

Pasta di mandorle – Italienische Mandelhäufchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Elisabetta Tallarico

Zutaten:

600 g Mandelmehl oder geschälte gemahlene Mandeln

300g Zucker

1/4 TL Vanille Pulver

1/4 TL Salz

125 ml Amaretto

Saft und Abrieb einer Orange

Saft 1/2 Zitrone

Belegkirschen

Zubereitung:

Alle Zutaten ohne Belegkirschen mit K-Haken gut vermischen und für 2 Std in den Kühlschrank stellen.

Die Mandel Paste in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und "Häufchen " auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Auf jedes Häufchen eine Belegkirsche drücken. (Ich halbier die immer).

Bei 180 Grad Umluft 12-15 Minuten backen.

Die Ränder sollten etwas braun werden. Direkt aus dem Backofen sind die Häufchen noch recht weich, werden nach dem Abkühlen aber fester.

Avocadodip mit gedämpften Kartoffeln



Foto Gisela Martin

Zutaten:

750 gr. festkochende Kartoffeln
1 Avocado (reif)
3 EL Zitronensaft
1 Knoblauchzehe (2 oder 3 x durchgeschnitten, damit sie sich im Multi gut zerkleinert)
1/2 Chilischote
Salz/Pfeffer
125 gr Creme fraiche
ggf. Koriander

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und bürsten. In Kessel etwas Wasser füllen,

Temperatur ca. 110 Grad, Rührintervall 3, Dampfgareinsatz einlegen.

Kartoffeln in Dampfgareinsatz legen, 40 Minuten einstellen.

Wenn Kartoffeln fertig sind die geschälte Avocado ohne Kern, Zitronensaft, Knoblauch, Creme fraiche, Salz/Pfeffer und ggf. Koriander in Multi mit Messer geben und mixen.

Wer möchte kann den Dip noch mit kleingeschnittenen Chilistücken oder frischem Koriander bestreuen.

Rote-Beete-Aufstrich

Rezept zur Verfügung gestellt von Ber Na Eber:

Zutaten:

1 Packung Frischkäse (auch gern von der Ziege)

1-2 Knollen gegarte geschälte rote Beete

3-4 EL Kren/Meerrettichcreme (den cremigen)

Salz, Pfeffer, Zitrone

Zubereitung:

Ab in den Multi (mit Messer)

Tolle Farbe, toller Geschmack!

Gedämpfte Bohnen mit

Tomatencreme und Fetakäse



Fotos Gisela Martin

Zutaten:

250 gr. Bohnen (bei höheren Mengen auf externen Dampfgarer ausweichen)

200 gr. Tomaten

2 Knoblauchzehen

2 getrocknete Tomaten

etwas Balsamicocreme rot

2 EL Olivenöl

Salz/Pfeffer

100 gr. Fetakäse

Zubereitung:

Bohnen, waschen, säubern und im Dampfgarkorbchen ohne Rührelement bei 110 Grad/Rührintervallstufe 3 dämpfen. Ich hatte kleine Bohnen, waren nach 17 Minuten fertig. Wenn die Bohnen dicker sind, brauchen sie ggf. ein paar Minuten länger.



Bei größerer Menge sollte man auf einen Dampfgarer ausweichen.

Tomaten waschen/halbieren in Multi mit Messer geben. Geschälten Knoblauch und getrocknete Tomaten zugeben. Etwas Balsamicocreme und Olivenöl darüber gießen. Multi laufen lassen bis zur gewünschten Konsistenz und mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Feta würfeln und zum Großteil unter Tomatencreme rühren.

Gedämpfte Bohnen auf Platte anrichten, mit Tomatencreme bestreichen und mit restlichem Feta bestreuen.

Die Sauce ist reichlich von der Menge. Aber am besten gleich doppelte Menge machen, die kann man auch gut bei Pasta und Co mit verwerten.

Salatsoße auf Vorrat



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Hilde Früh

Zutaten:

225 ml Balsamico (weiß)

275 ml Wasser

150 gr. Zucker (Anmerkung kann auch auf die Hälfte reduziert bzw. durch Honig ersetzt werden)

20 gr. Salz

20 gr. Gemüsebrühe gekörnt (Gefro)

200 gr Schmand o.saure Sahne

300 gr. Naturjoghurt, 0,1% Fett

225 ml. Öl, z.B. Thomy Öl

60 gr. Senf

1/4 Teel.Pfeffer, schwarz gemahlen

Petersilie o. Kräuter n. Wahl

Zubereitung:

Essig, Wasser, Zucker, Salz und Gemüsebrühe in den CC-Kessel oder einem Topf geben und ca. 10 Min. auf mittlerer Hitze kochen lassen. Danach die restlichen Zutaten dazugeben und 5-8 Sek. mit dem Mixstab aufrühren (alternativ im Blender mixen) .

Das Dressing jetzt in Flaschen füllen und nach dem Abkühlen im Kühlschrank aufbewahren. Der Essig konserviert und macht es ziemlich lange haltbar.

