

# Pasta Liguria



Foto Gisela Martin

*Dieses Gericht habe ich erstmals in einer kleinen Trattoria in Ligurien gegessen. Die Kombination von Kartoffeln mit Pasta fand ich auf den ersten Blick mehr als seltsam. Hätte ich gewusst, was mich erwartet, hätte ich mir sicher etwas anderes bestellt. Geschmacklich ist dieses Gericht aber sensationell. Im Sommer, wenn das Basilikum wie Unkraut wuchert, bereite ich diese Pasta gerne mit frischem Pesto zu. Heute kam das Pesto aus dem Glas, dafür habe ich es mir aber nicht nehmen lassen, nochmals den neuen Spaghettiaufsatz auszuprobieren...*

## **Zutaten:**

120 gr. Mehl Type 00 oder Hartweizengrieß

120 gr. Spätzlemehl

Salz

etwas Öl

3 EL Pesto grün

200 gr. festkochende Kartoffeln

1 Schale frische Bohnen

Salz, Pfeffer

Parmesankäse

ggf. Pinienkerne (falls im Pesto keine am Stück enthalten sind)

## **Zubereitung:**

Aus Mehl, Öl und Salz mithilfe des Profiknetakens Pastateig

herstellen. Teig in Klarsichthülle im Kühlschrank etwas ruhen lassen.

Zuerst mit Walze Teigbänder ausrollen – bis Stufe 7 – und zur Seite legen.

Danach Spaghetti mit Spaghettiaufsatz schneiden, die Nudeln zum Trocknen hinlegen bzw. aufhängen.

Kartoffeln schälen und in dickere (ca. 1,5 cm breit) Scheiben schneiden, Bohnen waschen und putzen.

Wasser mit Salz in Schüssel zum Kochen bringen (Temperatur etwas über 100 Grad),

Kartoffeln in Summe ca. 18 Minuten kochen

nach ca. 3 Minuten die Bohnen zugeben (die in Summe ca. 15 Minuten brauchen).

Nach weiteren 12 Minuten (also ca. 2-3 Minuten vor Ende) die frische Pasta zugeben, so dass alles zeitgleich fertig wird.

Kartoffeln-Nudel-Bohnen-Gemisch abseihen, etwas Nudelwasser aufheben und mit dem Pesto vermischen.

Koch-Röhrelement einsetzen, Temperatur 50 Grad, Pesto, Salz und Pfeffer zugeben und rühren lassen, bis sich alles gut vermischt hat.

Falls im Pesto keine ganzen Pinienkerne enthalten sind, noch separat ein paar (ohne Öl geröstete) beimischen.

Mit Parmesan oder Pecorino bestreuen.

Buon appetito!

---

# Feta-Tomaten-Aufstrich Frischkäseaufstrich – Variationen



Foto von Franziska Fischer/Rezept Nr. 1

## 1. Rezept von Franziska Fischer

### **Zutaten:**

100g Fetakäse, in Stücke schneiden

4-5 getrocknete Tomaten in Öl, klein schneiden

2 Sardellenfilets

Italienische Kräuter, ich habe getrocknete genommen

Einige Pinienkerne

### **Zubereitung:**

Alles mit ein wenig Öl von den Tomaten im Multi der Kenwood zu einer Paste mixen.

Fertig.



Foto Franziska Fischer/Rezept Nr. 1

## 2. Rezept von Anne Jensen



Foto von Anne Jensen/Rezept Nr. 2

### **Zutaten:**

1 Knoblauchzehe  
ca. 10 Basilikumblätter  
100 Gramm getrocknete Tomaten  
200 Gramm Natur-Frischkäse  
Salz und Pfeffer  
eventuell etwas Milch  
50 – 100 Gramm Fetakäse

### **Zubereitung:**

1 Knoblauchzehe und ca. 10 Basilikumblätter im Multi zerkleinern.

Dann ca. 100 Gramm der getrockneten Tomaten dazu und alles nochmal zerkleinern, bis die Tomaten richtig fein sind.

200 Gramm Natur-Frischkäse, zerkleinerte Feta, Salz und Pfeffer dazu und eventuell etwas Milch bis zur gewünschten Konsistenz.

---

## Ricottakuchen



Foto von Carmen Müller  
(Grundrezept von Su Vössing/Abwandlung von Carmen Müller):

### **Zutaten:**

500 g Ricotta

1 rote Zwiebel, gewürfelt

2 Eier

4 gekochte Artischockenherzen (geviertelt)

50 g geröstete Pinienkerne

15 schwarze Oliven ohne Stein (geviertelt)

15 grüne Oliven ohne Stein (geviertelt)

60 g getrocknete Tomaten ( in kaltem Wasser aufkochen, 10 Min. Ziehen lassen)

1-2 TL getrocknete italienische Kräuter

50-70 g geriebenen Parmesankäse

### **Zubereitung:**

1 Kastenform (29cm) gebuttert und gemehlt. In den Tiefkühler stellen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen, dann auf 200 Grad herunterschalten.

