http://www.mallorquiner.com) | Der Mallorquiner GmbH | Lievelingsweg 106 | 53119 Bonn | Telefon 0228/67 10 56 | Telefax 0228/67 25 25 | Email [info@mallorquiner.com](mailto:info@mallorquiner.com)

Dem Mallorquiner in den Topf geschaut

## Sopa de arroz con verduras y Sobrasada - Reissuppe mit Gemüse und Sobrasada aus Mallorca



**Zutaten:** Zutaten für 4 Personen:

700g Reis  
150g saubere Pfifferlinge in Stücke geschnitten  
einen Blumenkohl in kleine Stücke geschnitten  
50g mallorquinische Sobrasada  
eine große Zwiebel in kleine Stücke geschnitten  
1cl Olivenöl Virgen aus Mallorca  
2 Tomaten klein geschnitten  
2 Knoblauchzehen in kleine Stücke schneiden  
2 Artischocken klein schneiden  
100g junge grüne Bohnen in Stücke geschnitten  
100g Erbsen  
Salz und schwarzer Pfeffer

**Zubereitung:** Die Zwiebeln und den Knoblauch in einem Topf mit Olivenöl dünsten. Dann die Pfifferlinge, Tomaten und die Sobrasada hinzugeben. 1L Wasser dazu geben und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Geben Sie jetzt den Reis dazu. 5 Minuten bevor der Reis fertig gekocht ist geben Sie die Erbsen, Artischocken und den Blumenkohl hinzu. Wenn der Reis fertig gekocht ist, dann sofort servieren.

**Dauer:** 50 Minuten

[Druckversion](#)

» [Weitere Rezepte des Mallorquiners](#)



[www.mallorquiner.com](http://www.mallorquiner.com) | Der Mallorquiner GmbH | Lievelingsweg 106 | 53119 Bonn | Telefon 0228/67 10 56 | Telefax 0228/67 25 25 | Email [info@mallorquiner.com](mailto:info@mallorquiner.com)

Dem Mallorquiner in den Topf geschaut

## Backäpfel mit Sobrasada de Mallorca

**Zutaten:** für 4 Personen:  
4 Äpfel vom Typ „Golden“  
50 g Sobrasada de Mallorca  
4 Esslöffel Zucker  
½ Glas Weißwein

**Zubereitung:** Die Äpfel vom Kernhaus befreien und in einen Behälter aus feuerfestem Material geben. In die Aushöhlung in jedem Apfel ein Stück Sobrasada de Mallorca und einen Esslöffel Zucker füllen. Mit dem Weißwein übergießen. Die Äpfel im vorgeheizten Backofen etwa 35 Minuten lang bei 180 Grad Celsius backen und warm servieren.

Das CULLINARIA-TEAM des Mallorquiners wünscht Ihnen bei der Zubereitung viel Spaß und beim Essen einen BON PROFIT !!

**Dauer:** 45 Minuten

[Druckversion](#)

[» Weitere Rezepte des Mallorquiners](#)



[www.mallorquiner.com](http://www.mallorquiner.com) | Der Mallorquiner GmbH | Lievelingsweg 106 | 53119 Bonn | Telefon 0228/67 10 56 | Telefax 0228/67 25 25 | Email [info@mallorquiner.com](mailto:info@mallorquiner.com)

Dem Mallorquiner in den Topf geschaut

## Bandnudeln mit Champignons und Sobrasada de Mallorca

**Zutaten:** für 4 Personen:

400 g Bandnudeln  
1 große, fein gehackte Zwiebel  
50 g Sobrasada de Mallorca  
1 fein gehackte Knoblauchzehe  
200 g in Julienne geschnittene Champignons  
100 g in Julienne geschnittene Möhren  
Salz, Pfeffer  
1 Esslöffel frischer Fenchel, in kleine Stücke geschnitten  
50 g geriebener Parmesan

