

Ravioli mit Spinat-Ricotta gefüllt



Zutaten für ca. 5 Personen

Ergibt ca. 120 kleine Ravioli aus Raviolistempel mit 4 cm Durchmesser. Zuzüglich der Teigreste, die ich meist am nächsten Tag zu Tagliatelle oder Spaghetti verarbeite.

Zutaten:

Für den Nudelteig

590 gr. Semola

60 gr. Mehl

10 gr. Salz

8 gr. Kurkuma

10 gr. Olivenöl

260 gr. Eier

90 gr. Eigelb

Für die Füllung

400 gr. Spinat geputzt

1 Ei

Muskatnuss frisch gerieben, Salz, Pfeffer

150 gr. Ricotta

100 gr. Mascarpone

50 gr. Parmesan

Für die Sauce

Ca. 50 gr. Butter

Salbeiblätter nach Belieben

Für die Nudelzusammensetzung:

Etwas Wasser

Für das Finish

50 gr. Parmesan

Zubereitung:

Aus den Nudelteigzutaten mit dem Knethaken einen Nudelteig herstellen. Manchmal finden die Zutaten nicht gut zueinander, dann wechsle ich kurz zum K-Haken. Nudelteig in Klarsichtfolie wickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Spinat putzen und kurz in Salzwasser kochen, bis er zusammenfällt. Zerkleinern und gut auswringen.



Zutaten für Füllung in CC-Schüssel geben und mit dem Flexielement kurz vermischen.



Nudelteig mit Hilfe der Nudelwalze auswalzen. Zuerst ein paar Mal auf Stufe 0 walzen, dann sich so weit vorarbeiten, bis der

Teig relativ dünn ist.



Die gewalzten Blätter mit angefeuchteten Geschirrtüchern (Blumenspritze hilft) abdecken, damit sie nicht antrocknen.

Dann mit einer runden Form (ich nehme ein breiteres Whiskeyglas oder einen Servierring) ausstechen. In die Mitte einen kleinen Löffel der Spinatmasse geben. Den Rand mit Wasser befüllen und mit einem Ravioliausstecher (meiner hat einen 4-cm-Durchmesser) ausstechen.

Auf ein mit Semola oder Mehl bestreutes Blech legen oder stellen.



Butter in einem kleinen Topf aufschäumen und Salbeiblätter kurz mitkochen.



Raviolinudeln in Salzwasser kochen. Entweder mit der Salbeibutter beträufeln und mit Parmesan bestreuen. oder in eine feuerfeste Form füllen. Die Butter darüber träufeln und mit Parmesan bestreuen. Dann noch 10 Minuten bei 220 Grad O/U überbacken.



Zum Servieren nochmals frischen Parmesan darübergeben.

Tipp zum Vorbereiten, wenn abends Gäste kommen:

Ravioli morgens vorbereiten, eine knappe Minute kochen, abschrecken. Abends just-in-time dann die vorbereiteten Ravioli nochmals in heisses Wasser geben und fertig kochen.

Reginette mit Steinpilzen in Bechamelsauce



Zutaten:

Frische Nudeln aus 250 gr. Semola, Rezept von [hier](#), verwendet wurde die [Reginnettematrize](#)

40 gr. getrocknete Steinpilze

1 EL Öl

1 Knoblauchzehe

60 gr. Butter

1 EL Mehl zum Binden

250 ml sehr heisse Milch

Parmesan

Salz/Pfeffer/frische Kräuter

Zubereitung:

Getrocknete Steinpilze in Wasser einweichen (mind. 2 Stunden

oder über Nacht).

Etwas umrühren, falls Sand drin ist. Abseien und Pilzwasser zur Seite stellen. Sollten die Pilze stark verschmutzt sein, z.B. über einen Kaffeefilter o. ä. abseien.



Frische Nudeln mit der PastaFresca herstellen. Ich verwendete die Matrizze Reginette von Pastidea. Pappardelle oder Mafalde würden auch sehr gut passen.

Nudelwasser mit Salz zum Kochen bringen. Nudeln al dente kochen und zur Seite stellen.



Abgetropfte Pilze grob zerkleinern.