Die Tomaten abgießen und in kleine Würfel schneiden.

Alle Zutaten in die Schüssel geben und mit dem K-Haken vermischen.

In die Kastenform geben und für 25 Minuten backen. Bei mir hat es ca. 10 Min. Länger gedauert, bis der Kuchen fertig war. Die Form auskühlen lassen, den Kuchen aus der Form lösen, mit Pinienkernen, Oliven, Getr. Tomaten dekorieren.

Am besten schmeckt der Kuchen, wenn er 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen konnte. Bei mir ist er an einer Stelle beim Lösen leicht angeklebt, deshalb würde ich eine Kastenform mit Hebeboden wählen oder wenn nicht vorhanden, den Boden mit zurechtgeschnittenem Backpapier auslegen. Gutes Gelingen!

---

## **Lachs gedämpft an Mangold**

Rezept-Ursprung: vermutlich Kenwood-Seite

Anmerkungen von Gisela Martin

### **Zutaten:**

4 Lachsfilets á 125g

1/8 l Weißwein  
2 Zitronen  
2 El Korianderkörner  
1 El Meersalz  
300 g Mangold  
1 rote Zwiebel  
4 El Pinienkerne  
2 El Butter

### **Zubereitung:**

*mit dem Dampfgareinsatz*

Den Weißwein und die Gewürze in die Edelstahlschüssel geben.

*Anmerkung* : das nächsteMal auch noch 1/8 L Wasser zugeben, war zu wenig Flüssigkeit und ist eingebrannt.

Die Zitronen schälen, kleinschneiden und auch dazu geben.

Die Temperatur auf Maximal stellen, und ohne Röhreinsatz mit Spritzschutz und Dampfgareinsatz auf Rührintervallstufe 3 stellen.

Auf den Dampfgareinsatz einige Mangoldblätter legen. Den Fisch auf die Blättergeben und den Timer auf 13 min stellen, Spritzeinsatz aufsetzen. In derZwischenzeit den Mangold putzen und den Zwiebel schälen und in Streifenschneiden.

Die Filets auf eine warme Platte oder Teller geben und mit Folie bedecken, warm stellen.

1/4 l des Fonds aufheben.

In die Rührschüssel bei 100°C Temperatur aufheizen, Butter und Pinienkerne dazugeben. (Koch-Röhrelement/Intervall 1)

Den geschnittenen Mangold beigeben und mit dem Fond ablöschen.

Den Mangold mit dem Fisch anrichten und Lachs bei Servieren noch würzen.

---

# Empanadas



Fotos von D. F.

Rezept von @Sigrid, gefunden auf [chefkoch.de](https://www.chefkoch.de) und von D.F. in Teilen abgewandelt

Diese Empanadas sind mexikanisch-kräftig mit exotischen Gewürzen und Chili gewürzt. Wer das nicht mag, kann die Füllung einfach nur mit Salz und Pfeffer würzen oder auch Kräuter der Provence o. ä. verwenden. Der Empanadateig ist ziemlich unkompliziert und gelingsicher und lässt sich auch mit anderen Füllungen versehen.

## **Zutaten Empanadateig:**

400 g Mehl

250 g Butter, sehr kalt, in kleine Stückchen geschnitten

1 Tl Salz

1 EL Zucker

Ca. 400 ml Eiswasser, bitte vorsichtig dosieren und von der Menge nur soviel nehmen, wie der Teig benötigt!

## **Füllung:**

600 g Rinderhackfleisch  
300 ml Tomatensaft  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Tl gemahlener Koriander  
1 Tl gemahlener Zimt  
1 Tl gemahlener Kreuzkümmel  
Olivenöl zum Anbraten  
Salz, Pfeffer, Chiliflocken nach Geschmack  
50 g Pinienkerne, ggf. in einer Pfanne trocken angeröstet  
50 g Rosinen oder Sultaninen

1 Ei zum Bestreichen

### **Zubereitung der Füllung:**

Mind. 1 Std. vorher (Abend zuvor geht auch, muss kalt sein):

ÖI in Schüssel geben, 140 Grad/Rührgeschwindigkeit 3, Flexielement

Zwiebel, Knoblauch zugeben, 5 Min., Rührgeschwindigkeit 1, anschwitzen

Gewürze zugeben, weitere Minuten anschwitzen

Fleisch zugeben, zu Koch-Rührelement wechseln, krümelig anbraten, Tomatensaft zugeben, 12 Min bei 110 Grad, Rührgeschw. 1, köcheln lassen.

