

Conchiglione rigato (homemade) mit Spinat- Ricotta-Füllung auf Tomatensauce



Dieses Gericht habe ich ohne Kenwood gekocht. Da man Spinatcreme und auch Tomatensauce perfekt in der Kenwood machen könnte, schreibe ich es trotzdem hier zusammen.

Es hat wirklich toll geschmeckt und wäre schade, wenn es in Vergessenheit gerät.

Für 4-5 Personen/2 Auflaufformen

Zutaten:

Pasta:

500 gr. Semola di grano duro rimacinata oder Hartweizengrieß

200 gr. Flüssigkeit bestehend aus 2 Eiern, Rest Wasser, Spritzer Öl

Tomatensauce:

Etwas Olivenöl

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Dosen gestückelte Tomaten

Etwas Tomatenmark

Alle möglichen Kräuter, die es gerade gibt

Salz/Chilischote

200. gr. Brühe

Spinatcreme:

850 gr. TK-Spinat

1 Packung ca. 250 gr. Ricotta

50 gr. geriebener Parmesan

etwas Muskat, Salz, Pfeffer

Finish:

Etwas Parmesankäse

Ggf. ein paar frische Kräuter

Zubereitung:

Pasta:

Pastazutaten zurechtstellen. Ich habe den Philips Pastamaker und die Matrize Conchiglione rigata von Pastidea verwendet.

Von Pastidea gibt es auch eine ähnliche, etwas kleinere, Bronzematrize für die Kenwood. Dann könnte man die Nudeln auch in der Kenwood Pastafresca machen.

Zutaten einfüllen, ca. 6 Minuten kneten, ich hatte wenig Zeit und hab sie daher ohne Ruhezeiten ausgegeben.





Tomatensauce:

Ich habe es in der Pfanne zubereitet. Aber natürlich geht es auch gut in der CookingChef mit Koch-Röhrelement:

Öl erhitzen, kleingeschnittene Zwiebeln und Knoblauch zugeben.

Tomaten zugeben, ebenfalls Tomatenmark.

Solange es geht einkochen lassen, je länger desto geschmackvoller wird die Sauce.

Mit Kräutern und Salz und Chilischote würzen.

Später wenn Sauce in Auflaufform kommt noch 200 gr. warme Gemüsebrühe unterrühren.

Spinatcreme:

Wer frischen Spinat hat nimmt frischen (geputzten). Blanchieren, zerkleinern, auswringen.

Ich habe den TK-Spinat mit einem Hauch Wasser in der Pfanne aufgetaut (geht natürlich auch in der Kenwood, da hätte ich das Flexielement genommen).

Wenn Spinat aufgetaut und warm ist, habe ich ihn in einen Sieb gegeben, damit das Wasser abtropfen kann.

Dann Ricotta und Gewürze untergerührt, entweder mit einer Gabel oder mit dem Flexielement.

Zur Seite stellen.

Finish:

Backofen auf 180 Grad/Heißluft vorheizen.

Die Nudeln habe ich ca. 45 Sekunden vorgekocht, so waren sie noch nicht durch, sondern nur vorgekocht. Beim Abseihen sie schnell separieren, damit sie nicht zusammenkleben.

Nun zwei Auflaufformen bereitstellen und den Tomatensugo (in dem vorher die Brühe gerührt wurde) auf den Boden verteilen. Einfetten o ä. der Form ist nicht erforderlich.

Dann immer eine Nudel in die Hand geben und mit einem kleinen Löffelchen Spinat füllen. In die Form setzen.

Etwas Parmesan über die Nudeln streuen und 15-20 Minuten abgedeckt und 10 Minuten offen backen.

Vor dem Servieren nochmals frischen Parmesan drüber streuen und ggf. auch ein paar Kräuter.



**Pasta (Riso) mit Apfel,
Rosinen und Mandeln**



Rezept abgewandelt von einem Rezept von Barilla

4 Personen

Perfekt als Vorspeise, schmeckt warm und kalt. Könnte man auch als "Nudelsalat" zum Grillen servieren.

Zutaten:

250 gr. Reisnudeln oder Sternchennudeln oder Ditalini (kurzgeschnittene Macheroni) oder Suppenherzchen, ich hatte die Matrize Riso und habe mir aus 1 kg. Semola und 450 gr. Ei einen Riso-Vorrat angelegt..