**Zubereitung:** Die Zwiebel, die Möhren und den Knoblauch in Olivenöl in einer Kasserolle dünsten. Wenn die Zwiebel und die Möhren gedünstet sind, die Champignons und die Sobrasada dazugeben. Die Zwiebel, die Möhren und den Knoblauch in Olivenöl in der Kasserolle dünsten. Wenn die Zwiebel und die Möhren gedünstet sind, die Champignons und die Sobrasada dazugeben. Etwa 5 Minuten lang kochen lassen. Das Ganze mit Salz und einer Prise gemahlenem weißem Pfeffer würzen. Den Fenchel dazugeben und die Kasserolle vom Feuer nehmen. Die Nudeln in reichlich Wasser mit einer Prise Salz kochen (etwa 8 Minuten). Die gekochten Nudeln abschütten. Dann die Nudeln zusammen mit der Sauce in die Kasserolle geben und mischen. Die Nudeln mit Parmesan servieren. Die Nudeln in reichlich Wasser mit einer Prise Salz kochen (etwa 8 Minuten). Die gekochten Nudeln abschütten. Dann die Nudeln zusammen mit der Sauce in die Kasserolle geben und mischen. Die Nudeln mit Parmesan servieren.

Das CULLINARIA-TEAM des Mallorquiners wünscht Ihnen bei der Zubereitung viel Spaß und beim Essen einen BON PROFIT !!

**Dauer:** 45 Minuten

[Druckversion](#)

» [Weitere Rezepte des Mallorquiners](#)



[www.mallorquiner.com](http://www.mallorquiner.com) | Der Mallorquiner GmbH | Lievelingsweg 106 | 53119 Bonn | Telefon 0228/67 10 56 | Telefax 0228/67 25 25 | Email [info@mallorquiner.com](mailto:info@mallorquiner.com)

Dem Mallorquiner in den Topf geschaut

## Caldereta de pesco - mallorquinischer Fischkessel



**Zutaten:** 4 Portionen

2 kg verschiedene Fischarten sauber und in Scheiben geschnitten  
Meeresfrüchte (4 große Garnelen, 4 Kaisergranat und 8 saubere Miesmuscheln)  
50g mallorquinische Sobrasada  
eine Hand voll geschnittene Zwiebeln  
2 reife Tomaten  
2 Löffel fein geschnittene Petersilie  
3 Knoblauchzehen sehr klein geschnitten  
1 grüne Paprika in Stücke geschnitten  
500g Kartoffeln geschält und in Scheiben geschnitten  
100g grüne Bohnen in feine Stücke geschnitten  
1 cl Olivenöl Virgen aus Mallorca  
1 Handvoll Olives Negres Mallorquin  
3 Tl. Olivenöl  
Meersalz

**Zubereitung:** Den Fisch mit etwas Salz und süßem Paprika würzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl dünsten. Fügen Sie die Petersilie, Paprika, Sobrasada und Tomaten hinzu. Geben Sie 1 ltr. Wasser oder Fischbrühe hinzu. Wenn das Wasser anfängt zu kochen, geben Sie die Kartoffeln und die grünen Bohnen dazu. Wenn die Kartoffeln gar sind, geben Sie den Fisch und die Meeresfrüchte hinzu. Mit Salz abschmecken, drei Minuten kochen lassen und dann vom Herd nehmen. Servieren Sie alles in einem Suppenteller und geben Sie noch etwas Brühe vom Fisch dazu.

**Dauer:** 70

[Druckversion](#)

[» Weitere Rezepte des Mallorquiners](#)



[www.mallorquiner.com](http://www.mallorquiner.com) | Der Mallorquiner GmbH | Lievelingsweg 106 | 53119 Bonn | Telefon 0228/67 10 56 | Telefax 0228/67 25 25 | Email [info@mallorquiner.com](mailto:info@mallorquiner.com)

#### Dem Mallorquiner in den Topf geschaut

### Caracolas rellenas de pescado y Sobrasada de Mallorca - Schneckenudeln gefüllt mit Fisch und Sobrasada aus Mallorca



**Zutaten:** Zutaten für 4 Personen:  
8 gekochte Schneckenudeln  
200g Pulpa vom rohen Fisch  
1 kleine Zwiebel in sehr kleine Stücke geschnitten  
eine Knoblauchzehe in feine Stücke geschnitten  
einen halben Löffel fein geschnittene Petersilie  
1 cl Olivenöl Virgen aus Mallorca  
50g mallorquinische Sobrasada  
4cl Bechamelsoße  
eine halbe Tasse Milch  
einen Teelöffel Mehl  
1cl Sahne  
etwas geriebenen Käse  
Salz und weißen gemahlenden Pfeffer

