

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 kurziterrühren 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.

Kohlrabi-Spaghetti mit Avocado-Minz-Sauce



Fotos Steffi Grauer

Dieses Rezept und viele weitere Rezepte für Allergiker gibt es hier: www.kochtrotz.de

Zutaten für 2 größere Portionen:

2 Kohlrabi geschält

Sauce:

1/2 Bund frische Minze, Blättchen abgezupft

2-3 reife Avocados, Fruchtfleisch ausgelöst

Salz

Pfeffer

Zitronengraspulver (optional)

Ingwer frisch oder Pulver (optional)

50 – 100 ml Sahne oder Kokosmilch

Zubereitung:

Kohlrabi auf mit der feinsten Einstellung im Spiralschneider zu Spaghetti verarbeiten.

Messer in den Multi-Zerkleinerer einsetzen und alle restlichen Zutaten für die Sauce in den Behälter geben. Auf Stufe 5 für ein paar Sekunden zu einer sämigen Sauce verarbeiten lassen. Multi-Zerkleinerer abnehmen und Abdeckung wieder auf die CC setzen.

1 Liter Wasser in die Rührschüssel geben. Damit es schneller geht, am besten das Wasser mit dem Wasserkocher aufkochen und kochend in die Schüssel geben. Kohlrabi-Spaghetti in den Dämpfeinsatz geben und diesen in die Rührschüssel einsetzen.

Den Spritzschutz aufsetzen, Temperatur auf 140 °C mit Intervallstufe 3 stellen und für 3 Minuten garen.

Jetzt noch Kohlrabi-Spaghetti mit der Sauce vermengen und sofort genießen.

TIPP: Schmeckt auch köstlich mit Zoodles, das sind Zucchini-Spaghetti. Dann sieht es so aus:



Riesenkartoffelrösti



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Lisa Smile

Für ca. 2-3 Personen

Zutaten:

4 mittlere rohe Kartoffeln (bei mir waren es festkochende Kartoffeln)

3 mittlere Karotten

1 Zwiebel

1 Bund Schnittlauch

Salz u Pfeffer

Ich habe zusätzlich noch eine Bratkartoffelwürzmischung dazu gegeben

3 verquirlte Eier

Zubereitung:

Das Messer in den Multizerkleinerer einsetzen und die Zwiebel zerkleinern.

Kartoffel roh schälen, Karotten schälen, beides im Multi mit der Scheibe Nr. 2 zerkleinern.

Die Karotten und Kartoffeln aus dem Multi in eine Schüssel geben. Den Schnittlauch ebenfalls schneiden und dazu geben. Gewürze dazu geben und das versprudelte Ei darüber. Gut durchmischen (z.B. im Kessel mit K-Haken) und dann auf ein Backblech mit Backpapier oder auf einem Pizzastein aufstreichen.

Ich habe es im vorgeheizten Rohr bei Umluft bei 160 Grad ca 30 min gebacken (wenn möglich mit Dampfstößen), danach habe ich noch geriebenen Käse darüber gestreut und den kurz zerlaufen

lassen (ca 10min).

Dazu gab es Salat und ein Sösschen mit Sauerrahm mit Knofi.

Chilli sin carne

Rezept zur Verfügung gestellt von Benjamin Wagner

Zutaten:

1 große Gemüsezwiebel
2 Packungen vegetarisches Hackfleisch "My best Veggie" von Lidl
2 Dosen gestückelte Tomaten
2 Dosen Kidneybohnen
1 Packungen passierte Tomaten
1 Brühwürfel vegetarisch
4 Kartoffeln, festkochend
1 Butternut-Kürbis
1 Dose Mais
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Paprikapulver süß
3 Knoblauchzehen
Chillipulver
Majoran

Zubereitung:

Das Kochröhrelement einsetzen, und den Hitzeschutz sowie den Spritzschutz montieren

In der Rührschüssel etwa 2 EL Olivenöl bei 120 Grad erhitzen

Die Zwiebel klein schneiden, und im heißen Öl bei Intervallstufe 3 dünsten

Wenn die Zwiebel anfängt, Farbe zu bekommen, das vegetarische

Hackfleisch hinzugeben, und weitere 3 Minuten bei 140 Grad scharf anbraten

Die Kartoffeln sowie den Kürbis schälen, und in kleine Würfel schneiden (z.B. Würfelschneider).