70 gr. Rosinen

100 gr. Mandeln geschält

2,5 Äpfel (ich hatte sie geschält, im Originalrezept verwendet man grüne Äpfel mit Schale)

80 ml gutes Olivenöl

20 gr. Petersilie

1 Zitrone (bei mir 1,5 Zitronen)

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Zuerst habe ich mit dem K-Haken in der Kenwood den Nudelteig aus 1 kg. Semola und 450 gr. Eier gerührt und etwas abgedeckt stehen lassen. Dann in der Fattorina mit der Riso-Matrize ausgegeben (das wäre auch mit der Pasta Fresca gegangen, aber in der Fattorina mit dem automatischen Abschneider war es einfach bequemer).



Dann Rosinen mind. 10 Minuten in etwas Wasser einweichen und dann das Wasser abgiessen und auspressen.



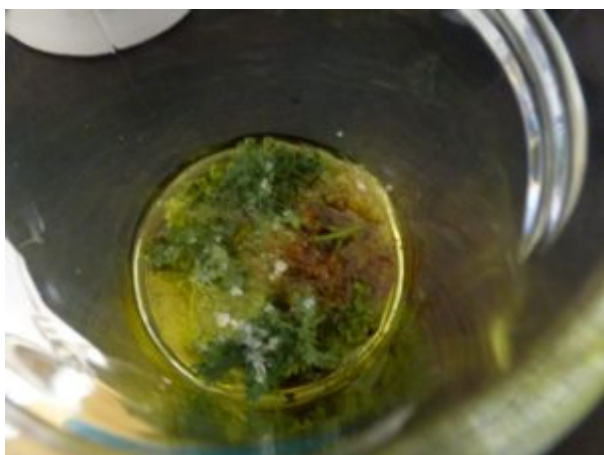
Die Äpfel und Mandeln zusammen durch den Würfelaufsatz jagen (manche Mandeln wurden halbiert, manche sind heil durchgekommen und es gab auch am Rand kleinere Mandelstückchen, die Mischung passte ganz gut).

Saft einer Zitrone über die gewürfelten Zutaten geben. Auch Rosinen zugeben.

Wasser zum Kochen bringen mit Salz und die Nudeln al dente kochen. Etwas Öl über die Nudeln geben (ich hatte Trüffelöl,

da gab ein Megaaroma. Äpfel, Rosinen, Mandeln zu den Nudeln geben.

Falls beim Umfüllen der Apfelmischung zu den Nudeln noch Zitrone übrig bleibt, mit in die Gewürzmühle geben. Ich hab weiter noch etwas Petersilie, Salz, Pfeffer, das restliche Öl, Saft von halber Zitrone zugeben und mixen.



Einen Teil vom Dressing auf den Teller geben. Den Rest in die Nudelmischung. Abschmecken, servieren, geniessen ☐



Palak Paneer



Rezept und Fotos von Claudia Althaus-Küpper zur Verfügung gestellt

Zutaten:

Paneer aus 3 Litern frischer Vollmilch

500 g frischer Spinat

Masala:

1 Lorbeerblatt

$\frac{1}{4}$ TL Cumin

1 kl. Zwiebel

1 kleine Dose stückige Tomaten

Gewürzpaste

10 g Ingwer

3 Knoblauchzehen

1 TL Garam Masala

1 TL Koriander

1 TL Kreuzkümmel

1 TL Chiliflocken (wer es nicht so scharf mag, bitte reduzieren)

1 Prise Kurkuma

1 Prise Muskatnuss

2-3 Esslöffel Öl – 2 EL Öl

2 EL Joghurt

Zucker

Salz

Zubereitung:

Den Paneer (Zubereitung Paneer siehe unten) in 1-2 cm kleine Würfel schneiden.

Mit etwas Öl anbraten, bis er leicht goldgelb ist an 2 Seiten.

Massala:

Alle Gewürze und Ingwer und Knoblauch in einem Gefäß zusammengeben und mit einem Pürrierstab oder Gewürzmühle Kenwood mit dem Öl zusammen zu einer Paste pürieren.

Lorbeerblatt in Öl Aroma abgeben lassen. Zwiebeln klein würfeln, goldgelb anbraten, etwas salzen, die Gewürzpaste hinzugeben, damit sich die Aromen entwickeln.

