

Penne Napolitana



Foto von Gisela Martin/mit [Tagliatelle girate](#)

Rezept: Stefan Homberg, Pastateig von Aziz Can

Zutaten:

Teig

125 gr. Semola

125 gr. Mehl

80 ml Wasser

1 EL Essig

5 ml Olivenöl

Prise Salz

Sauce

2 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

1 Möhre

1 Selleriestange

500 gr. Dosentomaten

120 ml Wasser

2 EL frische Petersilie

2 EL Zucker

Salz/Pfeffer

Frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

Multi mit Messer aufsetzen und Zutaten für Teig auf Stufe 4 vermengen.

Pasta fresca mit [Rigatoni-Matritze](#) oder anderer Wunschmatritze einsetzen und Teig bei Stufe 4 in Öffnung füllen, bei gewünschter Länge jeweils abschneiden.

Bitte Hinweise hier im Blog bzgl. Pasta-Fresca beachten ☐

Multizerkleinerer mit Messer, Zwiebel, Sellerie und Möhre einfüllen und auf Stufe 4 zerkleinern.

Flexi einsetzen, Rührintervall 2, Temperatur 120 Grad. Olivenöl (am Rand vom Kessel, dann quietscht es nicht) einfüllen und Mischung aus Multi ca. 10 Minuten weich dünsten.

Tomaten hinzugeben, 5 Minuten bei 110 Grad köcheln lassen.

Petersilie, Wasser, Zucker zugeben und bei 110 Grad 45 Minuten köcheln lassen.

Pasta in Salzwasser al dente kochen. Je trockener die Nudeln, desto länger dauert es. Bei frischen Nudeln ca. 2-3 Minuten.

Mit Salz und Pfeffer die Sauce abschmecken und mit Parmesan bestreut sofort ungehemmt geniessen ☐

[Bulgur-Gemüse-Risotto Vegan](#)



Rezept und Foto von Manuela Huber

Zutaten:

4 Karotten
1 Zwiebel
1 rote Paprika
kleine Zucchini
Brokkoli Reste
ein paar Champions
1 Tasse Bulgur
Gemüsebrühe
etwas Weißwein (nach Geschmack)
100ml Sojacuisine oder Hafercuisine
Chili, Pfeffer etwas Salz (bei Bedarf)

Zubereitung:

CC-Kessel kurz aufheizen bei 140 Grad, 1EL Rapsöl ca 1 min

Karotten (in Scheiben geschnitten, z.B. mit Multi oder Trommelraffel) für 5 min bei 120 Grad andünsten, Zwiebel in Würfel dazu, weitere 5 min

Dann der Garstufe entsprechend das restliche Gemüse dazu geben, mit Wein und Brühe aufgießen und 10 min bei 110 Grad mit Flexi, Stufe 1

In der Zwischenzeit den Bulgur mit der doppelten Menge kochendem Wasser quellen lassen.

Bulgur abgießen, in den Topf geben, "Sahne" dazu und noch

einmal kurz durchrühren, nach Geschmack würzen

Pumpkin Pie – Amerikanischer Kürbiskuchen



Rezept und Foto von Manu Beecken

Zutaten:

Mürbteig

250 g Mehl

1/2 TL Backpulver

75 g Zucker

1 kleines Ei

125 g Butter

Füllung

350 g Kürbispüree (selbstgemacht aus gekochtem oder gebackenem Kürbis) ca. 20 Min bei 140 Grad gedünstet in der CC vorher in kleine Stücke geschnitten (Hokaido Kürbis)

100 – 125 g brauner Zucker

je 1/2 Teelöffel Ingwer u. Muskatnuß

1 TL Zimt

2 EL Zuckerrübensirup

3 Eier, verquirlt
1 Becher Schlagsahne (250 ml)

Zubereitung:

Zutaten für den Mürbeteig mit dem K-Haken verkneten und kalt stellen,

dann Pieform (26 bis 28 cm) damit auskleiden,

Rand etwa 3 Zentimeter hoch formen.

Die restlichen Zutaten verrühren und in die Teigform gießen.

Etwa 45 Minuten bei 180 Grad backen.

Wer Teig übrig hat, kann Formen ausstechen, davon separat Plätzchen backen und diese als Dekoration verwenden.