Zusammen mit den Tomatendosen, den passierten Tomaten, den Mais und den Kidneybohnen hinzufügen, und bei Intervallstufe 2 und 95 Grad etwa 10 Minuten köcheln lassen

In einer Tasse etwa 100 ml Wasser erhitzen, und den Brühwürfel auflösen. Die Brühe in den Topf hinzufügen

Den Knoblauch fein schneiden, und ebenfalls hinzufügen.

Das gesamte Chilli bei 95 Grad etwa 2 Stunde kochen lassen.

Anschließend etwa 2 EL Chillipulver, 1 TL Salz, 2 TL Paprikapulver, 1 TL Pfeffer hinzufügen

Nochmals nach eigenem Geschmack abschmecken und am besten über Nacht ziehen lassen.

Dazu reichen wir immer Weißbrot, und für die Kinder Creme-Fraiche, wenn es zu scharf ist.

Matchanudeln Matchapasta



Foto und Rezept von Gisela M.

Zutaten (Menge für ca. 2 Personen, gewünschte Menge anpassen):

Nudelteig:

110 gr. Semola

110 gr. Mehl Type 00 (405er oder mehr Semola geht auch)

2 Eier Größe L

1 gehäufte TL Matchapulver

1 EL Öl

etwas Salz

ggf. etwas Wasser zum Justieren vom Teig

Sauce: (Saucenmenge für je eine Person, Mengen entsprechend vervielfältigen)

1 EL Schwarzkümmel (wer mag)

1 gehäufte TL Butter

3 Frühlingszwiebeln

1 große Hand voll Datteltomaten

1 großzügiger Schwups Sahne

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Mit Knethaken aus Nudelteigzutaten einen Nudelteig herstellen. Dazu auf Min, maximal Stufe 1 kneten lassen. Manchmal hift es auch kurzzeitig zu K-Haken zu wechseln und dann wieder den Knethaken einzusetzen. Mit Wasser (vor allem falls die Eier ggf. kleiner waren) Feintuning betreiben, wenn der Teig zu trocken ist.

Die fertige Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und mind.

halbe Stunde kühl stellen.

Dann Teig mit Pastawalze auswalzen (erst ein paar Mal Stufe 1, dann immer eine Stufe weiter. Ich gehe bei Tagliatelle meistens bis Stufe 8, aber das ist Geschmackssache.

Dann Tagliatelleschneider einsetzen und die Teigblätter 1 x durchlassen und zu Tagliatelle verarbeiten. Zu Nudelnestern formen und mit Semola oder Mehl leicht bestreuen, damit sie nicht zusammenkleben.



Die Nudeln in Salzwasser zum Kochen bringen. Bei frischen Nudeln dauert es ca. 2 Minuten (je nach Nudelstärke) bis sie al dente sind, bitte immer wieder mal probieren.

In Pfanne (in CC ginge es auch) Schwarzkümmel ohne Butter für eine Minute rösten, aus der Pfanne nehmen und mit Stößel zerkleinern.

Butter in der Pfanne schmelzen. Frühlingszwiebel (in ca. 1-2 cm lange Stücke geschnitten) für ca. eine Minute mit anbraten. Dann Datteltomaten (halbiert) zugeben. Ca. 3-4 Minuten so verfahren.



Dann einen großzügigen Schwups Sahne zugeben und kurz aufkochen und leicht reduzieren lassen.

Nudeln in Soße geben und kurz schwenken.

Servieren und den Schwarzkümmel (wer mag) darüber geben. Guten Appetit!