Dann die Tomaten zugeben und etwas Wasser. Alles einkochen lassen, bis sich das Öl leicht am Rand absetzt. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Den Spinat blanchieren, in Eiswasser abschrecken, ausdrücken und mit einem Multizerkleinerer oder Pürrierstab pürieren.

Hitze in der Pfanne reduzieren und die Paneerwürfel dazugeben. Kurz warm werden lassen, den pürierten Spinat dazugeben und alles zusammen erhitzen.

Vor dem Servieren den Joghurt zugeben, fertig, Leggaaaa!

Zubereitung Paneer:

3 l Vollmilch aufkochen unter ständigem Rühren.

Wenn die Milch aufgeköcht ist 3-5 EL Säuerungsmittel zugeben, ich nehme eine Mischung aus Zitronensaft, Essig und Kefir.

Dann trennt sich unter Rühren der Käsebruch von der Molke.

Durch ein Molton-Tuch im Sieb abgießen, gut ausdrücken.

Dann für 3-5 Stunden unter Gewicht von ca 5 Kilo Gewicht pressen.

Über Nacht in Salzlake ziehen lassen und am nächsten Tag verwenden.



Basilikumpesto Pesto alla Genovese



Man stellt sich einfach Knoblauch, Parmesan, geröstete Pinienkerne, abgezupftes Basilikum und etwas Öl bereit und gibt es der Reihe nach oben in den Einfüllschacht vom Multizerkleinerer und lässt das Messer laufen. Thats it.

Hier noch die detailliertere Beschreibung:

Zutaten:

1 Knoblauchzehe

25 gr. Parmesan in groben Stücken

25 gr. Pinienkerne, ohne Fett in Pfanne golden angeröstet

1 Basilikumpflanze, Blätter abgezupft, ca. 30 gr.

50 gr. Olivenöl

Zubereitung:

Multizerkleinerer aufsetzen und Einfüllöffnung öffnen. Laufen lassen und Knoblauchzehe einwerfen.



Parmesan in Stücken einwerfen.



Pinienkerne und Basilikum zugeben und weiter laufen lassen.



Und dann noch das Öl zugeben, aber nicht mehr viel rühren (sonst kann es bitter werden). Zwischenzeitlich rühre ich das Öl nur noch mit einem Silikonspachtel unter, das geht schnell und man sich safe)



Fertig. Ich gebe es immer in verschließbarer Box in den Kühlschrank und verbrauche es dann zeitnah.

Italienisches Weihnachtsgebäck Pittabuona Pitta'mpigliata calabrese Pitta'nchiusa

Italienisches Weihnachtsgebäck ☐☐ mit der CC geknetet und mit der Pastawalze Teig gewalzt ☐☐ gefüllt mit Nüssen und Rosinen und Honig



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Elisabetta Tallarico

Rezept:

Für die Füllung:

Insgesamt 300 gr gehackte Haselnüsse & Mandeln

200 gr Rosinen

1/2 TL gem. Nelken

1/2 TL Zimt

3EL Rum

2EL Anisschnaps

•50 ml Orangensaft

Alles ca. 45min ziehen lassen.

Für den Teig:

400g Hartweizenmehl

60g Zucker

100g Milch

6g Backpulver

2 Eigelb

50g neutrales Öl

50g Brandy oder Rum

2 Prise Zimt

2 Prise gem Nelken

2 Prise Salz

Finish:

Etwas Honig

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig auf niedrigster Stufe mit dem K-Haken zu einem homogenen Teig kneten.

100g Teig abwiegen und rund ausrollen (das wird der Boden).

Aus dem restlichen Teig Streifen ausrollen (Pastawalze, erst Stufe 1, dann bis Stufe 3-4 walzen) mit etwas Öl bepinseln und mit den Nuss-Rosinen-Mischung belegen. Streifen zusammenklappen und zu einer "Rose" aufrollen.

Auf den ausgerollten Boden verteilen. Erst in der Mitte eine und die andern drumherum.

Ich hab den überstehenden Teigboden hochgeklappt und mit Alufolie fixiert.

Wenn eine Form voll ist, ggf. noch eine zweite beginnen.

Dann die Rose bei 180Grad Umluft 1Std backen.

Nach dem Backen die noch warme Rose mit Honig bestreichen.