Spinat-Basilikum-Gnocchi



Zutaten:

150 gr frischer Spinat (gerne Mengen erhöhen, je mehr Spinat, desto intensiver der Geschmack)

400 gr. Ricotta

40 gr. Parmesan gerieben

2 Eigelb

etwas Piment. Salz und frischer Pfeffer
5 EL Mehl (ggf. mehr, erst mal mit 3 EL beginnen)
7 EL Hartweizengrieß oder Semola (ggf. mehr, erst mal mit 4 EL
beginnen)
Bund Basilikum (wir hatten Zimt-Basilikum, passte sehr gut)
gutes Olivenöl
Parmesan zum Dekorieren (gehobelt oder gerieben)

Zubereitung:

Spinat waschen, in kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren,
sehr gut ausdrücken (je trockener der Spinat, desto weniger
Mehl/Griess braucht man später, d.h. desto intensiver der
Geschmack später) und fein hacken

In Cooking-Chef-Schüssel Ricotta, Eigelb, Piment, Parmesan,
Spinat, etwas Mehl/Grieß sowie Salz und Pfeffer mit K-Haken zu
Teig verarbeiten.



Etwas Mehl oder Griess auf Hände geben und Teig zu Rolle
formen und ca. 2 cm lange Stücke abschneiden.



Basilikum in Stücke schneiden und mit etwas Öl vermischen

Gnocchi in Salzwasser ca. 2-4 min kochen (sobald sie an die Oberfläche kommen, sind sie fertig)

Gnocchi auf vorgewärmte Teller setzen, mit dem vorbereiteten Öl beträufeln, wer mag etwas Pfeffer drüberreiben sowie Parmesan drüber hobeln.

Buon Appetito!

(Achtung: sieht nach wenig aus, ist aber sehr sättigend. Menge ist für 4 Personen als Hauptgericht ausreichend. Reicht man die Gnocchi als Vorspeise ist die Hälfte auch ausreichend)



Gnocchi mit Kürbis- Marzipansosse



Foto Gisela Martin

Zutaten:

500 gr. mehlig kochende Kartoffeln
100 gr. Weizenmehl
25 gr. Weizengrieß
1 Eigelb
Muskat, Salz
1/2 Hokkaido-Kürbis
1 Zwiebel
Öl
25 ml Gemüsebrühe
1 großes Stückchen Marzipan
1/2 Limette

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und vierteln und in Schüssel mit Wasser geben. Temperatur 140 Grad, Rührintervall 3, 20 Minuten.

Kartoffeln abgießen, K-Haken einsetzen, Geschwindigkeitsstufe 4, P-Taste drücken.

Profiknethaken einsetzen, Geschwindigkeit 1, Mehl, Grieß, Eigelb, Muskat und Salz zugeben und ca. 5 Minuten rühren. Falls Teig zu weich ist noch etwas Mehl und Grieß zugeben.

Zum Schluss auf bemehlter Fläche daumendick ausrollen und in 1 cm lange Stücke schneiden.

Mit dem Gnocchibrettchen dann die Gnocchis formen (ohne Gnocchibrett geht es auch mit der Gabel) – ist eine prima

Beschäftigung für Kinder!

Zwiebel zerkleinern und in Öl in der Cooking Chef anschwitzen.

Den Kürbis mit Schale mit grober Reibescheibe (Multizerkleinerer) raspeln, ebenfalls zu den Zwiebeln geben, Temperatur erhöhen

Brühe zugeben, weichgaren.

Zum Schluss mit Marzipan, Salz, Pfeffer und Limette und falls vorhanden frischen Kräutern abschmecken und im Blender pürieren.

Die Kürbissosse nach dem Pürieren wieder in Schüssel zurückfüllen, ca. 70 Grad einstellen.

Gnocchi in Salzwasser kochen und danach in die Kürbissosse geben, damit sie warm bleiben.

Auf vorgewärmten Teller anrichten, ggf. noch mit einem Klecks Mascarpone verzieren.

Tipp:

Mit frischen Nudeln schmeckt die Sauce auch sehr gut!



Foto Gisela M.

Mexikanischer Tortillachipsauflauf



Foto und Rezept Gisela Martin

Zutaten:

Öl zum Anbraten
3 rote Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
6 reife Tomaten
2 grüne Paprikaschoten (wer mehr mag, nimmt mehr)
2 EL Rotweinessig
2 TL Zucker
2 oder 3 kleine Chilischoten, getrocknet
1 Dose Mais
Tortillachips nach Belieben
Gouda nach Belieben
100 gr. saure Sahne

Zubereitung:

Zwiebeln durch den Würfler laufen lassen, zur Seite stellen.
Knoblauchzehen kleinschneiden

Tomaten und Paprikaschoten waschen und ebenfalls mit dem Würfler würfeln.

