Parmesanschälchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann/Kochen über den Dächern von Köln

Zutaten:
35 Gramm flüssige Butter
100 Gramm geriebenen Parmesan
1 Prise Salz
1 Ei
250 ml Wasser
125 Gramm Mehl
Pfeffer aus der Mühle
Bisschen Muskat
Oregano
Edelsüsses Paprika

Zubereitung:
Parmesan mit dem Multizerkleinerer der CC frisch reiben.

Alle Zutaten mit K-Haken in der Rührschüssel oder Handrührgerät zu einem glatten Teig rühren.

Im Waffelautomat nach Anleitung ausbacken. Auf einem Gitter auskühlen lassen. (wer keinen Waffelautomaten mit Förmchen hat in einem Waffeleisen mit flacher Platte und legt die Schälchen über ener Tasse oder einem Schälchen o.ä. zum

Auskühlen und Formen.

In einer luftdichten Dose etwa eine Woche haltbar.

Mangoldknödel mit Tomatenragout und Salat





Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Knödel in der CC zusammengerührt und gedämpft und dann im Backrohr überbacken

Zutaten:
Mangoldknödel:
3 Eier
2 Zehen Knoblauch
500 g Mangold (frisch)
250 ml Milch
Muskatnuss
150 g Parmesankäse (gerieben)
Pfeffer, Salz
300 g Knödelbrot (Semmelwürfel getrocknet)
1 Zwiebel
Tomatenragout:

1 Dose gehackte Tomaten
1 EL Tomatenmark
Basilikum, Oregano, Kräutersalz
etwas Sahne
2 Schalotten gehackt
2 Knoblauchzehen gehackt

Zubereitung:
Mangoldknödel:
Die Milch mit den Eiern gut verrühren und über die Semmelwürfel leeren, sehr gut durchziehen lassen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und beides fein hacken. Den Mangold waschen und fein schneiden.



In der CC (Kochrührelement) das Öl erhitzen und die Zwiebel, den Knoblauch und den Mangold kurz anrösten und auskühlen lassen.

Anschließend Zwiebel-Mangoldgemisch und den Parmesan zur Knödelmasse geben, würzen und gut durchkneten (K-Haken).

Aus der abgeschmeckten Masse Knödel formen und 20 Minuten in der CC (Dampfgareinsatz) dämpfen.



Tomatenragout:
Schalotten und Knobi anschwitzen, Tomatenmark dazu mit anrösten, Tomaten dazu geben und Oregano, Basilikum dazu geben und mit Kräutersalz würzen leicht dünsten lassen ca. 15 Minuten, dann Sahne dazu geben und etwas einköcheln lassen.

In eine Auflaufform geben und die Mangoldknödel da rein setzen, mit etwas geriebenem Käse bestreuen und 20 Minuten im Backofen gratinieren 😊





Cannelloni mit Hackfüllung

und Tomatenbechamel





4 Personen

Zutaten:

Nudelteig:
250 gr Semola (Erläuterung Semola)
90 ml Wasser

Hackfleischfüllung:
1 EL Öl
1 Zwiebel, kleingeschnitten
2 Knoblauchzehen, kleingehackt
500 gr. Rinderhackfleisch
75 ml. Sahne (Kochsahne geht auch)
75 ml. Milch
100 gr. Parmesan gerieben, z.B. mit Multi
Salz/Pfeffer/Basilikum

Tomatenbechamelsauce:
50g Butter
50g Mehl
400ml Milch
1 Dose gehackte Tomaten
Salz/Pfeffer/Rosmarin/frisch gemahlener Muskat

Zum Bestreuen:

100 gr. geriebener Mozzarella

Zubereitung:

Nudelteig:
Teig für Cannelloni mit Multizerkleinerer (bei größeren Mengen K-Haken) herstellen. Ich verwendete die Cannellonimatrize von Pastidea.




Die Cannelloni in eine Form aufstellen und leicht antrocknen lassen.



Hackfleischfüllung:
1 EL Öl in CC geben, Kochrührelement einsetzen, 140 Grad, Rührintervall 3. Sobald Öl heiss ist die Zwiebel und den Knoblauch zugeben, ein paar Minuten anschwitzen.
Dann das Hackfleisch zugeben und ca. 10 Minuten rühren lassen. Würzen. Sahne/Milch und Parmesan zugeben und alles etwas einkochen lassen. Wenn alles passt, die Temperatur herabdrehen und zur Seite stellen.