[Shakshuka mit Auberginen \(mit Slowcooking-Programm\)](#)



Rezept von Langsamkochtbesten und auf CC/Gourmet umgeschrieben.

Schakschuka oder Sakshuka, Shakshoka bzw. Shakshouka ist eine Spezialität der nordafrikanischen und israelischen Küche.

Das Gericht ist nicht nur lecker und leicht, sondern auch in der Gourmet ganz unkompliziert herzustellen. Vom Kessel abgesehen gibt es auch fast keinen Spülaufwand.

Das Rezept haben wir für die Gourmet umgeschrieben (in Klammern vermerken wir, wie es in der Cooking Chef geht).

Zutaten:

Etwas Öl zum Anbraten

2 große Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

2 Paprikaschoten rot

2 Paprikaschoten gelb

2 Auberginen

2 Dosen Tomaten a ca. 425 ml Inhalt

1 – 2 große Tomaten

halbe Tube Tomatenmark

1 TL Kreuzkümmel/Cumin (da ich keinen Kreuzkümmel hatte, habe ich einen TL Butter-Chicken-Gewürz genommen)

1 TL Paprikapulver (ich habe gemischt: Die Hälfte scharfes Paprikapulver, die Hälfte edelsüß)

Salz, Pfeffer, eine getrocknete Chillischote

4-6 Eier

Beim Servieren:

Petersilie, am besten glatt

Fetakäse nach Belieben

Zubereitung:

Zutaten vorbereiten. Hier gibt es zwei Möglichkeiten: Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden, Paprikaschoten in Streifen schneiden und Aubergine in kleine Würfel schneiden.

Alternative: Zwiebel durch Würfelschneider jagen und zur Seite legen. Auberginen und Paprikaschoten ebenfalls würfeln. Knoblauch klein schneiden.

Etwas Öl in Kessel geben, 140 Grad.

Kochröhrelement einsetzen. Zwiebeln/Knoblauch einfüllen und glasig andünsten.

Dann Auberginen/Paprika/Tomaten/Tomatenmark/Gewürze einfüllen und mit einem großen Löffel durchrühren.

In der Gourmet die Slowcookingfunktion einstellen. Dazu an der Seite den hintersten Knopf drücken "Programme", dann "herzhaft", "süß" bis zu "Slow-Cooker" scrollen. Dann "Hoch" auswählen. Den Deckel aufsetzen und das Programm starten (dazu muss man ggf. die Geschwindigkeit auf 0 und dann wieder einschalten gehen, die Gourmet sagt was zu tun ist). Röhrelement darf keines eingesetzt sein und die Zeit stellt man auf 3-3,5 Stunden ein.

(Wer die CC hat: Man stellt die Temperatur auf 95 Grad ein. Deckel aufsetzen und dann 3 Stunden. Nach dem Ablauf von 3 Stunden verlängert man ggf. noch um 0,5 Stunden).



Nun rührt man gut durch, schmeckt nochmal ab (ich habe noch einen großzügigen Löffel Schmand zugegeben. Das ist nicht Original, aber rundete den Geschmack noch gut ab.). Nun lässt man die Eier in die Sauce gleiten. Ich konnte mir das mit den Eiern nicht vorstellen, und hab es nur mit einem testweise versucht. Aber es schmeckt richtig gut. Also traut euch und gebt 4-8 Eier zu.

Mit einem Löffelstiel vermischt man das Eiweiß, so dass das Eigelb erhalten bleibt.

Deckel aufsetzen und nochmals 30 Minuten bei 95 Grad garen.



Zum Servieren portionsweise in eine Schüssel füllen.

Mit Petersilie und Feta bestreuen und wer hat kann auch noch etwas Sesamsauce darüber träufeln.



Von diesem Gericht könnt ihr gerne auch zwei oder drei Portionen zu euch nehmen. Es macht garantiert nicht dick.