**Zubereitung:** Die Zwiebel und den Knoblauch in einer Pfanne rösten. Dann die Pulpa vom Fisch mit Sobrasada und Petersilie dazu geben. Das ganze mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Jetzt das ganze mit Mehl vermischen. Die Milch dazu geben und so lange rühren bis es dick wird. Die Pfanne vom Herd nehmen. Alles mit einem Pürierstab klein pürieren. Die Nudeln getrennt auf kleinen Tellern verteilen bis sie kalt werden. Die Nudeln mit der Fischpaste füllen, zur Hilfe können Sie einen kleinen Löffel verwenden. Die Schneckenudeln in einen feuerfesten Topf geben. Jetzt die Sahne mit der restlichen Sobrasada warm machen. Die Bechamelsoße dazu geben. Das ganze über die Schneckenudeln geben etwas geriebenen Käse darüber und dann fünf Minuten im Backofen lassen. Servieren Sie die Schneckenudeln auf Porzellanlöffel und geben Sie noch etwas Soße darüber.

**Dauer:** 60 Minuten

[Druckversion](#)

» [Weitere Rezepte des Mallorquiners](#)



[www.mallorquiner.com](http://www.mallorquiner.com) | Der Mallorquiner GmbH | Lievelingsweg 106 | 53119 Bonn | Telefon 0228/67 10 56 | Telefax 0228/67 25 25 | Email [info@mallorquiner.com](mailto:info@mallorquiner.com)

#### Dem Mallorquiner in den Topf geschaut

### Lende vom Lamm, gefüllt mit Sobrasada und Auberginenkaviar in Rosmarinsauce

**Zutaten:** für 4 Personen: 180 g Lammlende pro Person

400 g Lammknochen

200 g Auberginenkaviar (Fruchtfleisch von gebratener Aubergine, gemischt mit in Olivenöl gedünsteter Schalotte und etwas Petersilie)

500 g Kohl, in kleine Quadrate geschnitten<

**Zubereitung:** Die Knochen im Backofen in einem feuerfesten Topf mit Öl goldbraun braten. Das Gemüse zugeben, salzen, pfeffern und sobald das Gemüse gedünstet ist, die Tomaten hinzufügen. Mit dem Portwein übergießen und einkochen lassen. Das ganze aus dem Topf in eine Kasserolle mit eineinhalb Litern Wasser geben. Etwas Rosmarin zufügen und zwei Stunden lang auf kleiner Flamme kochen lassen. Einen Esslöffel Stärkemehl in einem Glas mit etwas Wasser auflösen. Das Stärkemehl in die Sauce gießen und einige Minuten kochen lassen, bis sie beginnt einzudicken. Salzen und Pfeffern, falls nötig, und durch ein feines Sieb passieren. Die Lamm-Sauce bis zum Servieren heiß halten. Die Schalotten in einer Kasserolle in etwas Öl zusammen mit dem Speck und dem Schinken dünsten. Drei Minuten später den Kohl, die Rosinen, die Pinienkernen und die Sobrasada de Mallorca hinzufügen. Mit etwas Fleischbrühe begießen und auf kleiner Flamme bedeckt eine halbe Stunde lang kochen lassen. Eine kleine Form pro Person mit einem halben Blatt Kohl auslegen und mit der Kohl-Farce füllen, indem eine kleine Pastetenform gebildet wird. Die Formen bis zum Servieren heiß halten. Die Lende in der Mitte durchschneiden und flach klopfen, salzen, pfeffern und mit etwas Sobrasada und der Hälfte vom Auberginenkaviar füllen, dann die Alufolie einwickeln. Drei bis vier Minuten lang im Backofen bei 210 C backen, anschließend fünf Minuten ruhen lassen. Auf jedem Teller ein kleines Bett aus dem restlichen Kaviar formen, die Lende, in drei kleine Würfel geschnitten, darauflegen, die Pilze und die vorher gekochten Bohnen zusammen mit der Kohlpastete sautieren, die Lammfleischsauce darüber geben und anschließend servieren.

Das CULLINARIA-TEAM des Mallorquiners wünscht Ihnen bei der Zubereitung viel Spass und beim Essen einen BON PROFIT !!