Tomatenbechamel:
1 Dose Tomaten in Multizerkleinerer mit Messer geben und alles zerkleinern.

Mehl, Butter, MIlch in Kessel mit Flexielement geben. Es muss nichts gesiebt werden und die Butter darf auch kalt sein.. Temperatur 120 Grad einstellen/Rührelement 2 und Zeit auf ca. 7 Minuten stellen.

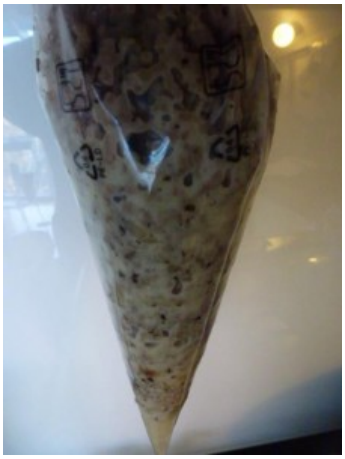




Nach ca. der halben Zeit die Tomatensosse zugeben und weiterrühren lassen. Mit Salz/Pfeffer/Muskat/Rosmarin würzen.



Die abgekühlte Hackfleischfüllung in einen Spritzbeutel füllen. Die Spitze abschneiden und in die stehenden Cannelloni füllen (Alternativ bei größeren Mengen: ggf. mit Wurstfüller füllen?).





Die gefüllen Cannelloni umlegen in der Form (die ich vorher nicht eingefettet habe, war nicht nötig).



Die Tomatenbechamel darüber giessen und mit geriebenem Käse bestreuen (ich hatte Mozzarella). Wenn man die Cannelloni doppelt so hoch einschichtet, sollte zwischen den Schichten schon eine dünne Bechamelschicht.




Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad/Heissluft/35 Minuten überbacken. (ich habe auch etwas Dampf zugegeben beim Backen, muss man aber nicht).

Fertig

Avocado-Apfelsalat mit Orangenhonigsenfdressing




Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:
1 Avocado
1 Apfel

etwas Parmeggiano/Parmesan
1 Hand voll Erdnüsse
1 Hand voll Himbeeren
Cashewnüsse

Dressing:
Saft einer Orange
Honig
Salz
Schalotte
Knoblauch
Schnittlauch
Chili
Senf
Olivenöl

Zubereitung:
Zutaten für Dressing in Gewürzmühle geben und mixen. Schalotte, Knoblauch gehackt zum Schluss untermischen , etwas Schnittlauch

1 Avocado und 1 Apfel, mit Schale schneiden und unter das Dressing mischen. In eine Schüssel geben. Käse hobeln und über den Salat geben
Noch ein paar Nüsse drüber ganz toll sind auch Walnüsse geröstet ich hatte leider keine daheim.
Ein paar Himbeeren zur Deko.



Spaghetti Carbonara



Fotos Linda Peter

Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Tipp: Am besten gleich doppelte Menge machen und ein Eigelb extra zugeben:

Zutaten:
250 gr. Spaghetti, z. B. mit Pastafresca oder Pastawalze/Schneideaufsatz
100 gr.Guanciale – das ist der echte Schinken für Carbonara, oder Pancetta geht auch
50 gr.Pecorino frisch gerieben, mit Multizerkleinerer
50 gr.Parmesan frisch gerieben, mit Multzerkleinerer
2 Eigelb
Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel
Olivenöl kalt gepresst
Nudelwasser

Zubereitung:
Nudelwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Dann Nudeln und grobes Meersalz zugeben und bis kurz vor Al

dente kochen.

In der Zwischenzeit den Schinken in Streifen schneiden (nicht zu dünn, oder zu klein).

Die Eier mit einer Prise Pfeffer, einem Esslöffel Pecorino und einem Esslöffel Parmesan verquirlen.

Pfanne erhitzen, einen kleinen Esslöffel Olivenöl in die Pfanne geben und den Schinken darin mit einer kleinen Prise Pfeffer anbraten.

Die Nudeln über einem Topf abgießen, um das Wasser aufzufangen. Dann die Nudeln direkt in die Pfanne geben und eine Kelle voll vom Nudelwasser zugeben. Das heiße Nudelwasser sorgt für eine gute Bindung. Das verquirlte Ei zugeben und sofort gut durchschwenken. Jetzt einen Esslöffel voll Pecorino und Parmesan zugeben und nochmal eine kleine Kelle Nudelwasser. Wieder gut durchschwenken, bis eine gute Bindung entstanden ist.