Frankfurter Kränzchen (für Donutform)



Foto Sabina Werder

Rezept von Sabina's Großmutter „Frankfurter Kranz“ umgeschrieben für die Kenny und in Kleinformat- also „Frankfurter Kränzchen“ – leichte Buttercreme (naja ☹) und ganz viel Liebe ☺

Zutaten

Teig

100g weiche Butter
150g Zucker
1 Pck. Vanille-Zucker
1 TL Monin Limettensaft
1 TL Rum
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl 405
50 g Stärke
2 TL Weinstein Backpulver

Creme Patissiere

250g Milch
35g Speisestärke
4 Eier (Größe M)
1 TL Vanillezucker
70g Puderzucker
200g weiche Butter

Krokant

50g Butter
75g Zucker
200g gehackte Mandeln

außerdem

Konfitüre ohne Stücke nach Wahl (ich habe Schlehe mit Johannisbeere gemischt und püriert)

Zubereitung

Vorbereitung

Die Creme Patissiere herstellen. Schneebesen benutzen. Alle Zutaten außer der Butter für die Creme Patissiere 7 Minuten, 90°C, aufschlagen. Die Creme sollte wie Pudding sein. Die Creme noch einmal 15 Sekunden, höchste Stufe aufschlagen. Creme Patissiere vollständig auskühlen lassen – am besten über Nacht im Kühlschrank.

Zur Weiterverarbeitung sollte die Creme früh genug aus der Kühlung genommen werden, damit Creme und Butter später die gleiche Temperatur haben.

Für das Krokant Butter, Zucker und Mandeln unter Rühren so lange erhitzen, bis der Krokant gebräunt ist. Krokant auf ein Stück Alu-Folie geben und erkalten lassen. Den erkalteten Krokant in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und zerkleinern. In eine Schale umfüllen und zur Seite stellen.

Donut-Backform fetten und mit Weichweizen-Gries austreuen.
Backofen vorheizen: Heißluft, ca. 160°C

Butter schaumig rühren (Flexielement). Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker, Aromen und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und in 3 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

Den Teig in die Donut-Mulden füllen. Die Mulden sollten zu 2/3 gefüllt sein.

Donut-Backform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit, ca. 25 Minuten.

Die Gebäcke auf ein Kuchengitter stürzen und gut auskühlen lassen.

Für die Creme die weiche Butter schaumig weiß rühren (Flexielement) und die erkaltete Creme Patissiere esslöffelweise unterrühren. Dabei darauf achten, dass Butter und Creme Patissiere Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Kalt stellen.

Nach dem Auskühlen die Donuts halbieren. Konfitüre glatt rühren und die untere Donut-Hälfte mit Konfitüre bestreichen.

Buttercreme mit Spritzbeutel auf die Konfitüre spritzen. Den Donut-Deckel auflegen. Wenn nötig die gefüllten Donuts und die

restliche Buttercreme kalt stellen.

Anschließend die Donuts mit Buttercreme einstreichen und mit Krokant bestreuen.

Ich stelle die Kränzchen dann bis zum Verzehr kalt.

Vor dem Verzehr einen Creme-Tuff aufspritzen und diesen mit einem kleinen Klecks Konfitüre garnieren (Tipp für den Marmeladen Klecks auf dem winzigen Creme tuff- ich habe die Marmelade leicht erwärmt und in eine 20ml Spritze □ aufgezogen- damit kriegt man super Mini Tüpfelchen hin □)

Ich bereite die Kränzchen einen oder auch zwei Tage vor dem Verzehr zu. So haben sie Zeit schön durch zu ziehen.

Focaccia alla Breban



Die Idee für diese Focaccia stammt von meiner lieben Freundin Breban, ich hab es nur kopiert. Breban hat das Rezept von Fables de Sucre, ich hab das Rezept aus dem Italienischen übersetzt und auf CC umgewandelt

Für eine runde Form mit ca. 30 cm

Zutaten

350 gr Semola rimacinata (gemahlener Hartweizengriess)
130 gr gekochte Kartoffeln
220 gr Wasser
4 gr Hefe (oder 130 gr. Lievito madre)
7 gr Zucker
11 gr Salz

Zum Dekorieren:

Kirschtomaten
Oregano
Rosmarin
Oliven
Spargel
Schnittlauch
grobes Salz etc. etc.

Zum Ölen:

Olivenöl

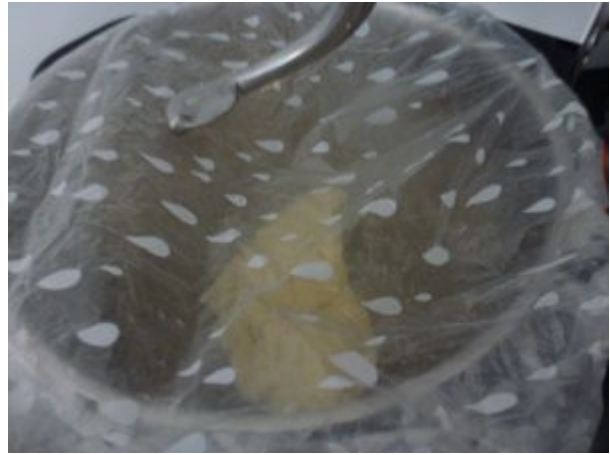
Zubereitung

Gekochte Kartoffeln in den Kessel geben, Flexi einsetzen, rühren, bis die Kartoffeln püriert sind.