Schmeckt super zu allen Blattsalaten oder Rohkost.

Das Dressing ist auch ein tolles Mitbringsel oder kleines, selbst gemachtes Geschenk.

Tipp Starry E.:

Geht auch ohne Erhitzen. Alle Zutaten außer Wasser und nur 80-100gr Zucker in den Blender geben und ca. zwei Minuten laufen lassen. Wird super und hält sich min. 2 Wochen im Kühlschrank.

Kohlrabi-Kartoffel-Gratin



Foto und Rezept von Dagmar Möller

Mehr Rezepte von Dagmar Möller gibts bei [Töpfele und Deckele](#)

Zutaten:

500 g Kohlrabi (wenn vorhanden, Blätter kleinschneiden)

300 g Kartoffeln

etwas Butter

350 g Sahne

2 EL Petersilie gehackt

Muskatnuss

Salz

Pfeffer

1 TL Gemüsepulver

1 EL Speisestärke

1 EL geröstete Sesamsamen, fein gemahlen (Gewürzmühle)

50 g Mozzarella gerieben

50 g Gouda gerieben

Zubereitung:

Backofen auf 190 °C O/U vorheizen.

Kohlrabi und Kartoffeln mit dem Multi (Scheibe) in Scheiben schneiden.

Auflaufform buttern, dann Kohlrabi und Kartoffeln abwechselnd einschichten.

Sahne, Stärke, Sesampulver, Petersilie und Gewürze verquirlen und über die Kartoffeln gießen. Butterflöckchen darauf verteilen.

Mit Dampf ca. 40 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit Käse überstreuen.

Gläschen Wein und genießen.

Heidelbeer-Ricotta-Lime-Striezel



Rezept und Fotos von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele zur Verfügung gestellt.

Dieses Rezept und mehr gibt es hier [Töpfle und Deckele](#)

Zutaten:

ZUERST DER TEIG:

200 ml Milch

80 g Butter

19 g Hefe

80 g Zucker

1 Ei

1 TL Salz

5 cm von echter Vanille (ausgekratzt)

500 g Mehl

45 g Lievito Madre

FÜLLUNG:

4 EL Lime-Curd

250 g Ricotta

300 g Heidelbeer-Kompott natürlich gehen auch frische – aber um die Jahreszeit

GLASUR:

50 g Puderzucker

2 EL Milch

Zubereitung:

- Milch erwärmen – Butter darin auflösen (33 °C)
- restliche Zutaten zufügen und im Kessel 10 Min. zu einem glatten Teig kneten. (Knethaken)
- Teig zu einer Kugel formen
- mit Mehl bestäuben und in der Schüssel abgedeckt 2 Stunden (28°C Intervall 3) ruhen lassen
- auf einer bemehlten Fläche mit dem Wellholz ca. 40 x 50 cm ausrollen
- Ricotta mit Lime-Curd verrühren
- zuerst mit der Ricotta-Creme, dann mit Heidelbeer-Kompott bestreichen
- aufrollen – und weitere 30 min. abgedeckt ruhen lassen
- Blech mit Backpapier belegen – Backofen auf 190 °C O/U vorheizen
- Teigrolle der Länge nach mittig durchschneiden und durch mehrfaches überkreuzen einen Striezel formen
- auf das Backpapier legen
- 35 min mit Dampf backen
- heraus nehmen und auf ein Abkühlgitter stellen
- Milch und Puderzucker verquirlen und über den noch heißen Striezel gießen

Abkühlen lassen und zu Vanillesauce oder mit etwas Sahne genießen.



[Fotos von Dagmar Möller](#)

Quinoapizza glutenfrei



Fotos und Rezept von Andrej Daiker zur Verfügung gestellt

Zutaten:

3/4 Cup Quinoa

1 Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Salz

Zutaten für Belag (hier: selbstgemachtes Pesto, Anchovis und Pecorino)

Zubereitung:

Quinoa in 2 Tassen Wasser für 8 Stunden einweichen lassen. Danach das Wasser abgießen die restlichen Zutaten dazugeben und im Multizerkleinerer zur einer homogenen Masse mixen.

Auf dem Backpapier formen und zuerst bei 200C für 15 Minuten backen danach wenden und bei 180C für 5 ausbacken. Rausholen, belegen und falls notwendig weiterbacken bis der Käse geschmolzen ist.



Foto Andrej Daiker

Wurstsalat Fleischsalat



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Doris Ostermann

Zutaten:

1000g Extrawurst

900 g Gouda

2 Gläser Essiggurken

2 Spitzpaprika rot

Öl Essig u Gewürze nach Belieben

Zubereitung:



Würfeleinsatz montieren.

Erst Wurst, Käse und Paprika würfeln, dann die Gurken (die Gurken reinigen das Würfelgitter schon etwas vor).

Mit Öl, Essig und Gewürzen nach Belieben würzen. Fertig.

Zucchinipesto



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Cori Strohm

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.