Vorgewärmte Teller bereit stellen und zuerst die Nudeln mit einer Zange, oder Fleischgabel aufdrehen und auf dem Teller anrichten. Dann einfach den Rest direkt aus der Pfanne darüber kippen.

Das ist gut für die Optik, weil dann die Schinkenstücke oben drauf liegen und nicht in den Nudeln untergehen. Zum Schluss nochmal etwas Parmesan und Pecorino darüber streuen und fertig.



ACHTUNG: Mit Salz ganz vorsichtig umgehen, oder besser ganz weglassen, da der Käse, das Nudelwasser und der Schinken schon salzig genug sind!!! Ich muß noch anmerken, dass sicherlich auch Carbonara mit Sahne, oder anderen Zutaten schmecken. Wenn man es dann allerdings ganz genau nimmt, sind es halt keine echten Carbonara mehr, sondern eher die deutsche Version einer Carbonara. Ich hoffe, dass sich jetzt niemand angegriffen fühlt und wünsche trotzdem einen guten Appetit und viel Spaß beim nachkochen.



Champignonrisotto aus der CC





Fotos Maren Grau-Soumaya Mayaki

Weltbestes Champignon Risotto aus der CC nach Christian Strahl. Butter ist eben doch ein Geschmacksträger.

Bestes Kompliment gerade: wenn es das in einem Restaurant geben würde, würde ich hier wieder hergehen.

Zutaten:
100 gr. Butter
250 gr. Champignons
1 mittlere Zwiebel
1 Knoblauchzehe
150 gr. Risottoreis
100 ml Weißwein
500 ml Gemüsebrühe
50 gr. Parmesan gerieben
Pfeffer
Petersilie

Zubereitung;
Butter bei 140°C erhitzen, bis sie goldbraun ist und 1/3 der Champignons darin
anrösten (ohne Rührelement).

Erst jetzt das Flexirührelement einsetzen (Rührintervall 3), Zwiebeln und Knoblauch
anschwitzen, Reis dazugeben und 2. Drittel Pilze und nach einigen Minuten mit Weißwein ablöschen. Temperatur auf 100 Grad reduzieren.

Gemüsebrühe dazugeben, den Timer auf 18 Minuten und den Rührintervall auf 1
stellen.

Ca. 10 Minuten vor Ende das 3. Drittel Pilze zugeben.

Nach Ablauf der Zeit den Parmesan unterheben und mit Pfeffer (gegebenendalls
Salz) abschmecken.

Risotto schnell servieren und mit Petersilie bestreuen.

Polenta (Maisgrieß) gefüllt mit Gorgonzola-Mascarpone, überbacken mit Pignoli + Parmesan



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Waltraud Kogler

(Beilage für 6-8 Pers.)

Zutaten:
500 g Maisgrieß
1,5 l Wasser
0,5 l Milch
100 g Butter (od. weniger)
2 TL Salz
100 gr. Parmesan
Gorgonzola-Mascarpone oder nur Mascarpone zum Füllen
Pignoli/Pinienkerne

Zubereitung:

500 g Maisgrieß, 1,5 l Wasser, 0,5 l Milch, 100 g Butter (od. weniger) und 2 TL Salz mit dem Flexi in der CC, Rührstufe 1, aufkochen lassen.

Sobald die Masse dicklich wird: 100 g Parmesan einrühren und nur mehr kurz weiterrühren lassen.



Eine runde Schüssel mit Wasser ausspülen,den Brei halbvoll einfüllen, mit Gorgonzola-Mascarpone (oder nur Mascarpone) belegen, ev. Pignoli dazu, restlichen Brei daraufstreichen, mit einem Teller beschweren, abkühlen lassen.



Vor dem Servieren auf ein Backblech stürzen, mit Parmesan + Pignoli bestreuen und im Rohr überbacken.



Diese Masse ergibt 2 Schüsseln.
Man kann die 2. Portion gut aufbewahren und erst am nächsten Tag überbacken.

Zucchini Roulade



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Lisi Wenin

Zutaten:
450 gr. Zucchini
5 Eier
50 gr. Parmesan
5 gr. Salz
Frischkäse zum Bestreichen
Schinken zum Belegen

Zubereitung:
50 gr. Parmesan im Multi reiben, z.B. mit Scheibe Nr. 1 (dann

ganz fein):



Foto Parmesan Scheibe Nr. 1/Gisela M.

450gr Zucchini im Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 3, raspeln.



Foto Zucchini/Scheibe Nr. 3/Gisela M.