Rosinen und Pinienkerne zugeben und in Kühlschrank stellen.

### **Zubereitung des Empanadeteigs:**

Multi aufsetzen; das Mehl, die Butter, den Zucker und das Salz hineingeben, Geschwindigkeit 1 mixen bis eine krümelige Masse entsteht.

Langsam so viel Eiswasser hinzufügen, bis man merkt, dass der Teig sich verbindet. Nicht zu viel Wasser! Nicht zu lange mixen, das passiert in etwa 1 min.!

Den Teig herausnehmen, von Hand zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie packen, etwas flach formen und ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Teig in zwei Portionen ausrollen (z.B. mit Pastawalze), Kreise von 8-10 cm Durchmesser ausstechen, den Rand jeweils mit etwas Ei einpinseln (ich finde es zeitsparender, alle Kreise gleich ganz mit Ei einzupinseln) und die Hackfleischfüllung mit einem Löffel auf die Kreise aufsetzen. Dann die Empanadas schließen und mit dem Finger zusammendrücken, dabei einen schönen Rand formen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Ei einpinseln und in 15-20 min. goldgelb backen.

*Tip D.F.:*

*Fast fertig backen, einfrieren und vor der Feier nochmal im Ofen richtig schön warm machen. Perfekt!*

*Alternativteig, der auch sehr gut ist, von hier:*

*<http://latin-mag.com/argentinische-empanadas-original.../> aber mit ~ Hälfte Dinkelmehl hell, Hälfte Halbweissmehl und mit Butter anstelle von Margarine. Der Teig ist super und in der Kenny auch ganz einfach und schnell gemacht. Ich meine, ich hab ihn wie einen normalen Mürbeteig mit K-Haken auf Stufe 2 oder 3 gemacht...*



Foto von D. F.

---

# Brokkolisalat mit Pinienkernen



Foto Gisela Martin – Alle Zutaten durch den Würfler gejagt und die Pinienkerne von Hand eingestreut

Rezept ursprünglich aus der Rezeptwelt, auf CC umgesetzt von einigen Gruppenmitgliedern

6 Portion/en

## **Zutaten:**

250 g Brokkoli, in Röschen (roh)

1 Paprika, rot, in Stücken

1 Apfel, , groß, geviertelt

30 g Pinienkerne

25 g Olivenöl (Anmerkung Gisela: ich nehme weniger)

15 g weißer Balsamico

1 TL Honig

1½ TL Senf

1 TL Kräutersalz

½ TL Pfeffer

*Tipp Claudia Claudia: zzgl. frischer Minze als Frischekick*

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten mit dem Würfelschneider zerkleinern (zuerst Brokkoli bei minimaler Geschwindigkeit 4 durchlaufen lassen) und das Dressing in der Gewürzmühle mischen.

Alternativ: Alle Zutaten im Multizerkleinerer mit Messer zerkleinern.

Alternativ: Alle Zutaten im Multizerkleinerer mit Scheibe Nr. 6 zerkleinern.

Anmerkung: Wer den Würfelschneider benutzt, kann die Menge unbegrenzt erhöhen, d.h. für Parties ist es kein Problem. Der Salat hält sich auch gut ein paar Stunden im Kühlschrank. Wenn man es im Multizerkleinerer macht, sollte man geringfügig weniger nehmen, damit es in den Behälter passt.



Foto Gisela Martin – Beispiel Zubereitung Würfler



Foto Gisela Martin – Beispiel Zubereitung mit  
Multizerkleinerer, Messer

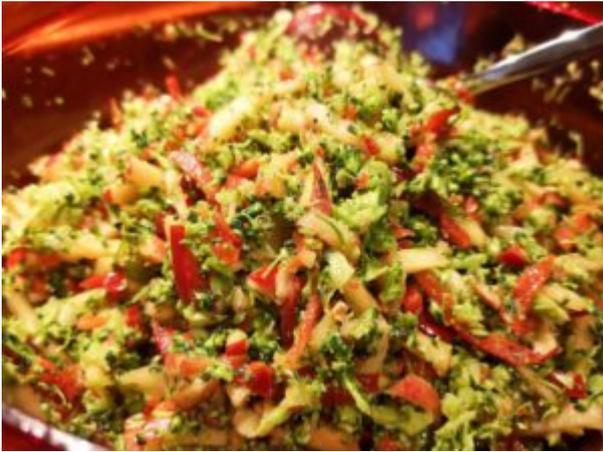


Foto Michaela Buchholz – Beispiel mit Zubereitung mit dem  
Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 6