**Dauer:** 80 Minuten

[Druckversion](#)

[» Weitere Rezepte des Mallorquiners](#)



[www.mallorquiner.com](http://www.mallorquiner.com) | Der Mallorquiner GmbH | Lievelingsweg 106 | 53119 Bonn | Telefon 0228/67 10 56 | Telefax 0228/67 25 25 | Email [info@mallorquiner.com](mailto:info@mallorquiner.com)

Dem Mallorquiner in den Topf geschaut

## Pa Amb Oli mit mallorquinischem Käse



**Zutaten:** ½ Bauernbrot  
1 Birmentomate  
8 getrocknete Tomaten in Öl  
½ Bund Schnittlauch  
1 TL süßes Paprikapulver  
1,5 dl natives Olivenöl extra mit Herkunftsbezeichnung D. O. Mallorca  
2 dl Sahne  
Salz  
100 g mallorquinischer Käse

**Zubereitung:** -Die Tomaten abbrühen, häuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

-Schnittlauch klein hacken.

-Vom Bauernbrot die Kruste entfernen und das Brotinnere klein schneiden.

-Das Brotinnere, die klein geschnittenen Tomaten, Schnittlauch, Olivenöl, Sahne, Paprikapulver und Salz in eine Schale geben.

-Vermengen, bis das Brot die Sahne und das Öl gut aufgesogen hat. Gegebenenfalls mit Salz oder anderen Zutaten nachwürzen.

-Mit Hilfe eines Nudelschneiders wird dem „Pa amb oli“ eine Zylinderform gegeben.

-Abschließend geben wir einige getrocknete Tomaten auf das Brot sowie einige Stück mallorquinischen Käse. Außerdem können auch Oliven dazu gereicht werden.

**Dauer:**

[Druckversion](#)

» [Weitere Rezepte des Mallorquiners](#)



[www.mallorquiner.com](http://www.mallorquiner.com) | Der Mallorquiner GmbH | Lievelingsweg 106 | 53119 Bonn | Telefon 0228/67 10 56 | Telefax 0228/67 25 25 | Email [info@mallorquiner.com](mailto:info@mallorquiner.com)

Dem Mallorquiner in den Topf geschaut

## Rinderfilet in Olivensalzkruste mit Koriander Pesto

### Zutaten:

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Rinderfilets
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Flor de Sal de Olivas negras
- 1 TL Senf

### Koriander Pesto:

- 1 Bündel frischer Koriander
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL geröstete Pinienkerne
- 1 EL Limettensaft
- 150 ml Olivenöl
- Flor de Sal

**Zubereitung:** Alle Pesto-Zutaten im Mixgerät zu Püree verarbeiten.

Serviervorschlag: Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Filet beidseitig für 1 Minute kurz anbraten. Danach mit Saft bestreichen und Olivensalz und Pfefferkörner darüber streuen. Für 3-4 Minuten im Ofen mit Oberhitze fertig garen lassen. Mit Korianderpesto und grünem Salat servieren.

### Dauer:

[Druckversion](#)

» [Weitere Rezepte des Mallorquiners](#)



[www.mallorquiner.com](http://www.mallorquiner.com) | Der Mallorquiner GmbH | Lievelingsweg 106 | 53119 Bonn | Telefon 0228/67 10 56 | Telefax 0228/67 25 25 | Email [info@mallorquiner.com](mailto:info@mallorquiner.com)

#### Dem Mallorquiner in den Topf geschaut

### Sopa tostada de caldo de pavo y espinacas con Sobrasada de Mallorca - Suppe mit Toast, Hühnerbrühe, Spinat und Sobrasada aus Mallorca



**Zutaten:** Zutaten für 4 Personen:

- 1 Hähnchenschenkel
- 30g Mallorquinische Sobrasada
- 2 Lauchstangen
- 1 Sellerieblatt
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 2 Kohlblätter
- eine Hand voll sauberen Spinat
- 80g getoastetes Brot
- Salz

**Zubereitung:** Den Hähnchenschenkel in einen Topf mit zwei Liter Wasser geben. Das ganze eine Stunde kochen lassen. Jetzt geben Sie die Karotten, die Zwiebel, die Sellerie und eine Prise Salz dazu, nach einer halben Stunde geben Sie dann auch die Kohlblätter und die Sobrasada dazu. Nach einer halben Stunde den Topf vom Herd nehmen. Wenn das Fleisch fertig ist, den Inhalt des Topfes sieben. Das Hähnchen klein schneiden. Jetzt den Topf wieder auf die Herdplatte stellen, Spinat dazu geben und einige Minuten köcheln lassen. Dann das ganze auf einem Suppenteller servieren und das getoastete Brot oben drauf legen.

**Dauer:** 50

[Druckversion](#)

[» Weitere Rezepte des Mallorquiners](#)