Dann restliche Zutaten für den Teig zugeben (zu Beginn etwas von dem Wasser zurückhalten) und mit dem Knethaken zu einem homogenen Teig verrühren.

Abdecken und gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat (ca halbe – eine Stunde).



Eine runde Form einölen und den Teig in die Form geben. Abdecken und ca. 1,5 Stunden im Warmen gehen lassen bis er sich verdoppelt hat.



Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Die Oberfläche vom Teig nun mit Olivenöl einölen. Die Focaccia dekorieren (den Spargel hatte ich 20 Minuten gekocht vorher).

Ca. 20 Minuten im Ofen backen, bis die Farbe goldgelb ist.

Dekovariante umgesetzt von Michaela Buchholz:



Und hier Dekovarianten, die von Conny opp umgesetzt wurden:



Rotkohl, Blaukraut, Rotkraut als Salat und warme Beilage



Rezept und Foto von Karsten Remeisch zur Verfügung gestellt

Rotkohl, Blaukraut, Rotkraut als Salat und warme Beilage
(im Weckglas haltbar gemacht)

Zutaten:

- 2kg Rotkohl
- 2 EL Salz
- 600ml Weißweinessig
- 300g Zucker
- Lorbeerblätter (halbiert/geviertelt)
- Nelken

- 6 – 7 Einmachgläser à 500 ml

Zubereitung:

Den Kohl im Multi / Schnitzelwerk / Trommelraffel in feine Streifen schneiden. Achtung, den Multi rechtzeitig entleeren. Den Kohl mit dem Salz vermischen und ein paar Stunden, oder über Nacht in einer Schüssel ziehen lassen.

In einem Sieb kurz abtropfen lassen und auf die Gläser verteilen. Dabei gut zusammendrücken. Unter dem Rand muss mindestens 1,5cm Platz bleiben, da der Kohl etwas aufquillt. Jeweils eine kleine Nelke in ein kleines Stück Lorbeerblatt stecken und auf den Kohl legen.

Den Essig mit dem Zucker mischen, bis keine Kristalle mehr zu sehen sind und auf die Gläser verteilen.

Bei 100°C für 90 Minuten einkochen. Die Gläser abkühlen lassen und die Verschlussklammern entfernen. Wenn es stört, dass der Kohl an der Oberfläche etwas ausgebleicht ist, kann jetzt die Gläser für eine halbe Stunde auf den Kopf stellen. Dann sieht er wieder schön rot aus. Niemals vorher umdrehen!

Verwendung

Direkt aus dem Glas als knackige Salatbeilage für gemischte Salate.

Als warme Beilage in einem Topf ein paar Minuten köcheln lassen, damit der Kohl ein wenig weicher wird.

Olivers geniale Knödel mit dem Slowjuicer



Fotos und Rezept von Oliver Hess

Zutaten:

Mehlig kochende Kartoffeln

Salz, Muskat etc.

Zubereitung:

Mehlig kochende Kartoffeln, schälen und 2/3 durch den Slow Juicer schicken.



1/3 würfeln und in der Cooking Chef weich kochen und abgiessen.

CC/Gourmet auf 70 Grad einstellen, Flexielement einsetzen und mit den Kartoffeltrester plus der abgesetzten Stärke so lange rühren bis sich der Teig von selber von der Wand löst. (kann etwas dauern, hier geht es um die Verkleisterung der Stärke). Mit Salz/Muskat etc. würzen.



Masse entnehmen und je nachdem kleine Klösschen oder grosse mit Füllung formen.

Salzwasser in der Zwischenzeit auf 98 Grad erhitzen.



Klöße einlegen. Achtung nie mehr Klöße machen als an der Oberfläche schwimmen können, ansonsten verwandeln die Knödel sich in Kartoffelsuppe...