Öl in einer Pfanne erhitzen. Kleingeschnittene oder zerdrückte Knoblauchzehe zusammen mit den Pilzen zugeben. Salzen. Nach und nach Einweichwasser zugeben und weiter köcheln.



In der CC/Gourmet die Butter zum Schmelzen bringen. Flexi einspannen, 1 EL Mehl einstreuen und auf Dauerrühren stellen. (Temperatur hatte ich anfangs um die 100 Grad, später erhöhte ich kurz auf 140 Grad).

Zum Ballonschneebesen wechseln, schnelle Geschwindigkeit (Temperaturtaste drücken, damit Kindersicherung rausgeht) und nach und die heiße Milch auf zwei oder drei Etappen verteilt zugießen. Salzen.

Nun Temperatur zurückstellen, so dass es gerade noch köchelt, Geschwindigkeit auch zurückstellen (ich habe auf ca. Stufe 2 zurückgestellt) und Timer auf 15 Minuten stellen.

Sobald die 15 Minuten abgelaufen sind, die Bechamelsauce zu den Pilzen geben und vorsichtig umrühren. Pfeffer.

Dann die Nudeln auch zu der Sauce geben und nochmals umrühren/erhitzen.

Servieren mit Parmesan und frischen Kräutern.



Ulrikes Proseccowaffeln



Rezept und Foto von Ulrike Hurschler-Luschas

Zutaten:

200g Butter (das nächste Mal etwas weniger)
165g Zucker
15g Vanillinzucker
5 Eier
250g Magerquark
250g Ricotta
450g Mehl

18g Backpulver
Prise Salz
ca 150ml Prosecco
(das nächste Mal etwas Zitronenschale)

Zubereitung:

200g Butter
165g Zucker
15g Vanillinzucker, mit Flexielement (oder dem alten Flexi-K-Haken) schaumig rühren.

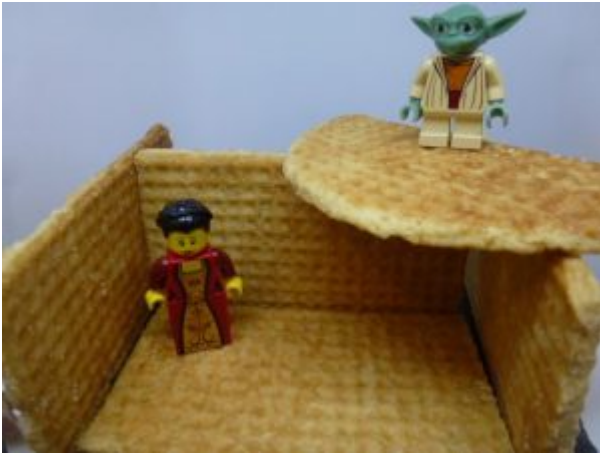
5 Eier, 250g Magerquark, 250g Ricotta abwechselnd dazugeben.

450g Mehl, 18g Backpulver, Prise Salz mischen und langsam in die Masse rühren.

Immer wenn der Teig schwer wird etwas Prosecco, in Summe ca 150ml Prosecco, dazugeben.

Einen glatten Teig rühren, auf das Waffeleisen geben, backen, geniessen....

Feinwaffeln mit braunem
Zucker / Holländische
Stroopwafels (Sirupwafeln) –
Variationen



1. Rezept Tefal Snack Collection-Heft, Nr. 5

Rezept Nr. 1

Für ca. 20-24 Stück

Zutaten:

250 gr. Mehl

150 gr. brauner Zucker

100 gr. Butter

2 gr. Backpulver

1 Ei

Zubereitung:

Alles in Kenwood-Küchenmaschine geben, K-Haken einsetzen und 2-3 Minuten verrühren, bis der Teig schön fest wird.



Teig in Klarsichtfolie wickeln und ca. 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Tefal-Snack-Collection-Waffeleisen mit Platte Nr. 5 vorwärmen. Pflaumengroße Kugeln formen, leicht platt drücken und je ca. 3 Minuten herausbacken. Fertig.

2. Rezept, zur Verfügung gestellt von Sylvia Angermann

Holländische Stroopwafels (Sirupwafeln) – holländisches Kulturgut!