In Cooking-Chef-Schüssel Öl erhitzen, 140 Grad, Intervallstufe 2, dann Zwiebel-Knoblauchgemisch anschwitzen, ca 3 Minuten

Paprika/Tomatenschotengemisch (ohne Flüssigkeit), Essig, Zucker, zerbröselte Chillischote zugeben, Temperatur etwas zurückdrehen, ich hatte 120 Grad, ca. 7 Minuten offen kochen bzw. solange bis Flüssigkeit verdampft ist, Mais zugeben und nochmals 3 Minuten kochen.

In Auflaufform Sauce, Tortillachips und Käse in Lagen stapeln, mit Käse abschließen. Mit saurer Sahne bestreichen, 15 Min. im Backofen bei 160 Grad Heißluft backen.

Dazu passt Salat.

Curry mit Süsskartoffel und Aubergine



Rezept und Foto von Gisela Martin

Wie man auf dem Foto sieht: Man kann alles von Hand schnippeln. Mit dem Würfelschneider spart man aber richtig Zeit!

Zutaten:

Öl zum Anbraten

1 Zwiebel

2 EL rote Currypaste
1 Süsskartoffel
375 ml Kokosmilch
250 ml Wasser
1 Aubergine
5 Limettenblätter
etwas Fischsauce
Saft von einer Limette
2 TL brauner Zucker
etwas Koriander und ggf. auch frische Korianderblätter

Zubereitung:

Zwiebel mit Würfelschneider würfeln und zur Seite legen

Aubergine waschen und würfeln und zur Seite legen. Ebenso Süsskartoffel schälen und würfeln.

Kochröhrelement einsetzen, Rührintervallstufe 3, Temperatur einstellen. Öl in Cooking Chef erhitzen, Zwiebeln und Currypaste anschwitzen.

Kokosmilch und Wasser in die Schüssel zugeben, Temperatur etwas über 100 Grad. Nach dem Aufkochen wieder etwas zurückstellen und ca. 5 Min. garen.

Süsskartoffel zugeben und nochmals 7 Minuten kochen.

Aubergine und Limettenblätter zugeben und nochmals 10 Minuten kochen

Mit Fischsauce, Limettensaft, braunem Zucker und Koriander würzen.

Falls vorhanden mit frischen Korianderblättern dekorieren.

Dazu gab es bei uns Basmatireis.

Ricotta-Pfannkuchen mit roten Früchten und Banane



Rezept und Foto von Gisela Martin

Zutaten:

300 gr. Ricotta

200 ml Milch

4 Eier

etwas Vanille (aus der Vanilleschote rausgekratzt)

180 gr. Mehl

halbe Packung Backpulver

Prise Salz

1 Tasse rote Früchte z. B. Kirschen, Himbeeren etc. (frisch oder TK)

2 Bananen

Butter zum Braten

etwas Honig

etwas Amarenakirschen bzw. die Flüssigkeit von Amarenakirschen

Zubereitung:

K-Haken einsetzen, Milch und Ricotta rühren.

Eier trennen, Eigelb zu Milch-Ricotta-Gemisch geben. Vanille, Mehl, Backpulver nach und nach zugeben und alles glatt rühren.

In zweiter Schüssel Eiweiß steif schlagen (Ballonschneebeisen)

Rote Früchte und Eiweiß in Ricottagemisch unterheben. Das geht prima mit der Unterhebtaste.

Reichlich Butter in Pfanne geben, Temperatur ganz niedrig und kleine Häufchen vom Teig in die Pfanne geben und die Pfannkuchen auf niedrigster Stufe von jeder Seite ca. 2 Min. braten.

Alle Pfannkuchen im Ofen (zusammen mit Tellern) warmhalten.

Mit Bananen und Honig/Amarenakirschen anrichten.

Selbstgemachte Cannelloni mit Champignonfüllung und Sugo



Rezept und Foto Gisela Martin

Zutaten

Nudelteig aus 2 Eiern, 120 gr. Mehl Type 00 oder Hartweizengrieß, 120 gr. Spätzlemehl, etwas Öl, etwas Salz

1 große Dose Tomaten

1 TL Salz

1 TL Rosmarin

250 ml Sahne

Butter

2 Zwiebeln

500 gr. Champignon

1 kg Fleischtomaten

Salz/Pfeffer/Oregano

Zubereitung

Nudelteig mit Knethaken herstellen, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 30 Min in Kühlschrank legen

Zwiebeln/Knoblauch würfeln (von Hand oder wer mag im Multizerkleinerer mit Messer , da man diesen gleich nochmal braucht), zur Seite stellen.