Kartoffelpuffer



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

1 $\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln mehlig kochend

4 Eier

6 EL Mehl

Salz und Pfeffer

1 Zwiebel und wer mag kann noch Knoblauch dran machen
Muskat, Salz, Pfeffer Sonnenblumenöl zum Braten **Zubereitung:**
Kartoffeln und Zwiebel in der Trommelraffel mit dem
Kronentrommeleinsatz reiben. Geht ratz fatz.
Dann Eier dazu, Mehl und Gewürze, alles gut durchmischen Öl
heiss werden lassen und immer ca. einen großen Löffel voll ins
Öl geben das sie so Handteller groß sind ungefähr und braten,
dann auf ein Zewa geben damit das überschüssige Öl aufgesaugt
wird.



Nun zum Warmhalten in den vorgeheizten Backofen geben.
Dazu passt, Apfelmus, Sauerrahm mit Kräutern, Lachs, Schinken
etc.



Apfelringe in Weinbackteig

mit Granatapfel und Ahornsirup



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

200 g Mehl

$\frac{1}{4}$ l Weißwein

Vanillemark

30 g Zucker

Prise Salz

3 Eier

4 bis 5 Äpfel

Zubereitung:

Aus Mehl, Wein, Vanille, Zucker und Salz im Blender einen Teig machen.

Dotter dazu rühren und etwas ruhen lassen.



Dann aus dem Eiweiß Schnee schlagen (Ballonschneebeesen) und vor dem Backen in den Teig unterheben.



Apfel schälen, Gehäuse austechen in Ringe schneiden ca. 1 cm und durch den Teig ziehen.



In heißen Kokosfett ausbacken und servieren, mit Zimtucker, Vanillesoße, Ahornsirup etc... jeder wie er mag ☐

Crepe Rezepte Crepe-Teig – Variationen



Foto von Amira Rohnke/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1

nach Amira Rohnke

Zutaten (für 3 Crepes):

1 Ei

40 Gramm VK-Mehl (mit normalem Weißmehl wird er noch feiner)

83 ml Milch

10 gr geschmolzene Butter

Salz

Zubereitung:

30 Sekunden in der GM laufen lassen, ausbacken, fertig.

2. Rezept

nach Anna Wintermann

Zutaten (für ca. 20 Crepes):

150g Mehl

150 ccm Milch

2 1/2 EL Flüssige Butter

3 kleine Eier

etwas Zucker oder Salz je nach Füllung.

Zubereitung:

Alles in den Blender, dann min 30min im Kühlschrank zum Quellen stellen.

3. Rezept

nach Waltraud Kogler

Zutaten:

120 g Mehl
3 Eier
30 g zerlassene Butter
1/4 Liter Milch
1 Prise Salz

oder:

150 g Mehl
2 Eier
50 g zerlassene Butter
1 EL Öl (kein Olivenöl!)
200 ml Milch
1 Prise Salz

Zubereitung:

wie vor

4. Rezept

nach Gisela M.

Für 25-30 Crepes bzw. 4-6 Personen. Dieser Teig lässt sich auch gut in Crepe-Maker zubereiten.

Zutaten:

250 gr. Mehl
0,5 TL Salz
4 Eier
2 EL zerlassene Butter
0,25 L Milch
0,25 L Wasser
für süsse Crepes zusätzlich:
100 gr. Zucker

wer mag 2 EL Rum

Zubereitung:

Mehl in Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde und die Hälfte der Flüssigkeit (zzgl. Zucker bei süßen Crepes) geben. K-Haken einsetzen und einige Minuten schlagen. Der Teig ist dickflüssig.

Dann Eier, Salz und zerlassene Butter und restliche Flüssigkeit einrühren.

Alternativ geht auch die Zubereitung im Blender.

Die Crepes werden hauchdünn und zart.

5. Rezept

nach Amira Rohnke

Zutaten:

100 g Mehl
1/8 L Milch
1/8 L Wasser
1/4 TL Salz
2 TL Zucker
3 Eier

Zubereitung:

Alles mit Ausnahme der Eier ein paar Runden im Blender drehen lassen, dann
3 Eier dazugeben,
nochmal mixen und dann den Teig mindestens eine Stunde ruhen lassen.
Werden super schön dünn.