Fotos Sylvia Angermann

Zutaten:

Waffeln:

200 g Mehl
100 g brauner Zucker
100 g Butter (zimmerwarm)
1 Ei
1 EL Milch
1 gehäufter TL Zimt
1 Prise Salz

Sirup:

150 g Zuckerrübensirup
50 g brauner Zucker
50 g Butter

Zubereitung:

Teigzutaten mit dem Silikon- oder K-Haken verkneten.



Ich habe 20 g Portionen wie im Bild geformt und mit der Tefal Snack Collection Nr.5 gebacken. Sonst Kugeln 4-5 cm formen und im Hörncheneisen backen.



Für den Sirup: Zucker bei 120 °C ca 10 min erhitzen und dann Butter einrühren (Flexielement).

Waffeln mit Sirup bestreichen und zusammenklappen.



P.S: den Siruptopf kriegt man wieder sauber, indem man 5 min Wasser darin kocht.

Kroketten – Variationen

Rezept 1 – zur Verfügung gestellt von Katharina Bühringer

Zutaten für vier Personen:

500 g Kartoffeln

2 Eigelb

2 EL Mehl

1 1/2 TL Salz

Zum Panieren:

1 Ei

4 EL Mehl

Paniermehl

Fett zum frittieren

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, anschließend schälen und ausdampfen lassen.

Durch den Fleischwolf mit kleinster Scheibe geben. (Alternativ Kartoffelpresse)

Auskühlen lassen und mit den anderen Zutaten mit dem K-Haken vermischen.

Die Masse zu Würsten formen und in gewünschter Größe abschneiden (z.B. mit Tupper Multipresse oder mit Wurstfüller vom Fleischwolf).

Kroketten zuerst in Mehl dann Ei und zum Schluss in Semmelbröseln wenden.

In heißem Öl bei 180° frittieren

Rezept 2 – zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub

Zutaten:

500g mehlig kochende Kartoffeln

2 Eigelb

Ca. 30g Kartoffelstärke

30g Butter flüssig

Ca. 2TL Salz

Wenig Pfeffer

Wenig Muskat

Zubereitung:

500g mehlig kochende Kartoffeln

mit Schale weichkochen, etwas auskühlen lassen, schälen, im Fleischwolf mit der feinen Scheibe durchlassen, dann mischen mit:

2 Eigelb

Ca. 30g Kartoffelstärke

30g Butter flüssig

Ca. 2TL Salz

Wenig Pfeffer

Wenig Muskat

Mit dem Wurstfüller gross ausgeben und in ca 6 cm lange Stücke

schneiden oder von Hand formen. Mir liegt von Hand besser, dann kann ich die Masse weicher machen und sie werden fluffiger.

Zum Panieren in Eiweiss und anschliessend in Semmelbrösel wenden.

In Öl bei 180°C frittieren.

Funktioniert auch mit Pellkartoffeln vom Vortag...

Spaghetti Carbonara



Zur Kenwood Gourmet gibt es neue, leicht veränderte Pastawalzen. Die musste ich natürlich gleich ausprobieren. Das Fazit mal ganz am Anfang: Die sind absolut toll. Ich habe ja

schon lange eine Marcato Atlas mit Motor die geht jetzt in Ruhestand.

Das Rezept beruht auf einer Anregung von <http://www.chicagotribune.com/dining/recipes/sc-carbonara-eskin-food-0526-20170523-column.html> mit ganz leichten Änderungen.

Für zwei großzügige Portionen.



Zutaten für die Spaghetti:

250g Weizenmehl 550
50g Hartweizenmehl
2 Eier
2 Eigelb
Wasser nach Bedarf.

Restliche Zutaten:

4 Eier

2 EL Olivenöl
4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
1 Scheibe (ca. 80g) Pancetta (ich hatte Schwarzwälder weil kein Pancetta im Haus war)
2 EL trockener Weißwein
80g Parmesan frisch gerieben (auch gemischt mit Pecorino)
1 EL fein gehackte Petersilie
Pfeffer

Zubereitung:

Multi mit Messer

Zuerst den Pastateig vorbereiten. Das Mehl und Hartweizenmehl in den Multi mit Messer geben. Die beiden Eier und beide Dotter zugeben. Mit "P" zu einem festen Teig verarbeiten. Notfalls etwas Wasser zugeben. Der Teig sollte fest sein und nicht kleben. Zu einer Kugel drücken und diese in Frischhaltefolie einwickeln. Mindestens 30 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen.