Champignons (in zwei Etappen, sonst ist es zuviel) im Multizerkleinerer mit Messer zerkleinern.

Dosentomaten durch Beerenpresse jagen, alles in Topf geben, Sahne zugeben, Rosmarin und durchgepresster Knoblauch zugeben, einkochen lassen (dauert mind. 45 Min.)

Nudelteig mit Pastawalze bis Stufe 8 walzen, Rechtecke ca. 7×15 cm schneiden, auf Geschirrtuch zum Trocknen legen.

Butter zerlassen, Zwiebeln andünsten, Champignon zugeben und dünsten (Kochröhrelement), bis alles verkocht ist.

Frische Tomaten durch Beerenpresse jagen und Fruchtfleisch verwenden (Flüssigkeit ggf. für Tomatensuppe) und zu Champignon geben. Mit Salz/Pfeffer/Oregano würzen. Einkochen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

Wasser zum Kochen bringen und Teigscheiben ca. 1,5 Minuten im kochenden Wasser ziehen lassen. Herausnehmen und auf Geschirrtuch legen. Die Nudelplatten abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Füllung auf Teigplatten legen und wickeln, Naht nach unten.

Jede Cannelloni mit zerlassener Butter bestreichen, damit sie nicht zusammenkleben.

Zum Schluss Tomaten-Rosmarin-Sugo darübergerben.

Backofen, ca. 200 Grad/Umluft, zuerst 15 Minuten mit Alufolie,

dann nochmals 10 Minuten ohne Alufolie garen.

Dazu passt Salat.

Pilzcrespelle in Schneckenform mit gebratenem Rosenkohl



Rezept und Fotos von Dagmar Möller

Für 2 Portionen

Zubereitung:

Für den Teig:

125g Weizenmehl

2 Eier

150 ml Milch

50 ml Mineralwasser mit Kohlensäure

1 Prise Salz

etwas Muskat

Für die Soße:

300 g Tomaten
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
3 Zweige Thymian, oder sonstige Kräuter
schwarzer Pfeffer
ggf. etwas Chili

Für die Füllung:

400 g braune Champignons, Austernpilze, Shitake,
Kräuterseitlinge, Maronen, Steinpilze ganz nach Gusto und
Verfügbarkeit
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
50 ml trockener Weißwein
100 g Creme fraiche
weißer Pfeffer
glatte Petersilie

Außerdem:

2 EL Olivenöl
80 g Mozzarella

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Eier, Milch, Sprudel, Salz und Muskat mit dem Blender der CC zu einem flüssigen Teig mixen (Flüssigkeit zuerst in den Blender) und ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen für die Soße Tomaten kreuzweise einschneiden, überbrühen, häuten und klein würfeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl im CC-Topf erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen. Tomaten zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen (Koch-Rühr-Element), bis die Soße sämig ist. Thymian (Kräuter) kalt abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, fein hacken und zur Soße geben. Mit Salz und Pfeffer (Chili) abschmecken. 4 EL Soße beiseite stellen, den Rest in Auflaufform geben. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Für die Füllung Pilze putzen, mit feuchtem Tuch säubern und klein schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl in Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen. Pilze zugeben und ca. 3-5 Minuten anbraten (nicht zu lange braten). Mit Weißwein ablöschen, einreduzieren, Vom Herd nehmen, Creme fraiche untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie zugeben.

Öl portionsweise in beschichteter Pfanne erhitzen. Darin nacheinander 2 oder (4) Crespelle von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Mit je 1/2 (1/4) der Pilzmasse füllen, etwas Käse drauf verteilen, zusammenrollen und als Schnecke in eine runde (oder nebeneinander) Auflaufform legen. Restliche Tomatensoße über Crespelle geben. Nochmals etwas Mozzarella gleichmäßig darüber verteilen. Ca. 20 Minuten überbacken und sofort servieren.

Dazu Rosenkohl: Im Dämpfer während der Kochzeit der Tomatensauce gedämpft, dann halbiert und in der Pfanne in Butter kurz geschwenkt und angeröstet. Mit Salz, Muskat und Herbaria Reisparfum (Rosenblüten und Mandeln, Safran, Langpfeffer, Zwiebeln, Sesam) abgeschmeckt.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten + 20 Minuten Backzeit