Kürbisravioli mit Kürbisgemüse und Kräutersaitling



Rezept und Bilder von Claudia Kraft

Zutaten Ravioli:

Ravioli mit [Teig Rezept](#) aus dem Blog mit Walze gemacht (Teig Aziz Can)

125 gr Semola

125 gr. Mehl

2 Eier

1 Eigelb

10 ml Wasser

1 EL Essig

1 Prise Salz

Zubereitung Ravioli:

Ich habe den Teig gleich mit dem Knethaken vorbereitet und über Nacht gekühlt.

Am Zubereitungstag den Teig mit Walze von Stufe 1-8 ausgewalkt.

Zutaten Kürbisfüllung:

ca 300 gr Kürbis

2-3 EL Ricotta

Thymian

Salz

Pfeffer

Zutaten Kürbissauce:

[Kürbisragout aus dem Kochevent](#) gemacht mit folgender Menge:

350 gr Kürbis

1/2 Charlotte

1/2 Knoblauchzehe

1/8l Gemüsebrühe

1/8l Schlagobers

Salz, Pfeffer

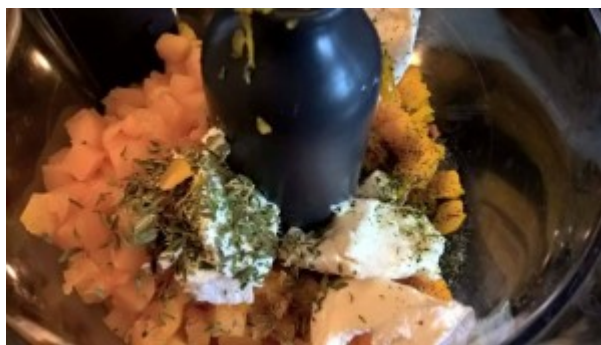
Öl zum Anbraten

1 Schuss Essig

Zubereitung Kürbisfüllung:

Für Fülle habe die tiefgefrorenen, gewürfelten Kürbisstücke im Dampfeinsatz gegart bzw. den Sichtschutz dann weggegeben, sodaß die Würfelstücke nicht so viel Feuchtigkeit haben.

Den gegarten Kürbis mit den anderen Zutaten im Multi mit dem Messer gemixt.



Zubereitung Ravioli:

Danach die Teigplatten gefüllt und mit dem Ausstecher (einmal bei Tchibo gekauft) zu Ravioli ausgestochen.



Zubereitung Kürbissauce:

Kürbis schälen, Kerne entfernen und mit dem Würfelschneider würfeln.

Im Multi mit dem laufenden Messer die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden.

In die Schüssel geben und mit dem Öl und Koch-/Rührelement andünsten.

Mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen und einkochen.

Die Kürbisswürfel in die Flüssigkeit geben und solange dünsten, bis sie bissfest sind.

Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und evtl. mit etwas Mehl abstäuben und binden.

Wobei wenn man zwischendurch in FB in dieser Gruppe liest entsteht eher ein Püree als ein gewürfeltes Gemüse ;-), deswegen beim Anrichten vorwiegend unterhalb platziert und obenauf nur etwas verteilt.

Die Saitlinge in Butter angeschwitzt und über die Ravioli gegeben. Dekoriert mit Kresse und Granatapfelkernen. Es hat allen vorzüglich geschmeckt.

Nudelschnecken mit Spinat- und Frischkäsefüllung



Fotos von Gisela M.

Eintopf/Alles aus einem Topf – Giselas moderne Neuauflage □

Rezept für 3 Personen:

Zutaten:

Nudelteig:

110 gr. Semola
110 gr. Mehl 405
2 Eier Größe L
etwas Kurkuma
1 EL Öl
Salz

Füllung:

1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Etwas Olivenöl zum Anbraten
400 gr. Babyspinat bzw. Blattspinat
frisch geriebene Muskatnuss
250 gr. Ziegenfrischkäse
1 Ei
Salz/Pfeffer

Zum Fertigstellen:

200 ml Gemüfefond oder Gemüsebrühe
50 gr. geriebener Käse
etwas Öl für die Form

Zubereitung:

Zutaten für Pastateig in Kessel geben und mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.



Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln (ich mache das herkömmlich mit einem Messer, mit Multi und Messer bzw. Würfelschneider geht es natürlich auch).

Etwas Öl in Kessel geben (den gleichen Kessel vom Nudelteig, Mini-Mehlstreste am Rand stören überhaupt nicht), Temperatur auf 140 Grad stellen, Kochrührelement, Intervallstufe 3. Dann Zwiebeln zugeben und andünsten.



Dann den gewaschenen Babyspinat (oder geputzten Spinat) zugeben und Temperatur auf 110 Grad/Rührintervall 2

zurückstellen. Die Schüssel ist anfangs ganz voll, aber der Spinat fällt recht schnell zusammen.... Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss bitte noch abschmecken.



Wenn der Spinat zusammengefallen ist, aus dem Kessel in eine kleine Schüssel umfüllen, am besten über ein Sieb, damit die Flüssigkeit abläuft (die nicht gebraucht wird):



Nun ist der Kessel wieder leer. Reste vom Spinat stören gar nicht. Jetzt den Frischkäse, ein Ei, ggf. ein paar frische Kräuter, 1-2 EL Öl, Salz/Pfeffer zugeben und mit dem Flexi kurz laufen lassen, bis alles schön vermischt ist:



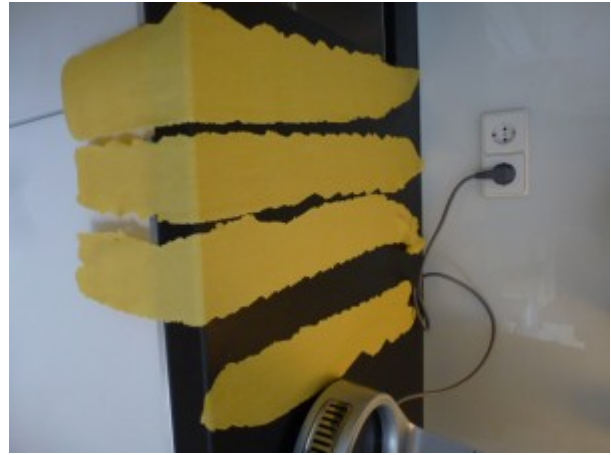
Nudelteig aus dem Kühlschrank holen, in vier Stücke teilen und auswalzen.

Ich drücke je ein Stück dazu platt und lasse es erst auf Stufe 1 durchlaufen. Dann falte ich es und lasse es nochmal auf Stufe 1 durch.



Das ganze mit den anderen drei Stückchen auch machen. Und dann der Reihe nach alle vier Stücke walzen bis sie dünn wie Lasagneblatten sind. Ich habe bis Stufe 8 gewalzt.

Auf dem Foto sieht man links die Streifen bei Stufe 1 und rechts bei Stufe 8:



Nun schneidet man Stücke von ca. 20 cm – aus einem langen Streifen kamen je nach Größe drei bzw. vier Streifen raus. Diese mit der Ziegenfrischkäsecreme bestreichen und danach Spinat und frisch gemahlenen Pfeffer darübergerben. Wer hat: ein Klecks Tomatensauce würde sich auch gut machen.



Eine Auflaufform mit etwas Öl eincremen. Die Streifen wie Schnecken aufrollen und längs in die Form setzen.

Fond oder Gemüsebrühe erwärmen und ca. 1-2 cm hoch einfüllen.



Käse über Auflauf reiben.

180 Grad Umluft/mittlere Dampfzugabe/30 Minuten

(Durch den Dampf werden die freiliegenden Nudeln nicht hart, nur leicht braun. Wer keinen Dampfbackofen hat, sollte die Form in den ersten 20 Minuten mit etwas Alufolie abdecken).

Fertig!