Kochschüssel, kein Rührelement, Spritzschutz

In die Kochschüssel ein Sieb (hier das grobe Sieb aus dem Passiereinsatz) legen und 3L Wasser einfüllen. Auf 67°C einstellen und aufheizen lassen. Wenn die Temperatur erreicht ist 4 Eier einlegen und 1 Stunde einstellen.

Die Eier sollen bei 63°C garen. Bei mir hat das die Einstellung auf 67°C erfordert. Das kann unterschiedlich sein je nach eingelegtem Sieb und Raumtemperatur. Also bitte nachmessen und bei Bedarf korrigieren.

Wenn die Zeit abgelaufen ist die Schüssel beiseite stellen.

Pastawalze, Schneidwalze Spaghetti

Den Pastateig in 3 Teile teilen und jeweils flach drücken. Zweimal durch die Walze bei Einstellung 0 laufen lassen.

Zusammenfalten und nochmal durchlaufen lassen. Bei 3 und 4 jeweils einmal durchlaufen lassen. Wer ganz dünne Spaghetti mag kann die Teigplatten nochmal bei 5 durchlaufen lassen.

Die Spaghettiwalze montieren und die Teigplatten zu Spaghetti schneiden. Möglichst auf einen Nudeltrockner aufhängen und beiseite stellen.

In einer Pfanne den Knoblauch in Olivenöl leicht goldgelb anbraten. Knoblauch aus der Pfanne löffeln und beiseite stellen. In dem aromatisierten Öl den Schinken anbraten. Nicht zu stark braten. Mit dem Weißwein ablöschen und noch 1 Minute köcheln lassen.

Die Spaghetti in leicht gesalzenem Wasser 2-3 Minuten kochen. Abgießen und das Kochwasser auffangen.

Zu den Spaghetti in einer großen Schüssel den geriebenen Käse und den Schinken aus der Pfanne zugeben. Wer mag gibt auch noch den angebratenen Knoblauch zu. Gut mischen. Pfeffer darüber mahlen und die gehackte Petersilie zugeben und wieder gut mischen.

Zum Schluß zwei der Eier zugeben und nochmal gut mischen. Die Mischung soll jetzt angenehm cremig sein. Ist sie zu fest mit ein wenig Nudelkochwasser einstellen.

Auf zwei Teller verteilen, in der Mitte eine kleine Vertiefung machen und von den beiden verbliebenen Eiern nur das Eigelb rein geben.

Kalkreiniger

Allzweckreinigungsmittel



Foto Stine Helm

Zutaten:

Zitrusfrüchte wie z.B. Orangen, Mandarinen, Zitronen
weißer Essig bzw. verdünnte Essigessenz (mit Wasser verdünnt
auf 5 %ige Essigessenz, siehe unten)

Zubereitung:

Orangen, Zitronen etc. mit Zitruspresse, Entsafter oder
Slowjuicer entsaften und Saft hemmungslos genießen.

Die Schalen in Gläser füllen, stopfen und mit weißem Essig
oder verdünnter Essigessenz (Bei 25%iger 1Teil Essigessenz
und 4 Teile Wasser

Bei 20%iger 1Teil Essenz und 3 Teile Wasser)

auffüllen, so dass die Schalen gut bedeckt sind. Dann ca. 2-3
Wochen stehen lassen, in der Zeit verfärbt sich der Essig
dunkel. Ggf. gelegentlich Essig nachfüllen.

Abseihen und jetzt ist der Kalkreiniger bereit zum
Frühlingsputz.

Wer mag, fügt zum Schluss noch ein paar Tropfen Spülmittel zu.