5 Eier mit dem geriebenen Parmesan und 5 gr Salz verrühren. Die Eimasse über die Zucchini geben und alles gut verrühren.

Auf ein Backblech geben und bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Mit Frischkäse bestreichen, Schinken drauf legen und zusammenrollen.

Variante anstelle Zucchini: Karotten
Zum Belegen: Anstelle von Schinken mit Lachs belegen, Kopfsalat mit Belegen etc. etc.



Foto: Lisi Wenin

Herzhafter Krautbraten





Rezept von Steffi Grauer, Fotos von Alexandra Böhm
Das Originalrezept und viele weitere Rezepte für Allergiker gibt es hier: Herzhafter Krautbraten

Zutaten:
150 gr. Risottoreis
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
1 EL Ghee
2 EL heller Essig, z. B. Balsamico
350 ml heiße Gemüsebrühe

360 gr. Sauerkraut mit Flüssigkeit
1 TL Kreuzkümmel
2-3 Prisen Salz
2 Prisen Pfeffer
3 Prisen Paprika edelsüss
4 Eier
200 gr. saure Sahne
50 gr. Parmesan gerieben (z.B mit Multi)
150 gr. Käse gerieben (z.B. mit Multi)
Sonstiges:
Kastenform ca. 30 cm Länge
Fett und Paniermehl für die Form

Zubereitung:
Die Zwiebel putzen und klein schneiden.

Das Flexielement einsetzen.Ghee, Olivenöl, Kreuzkümmel, Zwiebeln in den Rührtopf geben. Bei 140°C, Intervallstufe 3 für 5 Minuten ohne Spritzschutz garen.

Alle Zutaten bereitstellen und abmessen, Gemüsebrühe erhitzen.

Reis in die Schüssel geben und für 2 Minuten auf 120°C auf Intervallstufe 2 glasig braten.

Maschine mit den gleichen Einstellungen weiterlaufen lassen, Essig dazugeben und etwas verdunsten lassen. Cooking Chef weiterlaufen lassen und das Sauerkraut dazugeben. Danach die Brühe dazugeben.

Auf 100°C, Intervallstufe 2 und 20 Minuten einstellen und starten. Sollte der Reis nach 20 Minuten nicht kompett gar sein, ist das nicht schlimm. Er gart im Ofen fertig.

Flexielement herausnehmen und in die Rührschüssel legen, wird noch gebraucht. Schüssel aus der Cooking Chef nehmen und beiseite stellen.

Kastenform fetten und Semmelbrösel an allen Seiten verteilen,

beiseite stellen.

Käse und Parmesan im Multi, Scheibe Nr. 3 reiben. Etwas Käse (ca. 50 gr.) zur Seite legen, der später zum Bestreuen gebraucht wird. Das Messer in den Multi-Zerkleiner einsetzen und dann Eier, saure Sahne, Gewürze, zu dem Käse im Multi geben. Multi-Zerkleinerer aufsetzen und auf Stufe 3 für ca. halbe Minute laufen lassen.

Eimasse zum Kraut-Risotto geben (das Kraut-Risotto könnte man übrigens auch so essen), Flexihaken und Rührschüssel wieder einsetzen. Alle gut verrühren lassen. Dazu Spritzschutz aufsetzen und auf Stufe 1 für 15 – 20 Sekunden laufen lassen.

Die Masse in die Kastenform füllen und glatt streichen. Noch den restlichen Käse darüber verteilen.

Die Form in den Ofen schieben und bei 160°C Umluft für circa 50 Minuten goldbraun backen und herausnehmen.

Nach dem Backen den Krautbraten in der Form für circa 10 – 15 Minuten ruhen lassen. Erst dann stürzen! Eventuell den Rand mit einem Messer leicht lösen.

Den Krautbraten mit der Käseseite nach oben auf eine Platte oder Brett legen und in Scheiben schneiden.

Schmeckt warm und kalt.



Foto Alexandra Böhm



Foto Gisela M.

Zucchinipesto





Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Cori Strohmi

Z.B. zu Nudeln, oder als Dip z.B. mit Frischkäse und Quark einen Löffel vom Zucchinipesto zugeben.

Zutaten:
Eine Zucchini
Petersilie
Knoblauch
Schnittlauch
ca. 100 gr. Parmesan
etwas Olivenöl
Walnüsse und Pinienkerne

Mengen je nach Belieben, Lust und Laune

Zubereitung:
Alles in den Mixer (oder Multizerkleinerer mit Messer) und fertig ist das Pesto.