Türkische Lammpfanne mit Reis (Sac kavurma)



Rezept und Bilder von Sabine Zorba

Für 4 Personen:

Zutaten Ragu:

600g Lamm,
2 Zwiebeln,
3 GemüsePeperoni,
3-4 Tomaten,
Olivenöl zum anbraten,
Heißes Wasser zum angießen,
Salz, Pfeffer, Chili

Zutaten Pilav:

1 Glas Reis
1,5 Glas heises Wasser
Reisnudeln
Öl zum anrösten
Salz

Zubereitung Ragù: (Koch Rührelement)

180°C einstellen und Öl erhitzen.

Fleisch dazugeben und mit etwas Salz, Pfeffer und Chili anbraten (Rührintervall 4).

Wenn der Fleischsaft austritt mit etwa 100ml Wasser angießen, Temperatur auf 100°C reduzieren und Spritzschutz aufsetzen (Rührintervall 8).

Wenn ein Großteil des Wassers ins Fleisch aufgenommen wurde, Zwiebelwürfel dazugeben und etwas köcheln lassen. Im Anschluss Peperonistreifen zufügen (bei Bedarf noch etwas Wasser) und weitere 5 Minuten köcheln.

Spritzschutz entfernen, Tomatenwürfel zugeben und Temperatur auf 90°C reduzieren (Rührintervall 9).

Nach etwa 5 Minuten ist das Essen fertig (je nach favorisierter Konsistenz mehr oder weniger Wasser zugeben).

Zubereitung Pilav:

Bei 140°C das Öl erhitzen. Reisnudeln darin etwas anrösten (dunkelbraun werden lassen).

Temperatur auf 90°C reduzieren und gewaschenen Reis, etwas Salz und Wasser zugeben. Spritzschutz aufsetzen und ziehen lassen bis das Wasser weg ist. Bei Bedarf noch einen Schluck Wasser zugeben, bis der Reis weich ist.

Cerkez Tavugu – Hähnchen-Walnuss-Aufstrich

500 g Wasser in den Topf geben Dämpfaufsatz einsetzen mit ca. 500 g halbierten Hähnchbrustfilet. 100 Grad einstellen und Filets je nach Dicke Dämpfen. Fleisch ca. 10 Min auskühlen lassen und in Fäden zerzupfen oder im Multi Schreddern.

1Zwiebel würfeln, 2Knoblauchzehen pressen und in 20 g Olivenöl andünsten. 200 g Walnusshälften und 50 g Gestückeltes Weißbrot oder Paniermehl im Multi Schreddern, Stufe 3-4. 250 g der Garflüssigkeit (evtl. mit Wasser oder Brühe auffüllen), 3TL Salz, 1TL edelsüß Paprika, 10 ml Zitronensaft 40 ml natives Olivenöl, 1/2 TL Chilliflocken (je nach Geschmack) zugeben und vermischen. Nun die Flüssigkeit mit dem Hähnchenfleisch und den anderen Zutaten vermischen. Gekühlt servieren. Viel Spaß! Das passt perfekt zum Fladenbrot .

Kartoffelbrot mit Bratwurst und Käse



Rezept und Bilder von Yvonne Koch

Zutaten und Zubereitung

Teil 1:

15g hefe

50g Sauerteig (LM)

250g Wasser

Teil 2:

350g Mehl (550)

150g Roggenmehl (1150)

10g Salz

Teil 3:

400g Kartoffeln in Brühe kochen

2 Zwiebeln gewürfelt und angebraten

1 bis 2 Paar rohe Bratwurst

ca 200 gr. geriebenen Käse je nach Bedarf

Erst Teil 1 vermengen und dann Teil 2 dazu geben. 10 Minuten mit dem Knethaken kneten.

Kartoffeln garen und grob reiben. Mit dazugeben und auch die Zwiebeln. Weitere 3 Minuten kneten. Falls der Teig zu klebrig ist weiteres Mehl mit dazu geben.

Form(Fettpfanne) Buttern und den Teig drauf verteilen.

Bratwurst ungegart drauf verteilen und mit Käse bestreuen.
Teig aufgehen lassen bis er sich verdoppelt hat.
Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad 10 Minuten und dann
weitere 25 Minuten bei 200 Grad backen.

